

Le Guide de  
**L'Espresso**

# 2011 I Ristoranti d'Italia

# Premio Tenimenti Angelini



Fabio Barbagliani

## **La Performance dell'Anno**

al ristorante protagonista  
del più significativo miglioramento  
nella qualità della proposta

## **Mont Blanc Hotel Village**

### **La Cassolette**

di La Salle (AO)

# Premi L'espresso 2011

# Valle d'Aosta



## I migliori ristoranti

1	Mont Blanc Hotel Village La Cassolette	16,5	4	Café Quinson	15,5
2	Vecchio Ristoro da Alfio e Katia	16	5	Hotel Hermitage - La Chandelle	14
3	Hotel Bellevue - Le Petit Restaurant Hotel Miramonti - Coeur de Bois	15,5 14	6	La Clusaz	14
			7	Le Grenier	14

## La Salle

AO - Aosta 24 km, Biella 108 km.

### Mont Blanc Hotel Village La Cassolette

   16.5

Località La Croisette 36, tel. 0165.864111

Sito: [www.montblanchotel.it](http://www.montblanchotel.it).

Aperto: sempre; chiuso: mai; ferie: da ottobre a novembre.

Carte di credito: tutte. Prezzo medio: 75.

Cambio ai fornelli per questo prestigioso locale all'interno di un lussuoso albergo ai piedi del Monte Bianco, in una cornice da vera e propria cartolina. E ritorno in grande stile di Fabio Barbagliani, inquieto purosangue dei fornelli, dopo qualche battuta a vuoto. Pare abbia trovato il suo "ubi consistam" ideale e la sua cucina ne rivela una forma smagliante. Idee innovative, prodotti d'eccellenza (magnifico l'orto di proprietà, giusto dietro le cucine), tecnica raffinata e, quindi, piatti di alto virtuosismo. Ciascuno può comporre il proprio menu attingendo dalla carta stagionale e dalle proposte del giorno: per esempio, scalogno stufato in salsa di foie gras e Porto; castagne e radici di funghi secchi affumicati e zucca croccante; fagottino di pasta con rosso d'uovo su passatine di cardi e tarluffo; petto di piccione con la sua coscetta croccante su purea di rape al limone e vinaigrette all'arancia. Si vola molto alto anche con i dolci: su tutto, il cioccolato-mou con pistacchi e sciropo d'acquavite allo zenzero. Buona la cantina, con proposte al bicchiere. Quattro menu disponibili a pranzo, da 35 a 58 euro; tre la sera, da 60 a 90.

 **PREMIO TENIMENTI ANGELINI - L'ESPRESSO**  
PER LA "PERFORMANCE DELL'ANNO"

*dice Alberto Cauzzi...*

Fabio Barbagliani: Il Bryan Ferry della cucina. Un menu dopo l'altro, da gustare col sottofondo iniziale di Avalon e da terminare lasciandosi portare dalle suadenti cadenze di Slave to Love. Per accorgersi poi che nei piatti e nella musica non c'è un suono in più del necessario, una sola nota fuori posto. C'è classe, anticonformismo e anche una buona dose di snobismo nella sua cucina. C'è carattere e fascino. Quella sensazione di modernità che in realtà è già un classico. Come Avalon e suoi nebbiosi misteri, mai svelati ... con quella faccia tosta, sorniona e un pochino irriverente. Fabio è racchiuso in questo pensiero, spiazzante e disaccrante. Un solo consiglio, se andate a trovarlo: non svilitelo questo inebriante e appagante percorso sensoriale con la scelta à la carte. Lui dà il meglio di sé nei suoi percorsi degustativi. Se volete trovare qualcosa che avete perso di voi negli anni strada facendo nel solito caos e tran tran quotidiano, se volete ritrovare una spinta forte e limpida, di classe e raffinatezza, se volete trovare emozioni epidermico-sentimentali, allora non perdetevi la sua cucina. Vedrete

che, dopo il primo assaggio, poi non potrete fare a meno di provarlo e riprovarlo nuovamente, in momenti buoni e in momenti meno buoni, in momenti freddi e in momenti caldi, perché sarà intrigante e "eccitante". Allora accendete la radio a tutto volume ovunque voi siate, chiudete gli occhi, rilassatevi e lasciatevi trasportare dalle sonorità di Fabio-Bryan Ferry.

#### I VOTI E I SIMBOLI

I nostri voti, come sempre, sono espressi in ventesimi.

**I "cappelli", come i voti, riguardano soltanto la cucina** e da un "cappello" a tre "cappelli", accompagnano le votazioni più alte:

<b>senza voto</b>	cibi di strada, pizzerie, "lavori in corso", locali di recente apertura
<b>da 12 a 13</b>	cucina sufficiente
<b>da 13,5 a 14,5</b>	cucina da corretta a buona
<b>da 15 a 16</b>	 un cappello, cucina buona, interessante
<b>da 16,5 a 17,5</b>	 due cappelli, cucina molto buona
<b>da 18 a 20</b>	 tre cappelli, l'eccellenza


 La "freccia all'insù" indica che la cucina del locale è tendenzialmente in crescita

 Questo simbolo segnala i locali ai quali sono stati attribuiti i "premi speciali" istituiti dalla Guida con il sostegno delle aziende partner dei premi stessi.

 Il salvadanaio indica i locali con un prezzo medio entro 30 euro, bevande escluse.

 Il bicchiere segnala una particolare cura nella ricerca e nel servizio dei vini, internazionali, nazionali o locali.

 Questo simbolo indica le enoTavole o "posti del vino", cioè i locali nei quali il vino è protagonista e il cibo, cucinato, è subordinato al vino.

 Il fiore indica un locale nel quale l'insieme di cibo, vini, servizio e ambiente contribuisce a creare una situazione di particolare "piacevolezza complessiva".

 "N" Segnala un locale non presente nella precedente edizione della Guida.

"dice..."

Sono le "schede" fuori-testo che tre amici - Marco Bolasco, direttore editoriale di Slow Food, Alberto Cauzzi, blogger di Passione Gourmet, Giancarlo Maffi, blogger di Luciano Pignataro Wine Blog - hanno dedicato ad alcuni loro "ristoranti del cuore".