

Massimiliano Musso ci invita a Ca' Vittoria, nello splendore del Monferrato

(in italian and english)-

Partiamo per un nuovo viaggio "gourmet". La nostra meta è il **Monferrato**, una regione storica del Piemonte, quasi interamente compresa nella provincia di Alessandria ed in parte in quella di Asti, è delimitata dai corsi del Tanaro, del Belbo e della Bormida e dal corso del Po a nord.

E' un territorio famoso in tutto il mondo per le sue etichette vinicole di pregio come il Barbera o il Gavi e fa parte della lista del patrimonio mondiale dell'UNESCO.



Le sue dolci colline ospitano una miriade di antichi manieri e di fortezze storiche, per questo il Monferrato è noto per essere la regione più "castellata" d'Italia. Lo straordinario paesaggio collinare infatti è dominato da piccoli insediamenti ed impreziosito dalla presenza di numeros e fortezze, ognuna delle quali ha una propria storia da raccontare e peculiarità da scoprire.



Castello di Settime L'edificio ha una caratteristica forma a ferro di cavallo e testimonia l'antica origine trecentesca nelle tracce delle torri e negli archi in cotto e arenaria della facciata esterna. Intorno al castello si estende un meraviglioso parco.

Castello di Razzano nei cui sotterranei invecchiano i vini pregiati mentre all'interno della corte ha sede l'esposizione artistica Museo ArteVino. Ospita un relais, dove ci si può fermare a dormire, per una notte, proprio come un re.



Castello di Razzano

Castello di Gabiano, monumento storico, famoso per il suo labirinto *green*, rarissimo esempio tra i giardini storici del Piemonte.

Castello di San Giorgio, uno scenografico spazio barocco con uno splendido scalone che porta al giardino all'italiana.

Castello Moncalvo dalle alte mura trecentesche dell'antica fortezza abbattuta nel XIX secolo, dalle quali sporgono massicci torrioni e poderosi contrafforti. I camminamenti sono ancora praticabili e dalla cima della torretta di guardia si gode un vasto panorama su tutto il basso Monferrato



Castello di Moncalvo

Il nostro viaggio ci porta a **Tigliole**, piccolo centro del Monferrato che ci riserva più di una sorpresa, dal museo *L'arte del sellaio* che illustra l'arte sellaria, al *CRAS*, una struttura che raccoglie e cura animali selvatici fino a recuperare le proprie capacità e la propria indipendenza. Bravi!

E poi c'è Chef **Massimiliano Musso**, italo-canadese, trapiantato da sempre nel Monferrato, dove, seguendo le orme gastronomiche della famiglia, conduce uno dei ristoranti più apprezzati del territorio: lo stellato Ca' Vittoria, elegante dimora settecentesca nel cuore delle colline intorno ad Alfieri, a pochi chilometri dalle Langhe e dal Roero.



Massimiliano si adopera in cucina per creare le migliori ricette ispirate alla tradizione piemontese insieme a proposte più innovative, sempre equilibrate negli abbinamenti. Tutti i piatti sono sapientemente preparati utilizzando ottimi prodotti locali. Molte verdure, frutta e fiori sono coltivate direttamente nell'orto dello chef, che ha ereditato da nonno Aldo.

Al "Cà Vittoria", si respira un'atmosfera elegante e raffinata, che si sposa perfettamente con la professionalità e il calore del personale, attentamente seguito da Valentina, moglie di Massimiliano.



Massimiliano ci regala la sua ricetta preferita, omaggio a nonna Gemma, una delle prime donne italiane premiata con la

Stella Michelin

Ciao Massimiano, domanda di rito: come e dove ti piace passare un weekend libero?

A casa, con la famiglia, oppure al mare.

E nel territorio?

Cisterna d'Asti, ha un castello spettacolare e **Moletto**, forse uno dei borghi più piccoli di'Italia, raggiungerlo all'ora del tramonto è un vero spettacolo!

Qualche importante viaggio di lavoro ?

A Hong Kong al "World summit" e spesso negli Stati Uniti, a Long Island per consulenze culinarie o a New York al Palazzo delle Nazioni Unite con le "Stelle del Piemonte" di cui ho curato il menu.



Moletto

Un tuo difetto?

Non so sia un difetto o un pregio, ma da me pretendo sempre molto, troppo ... più del 110%.

La mia la testa mira sempre a quel traguardo...

Cosa ti soddisfa?

Vedere una persona che si alza dal tavolo con un sorriso e che mi dice *"Mi è piaciuto, ci rivedremo"* Ecco, questo mi ripaga di tutti sacrifici che io e la mia brigata facciamo quotidianamente.

E se non apprezza?

Devo dire che vedere una persona poco contenta ... è uno schiaffone che mi dice di indagare dove potrei aver sbagliato e che mi incita a fare meglio.

