

La Repubblica Sabato 12 giugno 2010

## PRANZO DA RE

*La forza: la cucina di chef Maurizio Macario ha la forza di chi vuole primeggiare*

Vernante, il sapore dell'ospitalità  
(e i vini li leggi come un romanzo)

E' dolce percorrere i tornati che portano al Colle di Tenda con il pensiero che, dopo l'ennesima curva, sia ad aspettarvi, oggi come cent'anni fa, in un luogo di montagna sulla strada che porta al mare della Costa Azzurra, questo ristorante con annesso albergo.

Tutto cominciò grazie al signor Macario Macario che nel 1.896 costruì un albergo e una locanda su questa strada di grande passaggio. La tradizione di ospitalità è concentrata anche nei suoi tris nipoti, attuali gestori dei locali, con gli anni, però le competenze dei titolari si sono notevolmente affinate e ora la cucina del ristorante ha la forza e le attenzioni di chi vuole primeggiare.

Nelle sale interne o nel de hors, potrete assaggiare piatti dalla chiara impronta territoriale cucinati da mani sapienti che hanno rielaborato ricette tramandate da generazioni per giungere ad una proposta moderna ma decisamente legata alle origini.

Si può scegliere tra un completo "menu di Pinocchio" a € 33.00 che deve, però essere scelto da tutto il tavolo, un ricco menu a € 38.00, e una carta con quattro cinque proposte per piatto seguendo la quale si spenderanno circa € 40.00.

Noi assaggiamo un'ottima fonduta d'alpeggio con asparagi croccanti su cui si adagia sinuoso, alla prima forchettata, il rosso di 8un uovo in camicia. La carne di vitella in tre preparazioni, cruda, al sale e in pinzimonio dimostra invece la qualità della materia prima selezionata. Continuiamo con saporitissime tagliatelle di grano saraceno, rinnovata coltura della vicina Valle Gesso, accompagnate da acciughe alla moda dell'alta valle. Tra i secondi pesci di fiume o carni piemontesi soddisferanno allo stesso modo i vostri palati. La carta dei vini merita di essere letta con l'attenzione che merita un bel romanzo.