

# A PRIOCCA, NEL SITO UNESCO LANGHE-ROERO, PER UNA COINVOLGENTE WINE EXPERIENCE CREATA DAL “MONDODELVINO”

*Di Raffaele D'Argenzio*

Il turismo eno-gastronomico ha sfondato fra queste dolci colline curate e coccolate. Un paesaggio dipinto dalle mani dai viticoltori, dai contadini che le amano, forse di più da quando sono diventate sito Unesco proprio per la bellezza dei loro vigneti.



A Priocca si viene per il vino, per il paesaggio, ma anche per il **ristorante IL CENTRO** che ha conquistato **una stella Michelin** con una cucina regionale che interpreta le ricette della tradizione con sapiente fedeltà, usando prodotti di qualità. Naturalmente la cantina è fornita con i migliori vini. Il prezzo va da € 43 a € 75 a persona.



## UN'ESPERIENZA COINVOLGENTE CON GUSTO

Tuttavia, dal 25 maggio c'è una ragione di più per venire qui a Priocca, in provincia di Cuneo, terra di grandi vini e di valide cantine.



Il Gruppo **MONDODELVINO** con grande spirito d'iniziativa ha creato il museo **Wine Experience** (ma museo è la parola giusta?), un **percorso esperienziale** e culturale per la

conoscenza del vino.



*“Abbiamo voluto offrire all’enoturista ed al semplice curioso un’occasione particolare per scoprire l’universo del vino andando oltre la bellezza dei territori viticoli”, ha spiegato **Marco Martini, CEO di Mondodelvino SpA**, “esplorando, attraverso l’ausilio delle moderne tecnologie digitali e multimediali, la storia millenaria... i segreti della degustazione e dell’abbinamento a tavola, in un percorso esperienziale unico nel nostro Paese... meta privilegiata nei circuiti turistici del Roero, Langhe, Asti e Monferrato per accompagnare tutti, turisti e appassionati, italiani e stranieri, in un lungo e affascinante viaggio attraverso la cultura vitivinicola nel contesto di uno tra paesaggi vitati più belli del mondo”.*



Durante per percorso si acquisiscono nozioni, ci si istruisce, ma si gioca anche con tavoli tecnologici e sbuffi di aromi. Veramente esperienze suggestive. Il costo: sui dieci euro comprese tre degustazioni. Ne vale la pena. E solo alla fine, se si vuole, si possono acquistare bottiglie di buona qualità a prezzi accessibili.

## IL RISTORANTE “IL CENTRO”, TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE

Un locale di tradizione antica, che risale al 1956, che ha fatto della tradizione e dell'innovazione la sua bandiera. Ai gusti corposi della **cucina regionale** il ristorante “Il Centro” affianca la creatività, supportata dai migliori prodotti locali e dal calore della gestione familiare. Tra le specialità il **guanciale di manzo caramellato** e fichi, i ravioli con ragù di salsiccia e fegatini di pollo. Da provare assolutamente il **dolce di nocciole**.





Il ristorante vanta anche una suggestiva **cantina con oltre 600 etichette**, che si può anche visitare. Basta scendere al piano interrato e aprire la porta di legno per trovarsi in un mondo a parte fatto di luci soffuse, un pavimento di ghiaia e un soffitto di mattoni a vista. La prima stanza ospita il **Barolo e il Barbaresco**, mentre al tavolo situato al centro si può anche mangiare (su prenotazione) immersi in un'atmosfera unica. Nella stanza vicino, invece, si trovano le etichette nazionali e internazionali. Infine, nel cosiddetto *crutin*, una specie di *sancta sanctorum* del vino, sono custodite le annate più vecchie e preziose.



Ristorante **"Il Centro**, (via Umberto I 5, tel 0173/616112, [www.ristoranteilcentro.com](http://www.ristoranteilcentro.com))