I tuoi impiattamenti sono davvero arte, come li curi?

Grazie, è un bel complimento. Sì, sono pignolo con la *mise en place*, anche se non pretendo fotocopie dai collaboratori della mia brigata, Lo stesso piatto non l'impiatteranno mai come l'ho impiattato io, non perchè non siano capaci, ma perché ognuno ha una propria forma artistica: io ne ho una, Mattia un'altra, Alfonso un'altra ancora ... è il bello del nostro essere artigiani.



se questa non è arte... Zucca The verde macha , Calamadino

OK, ma cosa succede quando un piatto che tu hai disegnato in

un modo, lo vedi realizzato in un'altra maniera?

(sorridente) Beh sì, un po' mi incavolo, poi cerco di spiegare che se io l'ho disegnato in un certo modo è perché, secondo me, quello è il modo giusto e quindi sarebbe opportuno seguire quella strada. E' una consuetudine che ho imparato da mia nonna Gemma alle prese con le ricette tradizionali della cucina classica piemontese.

E' stata nonna Gemma a far scoccare la tua scintilla culinaria?

Certamente, fin da quando ero piccolissimo giravo per la cucina come un pazzo, mi ricordo che nonna aveva imbottito tutti gli angoli dei mobili, per non farmici dare delle gran zuccate ...



Amore del territorio : lo gnocco di zucca, castagne, mascarpone affumicato e funghi e la battuta di fassona ,porcini e nocciole

Il tuo primo ricordo in cucina?

(ride) Vorrai dire il primo ricordo "dalla" cucina?.. La domenica mattina, il profumo della faraona al forno che saliva dall'enorme stufa a legna fino al primo piano e invadeva la mia cameretta.

E' importante per te far rivivere tradizione e storia nel tuo lavoro?

Sì. Il mio panettone, per esempio. Un dolce che per 10 anni ho proposto soltanto ai clienti del ristorante. Quest'anno ho deciso di farlo debuttare nella grande distribuzione e ho

voluto che ricordasse la nostra storia e il nostro territorio, a cominciare dal nome **“Alfiere.”**, un tributo al nostro grande poeta Vittorio Alfieri



Massimiliano Musso con il suo panettone **“L’ Alfiere”** omaggio al poeta astigiano Vittorio Alfieri

Arriviamo al tartufo bianco... “re nella tua tavola” anche quest’anno?

“E’ stata un’annata dura per i tartufi, racconta Musso, ma quest’anno il tempo è asciutto e fresco , quindi pochi ma buoni...”

Ca’ Vittoria come lo propone?

Al massimo della tradizione, dove il tartufo, secondo me, è il vero protagonista : su un uovo morbido in foglia d’ro oppure generosamente **“piovuto”** sui classico tagliolino 30 tuorli al burro di Isigny



Due piatti di Musso dove il tartufo bianco di Alba è protagonista

La tua ricetta?

Una ricetta storica della famiglia dal 1928 e un piatto sempre in carta. Agnolotti del plin con ripieno di nonna Gemma, pensa che è stata una delle prime donne stellate d' Italia.

AGNOLOTTI DEL PLIN



AGNOLOTTI DEL PLIN di Chef MUSSO Foto Di Marzo

Ingredienti per 4 persone :

Preparazione per il ripieno :

400 g di cappello del prete

400 g di costine di maiale

300 g di polpa di coniglio

3 tuorli d'uovo

150 g di parmigiano reggiano 12/24 mesi grattugiato

1 kg di scarola

3 l di brodo di manzo

Procedimento della ricetta

Salare la carne e rosolare in una padella con olio di semi a fuoco vivo, in una o più teglie da forno, inserire i pezzi di carne coprendo con il brodo di manzo coprendole con dell'alluminio sigillando bene.

Rivestire l'impasto con della pellicola alimentare e farlo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

Ricetta per la creazione degli agnolotti del plin:

Stendere la pasta formando una sfoglia abbastanza sottile, disporre a circa 3/4 cm dal margine inferiore della sfoglia, la farcia in quantità molto simili, lasciando uno spazio di circa 2/3 cm una dall'altra, prendere il margine della sfoglia e rivoltarlo sopra la farcia attaccandola sulla sfoglia.

Sigillare bene e iniziare a pizzicare con pollice e indice la sfoglia più vicino possibile alla farcia.

Con una rotella dentellata tagliare per lungo la sfoglia vicino agli agnolotti e successivamente tagliare gli agnolotti del plin facendo combaciare il punto del pizzico con

Preriscaldare il forno a 200° c

Inserire le teglie e cuocere per 2 ore , al termine capovolgere i pezzi di carne e aggiungere se necessario il brodo, cuocere per altre 2 ore fino a completa cottura della carne.

