

## **Osteria Contemporanea: gusto e semplicità della tradizione gastronomica piemontese**

**Data:** 15/02/2024  
**Fonte:** mangiaebevi.it  
**Link:** <https://www.mangiaebevi.it/osteria-contemporanea-gusto-e-semplicita-della-tradizione-gastronomica-piemontese/>

### **Tra le colline e i vigneti del Piemonte, da Osteria Contemporanea una giovane chef racconta la storia del territorio attraverso un menu basato sulla tradizione gastronomica ma in versione gourmet.**

In un piccolo comune in provincia di Vercelli, Gattinara, nell'estremità sud della Valsesia, verdeggiante valle alpina del Piemonte, una nuova realtà guidata dalla Chef **Agnese Loss** sta riaccendendo i riflettori sulla tradizione gastronomica più autentica e genuina del territorio, reinterpretata secondo i criteri e le tecniche più moderne. Stiamo parlando di **Osteria Contemporanea**.

#### **L'ambiente**

Elegante, intimo e accogliente, Osteria Contemporanea è studiato per creare fin dall'ingresso un'atmosfera coinvolgente e rilassante per offrire al cliente un'esperienza calorosa e appagante grazie anche al savoir fair del Maitre Davide Saglietti che con eleganza e leggerezza si muove tra i sei tavoli presenti. Un'esclusività, dunque, che sembra non avere nulla a che fare con il passato di questo ambiente che, in precedenza, ospitava una macelleria di quartiere.

Il legame con i sapori di una volta, però, e soprattutto con le materie prime locali e genuine, si evidenzia nel menu della chef che rispecchia una cucina robusta, come vuole la tradizione contadina del territorio, saporita e che prende forma tramite un menu degustazione di cinque portate dedicato esclusivamente alle frattaglie.

#### **Il menu**

In questo si possono trovare, infatti, piatti come "Animella & Anguilla" con animelle di gola di vitello, terrina di anguilla e limone, o "Lingua e bagnet verde" a base di Ravioli quadrati di bagnet verde, crema di aglio e ragoût di lingua di vitello. O ancora "Midollo spinale" "filoni" di vitello in tempura, sorbetto al passion fruit, crumble al cacao.

In Piemonte, invece, è il menu degustazione di quattro portate più tradizionale. Spazio dunque al Bue grasso piemontese con nocciole e toma e agli Agnolotti del Plin ai tre arrostiti con fondo bruno e crema al trentingrana 24 mesi. E per dessert il Monte Bianco.

Il terzo menu degustazione, che prende il nome di battesimo della chef, fonde i sapori del pesce a quelli della terra partendo dal Salmerino servito con aneto, yogurt e perilla per poi passare al Cervo con zucca e frutta secca e al Manzo dry aged passando per l'Orzotto con pancetta, polvere di porcini e robiola. Bonus: la possibilità di aggiungere a questo menu i Canederli trentini, omaggio alla terra di origine della chef.

Non solo menu degustazione. Osteria Contemporanea offre la possibilità a chiunque di crearsi il proprio percorso con un menu alla carta che comprende gli stessi piatti delle proposte in degustazione con l'aggiunta di alcuni piatti "extra" come le Cosce di rana con spuma di patate, funghi e beurre blanc o il Siluro del Po con zucca, amaretto e speck croccante.

La carta dei vini è ampia. Grande attenzione è riservata alla spumantistica italiana con referenze che abbracciano diverse regioni dello Stivale, dal Piemonte alla Sicilia. Spazio anche agli Champagne, per accontentare anche i palati più esigenti. Variegata anche la proposta dei fermi, tra bianchi e rossi made in Italy o d'Oltralpe con particolare attenzione, ovviamente, per le produzioni locali, molte anche a km0 o quasi.

Due giovani talenti, dunque, che con passione e dedizione sono riusciti a portare il territorio piemontese sulle vette più alte del panorama gastronomico entrando, a pochi mesi dall'apertura, anche in Guida Michelin.

## Info utili

Osteria Contemporanea

Via Francesco Mattai 4, Gattinara (VC)

Tel 339 462 1463

[Sito](#)

### Articolo originale:

<https://www.mangiaebevi.it/osteria-contemporanea-gusto-e-semplcita-della-tradizione-gastronomica-piemontese/>