



Dove mangiare a Cuneo: i migliori ristoranti, trattorie e bistrot della città

12 Dicembre 2024 

CUNEO – “Mangiare male” e “Piemonte” sono parole che non possono stare nella stessa frase. Un ossimoro culinario che non ha né capo né coda. Basti pensare ai carrelli dei bolliti o agli innumerevoli formaggi locali. Il cuneese, in particolare, ha dalla sua una posizione strategica al centro di commerci e vie del sale.

Queste confluenze del passato vedono oggi i propri frutti non solo nell’architettura e nell’arte, ma anche nei ricettari provinciali con acciughe, tumin e tartufi che vanno a comporre i piatti tipici del posto. Ma dove trovare questa cultura gastronomica? Scopriamo dove mangiare a Cuneo per conoscerla al meglio.

Famù Bistrò

Nella caratteristica Contrada Mondovì di Cuneo si trova una vera chicca gastronomica. Varcando la soglia del locale si noterà il pavimento in vetro da cui fanno capolino i formaggi riposti a stagionare. Si capisce fin da subito quale sarà il protagonista del pasto: il formaggio.

I grandi classici della tradizione cuneese e oltralpe sono adattati per celebrare il latte in tutte le sue versioni. Da provare il Croc Monsù con pane della Valle Maira, prosciutto cotto, burro e Nustral bio Famù.



Osteria della Chiocciola

Il primo ristorante Slow Food prende il nome dal simbolo del movimento e soddisfa i commensali dal 1989. Inutile dire che i piatti sono i grandi classici: dalla carne cruda ai tajarin, ma per fare un vero viaggio in Piemonte è ideale il menu degustazione declinato in due varianti.

Il sodalizio con **Carlo Petrini** nasce anni dopo il diploma in ragioneria di Gigi, **Giovanni Riva**, il titolare dell’Osteria, ma dura ancora oggi senza cenni di acciacchi. La chicca: le 600 etichette della carta dei vini.



Bove's

Sottotitolo: Macellai dal 1929. La carne è assoluta protagonista delle tavole piemontesi. Per questo hanno imparato a lavorarla nei migliori e svariati modi. La Fassona è declinata in hamburger gourmet, carpacci all'albese e tagliate accompagnate da contorni di stagione e impreziosite con il tartufo locale.

Bove's nasce con la volontà di restaurare il rapporto tra cliente e macellaio, in questo caso diventando non solo un negozio di fiducia, ma un ristorante in cui tornare ogni volta che si vuole stare bene.



Maccheria

Il Pastificio con Cucina per eccellenza. Nonostante il nome ingannevole, qui si trovano antipasti secondi e contorni. Sono però i primi a renderne giustizia. Dai cappellacci di mare alla girella al tartufo, fino all'insolito, ma vincente, connubio tra i pin del territorio e la carbonara, in questo caso presente nel ripieno.

In Maccheria si mangia e si acquista pasta fresca e, vista l'influenza romana, si fanno anche serate a tema.



Sorì

La nuova creatura dei gestori della Locanda del Falco di Valdieri scende a valle e apre i battenti anche in città. La tradizione si veste a festa con impiattamenti scenici e una rigorosa selezione delle materie prime. Tajarin, frattaglie e tartufo nero sono il perfetto esempio di come la tradizione povera di una volta possa essere portata a un livello successivo grazie all'abilità e allo studio degli ingredienti.

Un'occasione cittadina per scoprire l'autentica cucina di montagna anche grazie agli illustri ospiti delle cene a quattro mani.



Ristorante Cek

L'avanguardia cuneese passa da qui. Prendi gli ingredienti piemontesi e trasformatarli con accostamenti insoliti, ma totalmente riusciti. Questo è l'obiettivo, e il risultato, di Cek. Il risotto alla bottarga di trota e toma di capra è un esempio di questa filosofia che vuole impiattamenti come opere d'arte e tecniche di lavorazione e cottura che strizzano l'occhio al contemporaneo.



Q.B. Bistro

Per un pasto che esuli dal classico vitello tonnato e sugo d'arrosto, il luogo ideale è proprio questo. In carta si leggono pietanze come il Nasu-Sando, panino asiatico con melanzane e cavolo cappuccio, ma anche ceviche, blinis e tataki.

Tutte parole che richiamano l'internazionalità, ma che tornano a casa se accostate a giardiniera, persi pien e prosciutto crudo di Galfre. I vini sono quelli di casa, ma non manca qualche ospitata straniera.



Pasticceria Arione

Per una degna e dolce conclusione è doveroso citare la realtà che detiene il brevetto per marchio d'impresa dei cuneesi al rhum. Cioccolato, meringhe e un rhum, creato appositamente per non prevaricare sugli altri ingredienti, sono la base di un prodotto che conquistò persino Ernest Hemingway.

La produzione conta oggi gianduiotti, cremini, marroni e baci di cuneo, tutte eccellenze da provare almeno una volta nella vita.