Terminata la cottura, recuperare i succhi rimasti nelle teglie e in una casseruola far stufare la scarola. Una volta cotto, disossare le costine passare il tutto al tritacarne.

Unire la scarola ben scolata e tritata, inserire i tuorli d'uovo e il parmigiano e amalgamare fino a creare una farcia

omogenea. Sale q.b.



Ingredienti per la sfoglia :

1 kg di farina 00

30 tuorli d'uovo pasta gialla

10 g di sale fino

Preparazione:

In una impastatrice inserire prima i tuorli e il sale e poi la farina, azionare l'impastatrice fino a creare un impasto omogeneo.

Rivestire l'impasto con della pellicola alimentare e farlo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

Ricetta per la creazione degli agnolotti del plin:

Stendere la pasta formando una sfoglia abbastanza sottile, disporre a circa 3/4 cm dal margine inferiore della sfoglia, la farcia in quantità molto simili, lasciando uno spazio di circa 2/3 cm una dall'altra, prendere il margine della sfoglia e rivoltarlo sopra la farcia attaccandola sulla sfoglia.

Sigillare bene e iniziare a pizzicare con pollice e indice la sfoglia più vicino possibile alla farcia.

Con una rotella dentellata tagliare per lungo la sfoglia vicino agli agnolotti e successivamente tagliare gli agnolotti

del plin facendo combaciare il punto del pizzico con la sfoglia sottostante.

Come servire il piatto:

Io li servo con un emulsione di burro e fondo di vitello, ma potete anche servirlo con del buon burro di montagna per esaltarne il ripieno

INFO

Ente Turismo Langhe Monferrato Roero

Email

info1@visitlmr.it (Area Monferrato)

Tel. +39 0141 530357 (Informazioni Turistiche Monferrato Astigiano)

Here the recipe in english



Chef Massimiliano Musso

A historic family recipe since 1928 and a dish always on the

menu. Agnolotti del plin with stuffing of grandmother Gemma, one of the first women in Italy awarded with a Michelin Star.



AGNOLOTTI DEL PLIN di Chef MUSSO

For 4 people :

Ingredients for the filling:

400 g of the priest's hat 400 g of pork ribs 300 g of rabbit pulp 3 egg yolks 150 g of grated 12/24 months Parmesan cheese 1 kg of escarole 3 l of beef broth

Method

Salt the meat and brown in a pan with seed oil over high heat, in one or more baking trays, insert the pieces of meat covering with the beef broth covering them with aluminum sealing them well. Cover the dough with cling film and let it rest in the refrigerator for at least 1 hour.

Recipe for the creation of agnolotti del plin:

Roll out the dough to form a fairly thin sheet, arrange about 3/4 cm from the bottom edge of the sheet, the filling in very similar quantities, leaving a space of about 2/3 cm from each other, take the edge of the sheet and turn it over on top of

the filling sticking it on the pastry. Seal well and start pinching the pastry as close to the filling as possible with your thumb and forefinger. With a notched wheel, cut the pastry along the length of the agnolotti and then cut the agnolotti del plin by matching the pinch point with Preheat the oven to 200 ° c Insert the trays and cook for 2 hours, at the end flip the pieces of meat and add the broth if necessary, cook for another 2 hours until the meat is completely cooked. After cooking, recover the juices left in the trays and in a saucepan, stew the escarole. Once cooked, bone the ribs and pass everything through a meat grinder. Add the well-drained and chopped escarole, add the egg yolks and Parmesan cheese and mix until a homogeneous filling is created. Salt to taste.



Ingredients for the pastry:

1 kg of flour 00 30 yellow paste egg yolks 10 g of fine salt
Preparation: In a mixer, first insert the egg yolks and salt and then the flour, operate the mixer until a homogeneous mixture is created. Cover the dough with cling film and let it rest in the refrigerator for at least 1 hour.

Recipe for the creation of agnolotti del plin:

Roll out the dough to form a fairly thin sheet, arrange about 3/4 cm from the bottom edge of the sheet, the filling in very similar quantities, leaving a space of about 2/3 cm from each other, take the edge of the sheet and turn it over on top of the filling sticking it on the pastry. Seal well and start pinching the pastry as close to the filling as possible with your thumb and forefinger. With a notched wheel, cut the pasta sheet along the length of the agnolotti and then cut the agnolotti del plin by matching the pinch point with the underlying sheet.

How to serve the dish:

I serve them with an emulsion of butter and veal stock, but you can also serve it with good mountain butter to enhance the filling.

INFO

Ente Turismo Langhe Monferrato Roero

Email

info1@visitlmr.it (Area Monferrato)

Tel. +39 0141 530357 (Informazioni Turistiche Monferrato Astigiano)