

# nel cuore delle Langhe

## una sorprendente scoperta

**DA TRE ANNI ALLA GUIDA DEL RISTORANTE DEL RELAIS VILLA D'AMELIA NEL CUNEESE, DOPO ESPERIENZE DI ALTO LIVELLO, DAMIANO NIGRO MERITA UN FUTURO STELLATO PER LA SUA CUCINA INNOVATIVA DI FORTE PERSONALITÀ.**

DI ALESSANDRA PIUBELLO

**U**n ambiente elegante e curato, con una sala luminosa dalle vetrate sul parco che circonda la villa, un'altra a soppalco e un dehors estivo per immergersi nei profumi di questa magica terra patria di rinomati vini e specialità culinarie: siamo a Benevello nelle Langhe, nel ristorante del **Relais Villa d'Amelia**. Coccolati dalle premure di **Elena Boffa** in sala e dal talento di **Damiano Nigro** in cucina, qui vivrete un'esperienza sensoriale appagante. Damiano, trentasei anni vissuti d'un fiato alla ricerca della conoscenza culinaria, inizia dalla gavetta a quindici anni come lavapiatti passando, grazie alle sue doti, per la difficile gerarchia di brigata fino ad arrivare a lavorare dai grandi Maestri **Gualtiero Marchesi**, **Michel Roux** del Waterside Inn, **Marco Pierre White** de The Oak Room, **Alain Ducasse** de La Grande Cascade, **Alain Soliveres** di Les Elysées. Dopo le esperienze all'estero, Nigro rientra in patria e approda in Piemonte, da **Enrico Crippa** al Piazza Duomo, e poi vi resterà, per motivi di cuore. Nel 2006 inizia a **Villa d'Amelia** la sua nuova avventura gastronomica, dando vita ad una cucina che coinvolge per la ricchezza di intuizioni ben calibrate, per una tecnica

sicura capace di osare e di esplorare con l'immaginazione inediti accostamenti, per la nettezza dei sapori autentici. La materia prima è pregiata, reperita da Nigro quotidianamente da piccoli produttori della zona. Il suo estro culinario, supportato dall'esperienza quasi ventennale nelle migliori cucine, è saldamente legato al territorio. Nei piatti dello Chef brindisino si assapora una gratificante confluenza di filosofie gastronomiche, con rivisitazioni ben riuscite di naturale leggerezza. La carta dei vini, sbilanciata sulle perle del territorio, è destinata ad essere ampliata.

### L'hotel

Romantico relais a quattro stelle a pochi chilometri da Alba, **Villa d'Amelia** nasce dal recupero di un antico podere ottocentesco sapientemente ristrutturato. L'accogliente struttura è posta sul crinale di una collina tra boschi rigogliosi e nocciolieti, con vista sulle Alpi e le morbide colline del Barolo. Le trentasette camere e suite sono arredate con cura in stile contemporaneo, in perfetta armonia con l'ambiente. Bagni in marmo travertino completano il comfort delle stanze spaziose e luminose. La piscina esterna consente

di nuotare e rilassarsi godendosi il magnifico panorama. Il centro benessere comprende, in uno spazio dimensionato, una piccola palestra, la vasca idromassaggio, il bagno turco e la sauna finlandese. L'albergo è dotato anche di due sale riunioni attrezzate con moderne tecnologie.

### Il menu degustato

**Foie Gras d'Oca Principe al torcione**, servito con ciliegie sciroppate e pane raffermo al sentore di mandorle: iniziamo con un antipasto sopraffino nel quale i sapori si fondono in un raro equilibrio sinfonico. Fra i primi, emozionante la **Pappa al pomodoro, frissée di porro fritto accompagnato da una gelatina al basilico**: il tocco sapiente dello Chef si gusta appieno in questo piatto che sublima la semplicità della materia prima. **Gli Agnolotti del 'Plin' con i tre arrosti**, ricetta tradizionale piemontese, viene riproposta da Nigro con mano sicura e risultato appagante. Gli **Gnocchetti di patata alta Langa al pesto di basilico dei nostri orti con gamberi rossi di San Remo leggermente conditi**, sono una riuscita coesione di tradizione e innovazione. Fra i secondi, memorabile il **Coniglio grigio di Carmagnola al forno con carote e lardo**: la cottura perfetta viene valorizzata dagli ingredienti appropriati al gusto. Interessanti anche i **Porcini fritti, gelatina di carpione e insalata di rucola**. Vale la pena di assaggiare anche la **selezione di formaggi** di Franco Parola, per poi terminare in dolcezza con il **Tiramisù alla nocciola**. Tre le proposte per le degustazioni, dal **Menu Tradizione** a 48 Euro, al **Piccolo Menu** a 55, fino alle sette portate del **Menu Degustazione** a 70 Euro. ■

