

USCIAMO A VERRES ↓

DOVE MANGIARE BENE APPENA FUORI DELL'AUTOSTRADA

# La rustica eleganza della «carbonade»

di Clara Barra

**V**errès, in corrispondenza del casello dell'A5 Torino-Aosta-Monte Bianco, che si snoda per 123 chilometri, si trova a 72 chilometri da Torino e a 51 da Morgex. Allo sbocco della Val d'Ayas, sulle rive del torrente Evancoson, è un paese tranquillo, famoso per i suoi bei monumenti come la Collegiata di Saint Gilles e il Castello che sovrasta l'abitato, ma anche per il carnevale storico, una manifestazione che si tiene ogni anno dal 1450 e che con il 2009 giunge alla sessan-

tunesima edizione, richiamando visitatori da ogni parte d'Italia (e non solo). Ricco il calendario di eventi, con sfilate in costume, carri allegorici, bande musicali e perfino distribuzione in piazza di polenta e cibi tipici.

Da quasi mezzo secolo il ristorante **Da Pierre**, una consolidata gestione familiare che va avanti da generazioni, è un valido punto di riferimento per chi vuole assaporare l'autentica cucina tradizionale valdigeana in cui non mancano influenze della confinante Francia e del vicino Piemonte. L'ambiente è accogliente, di rusti-

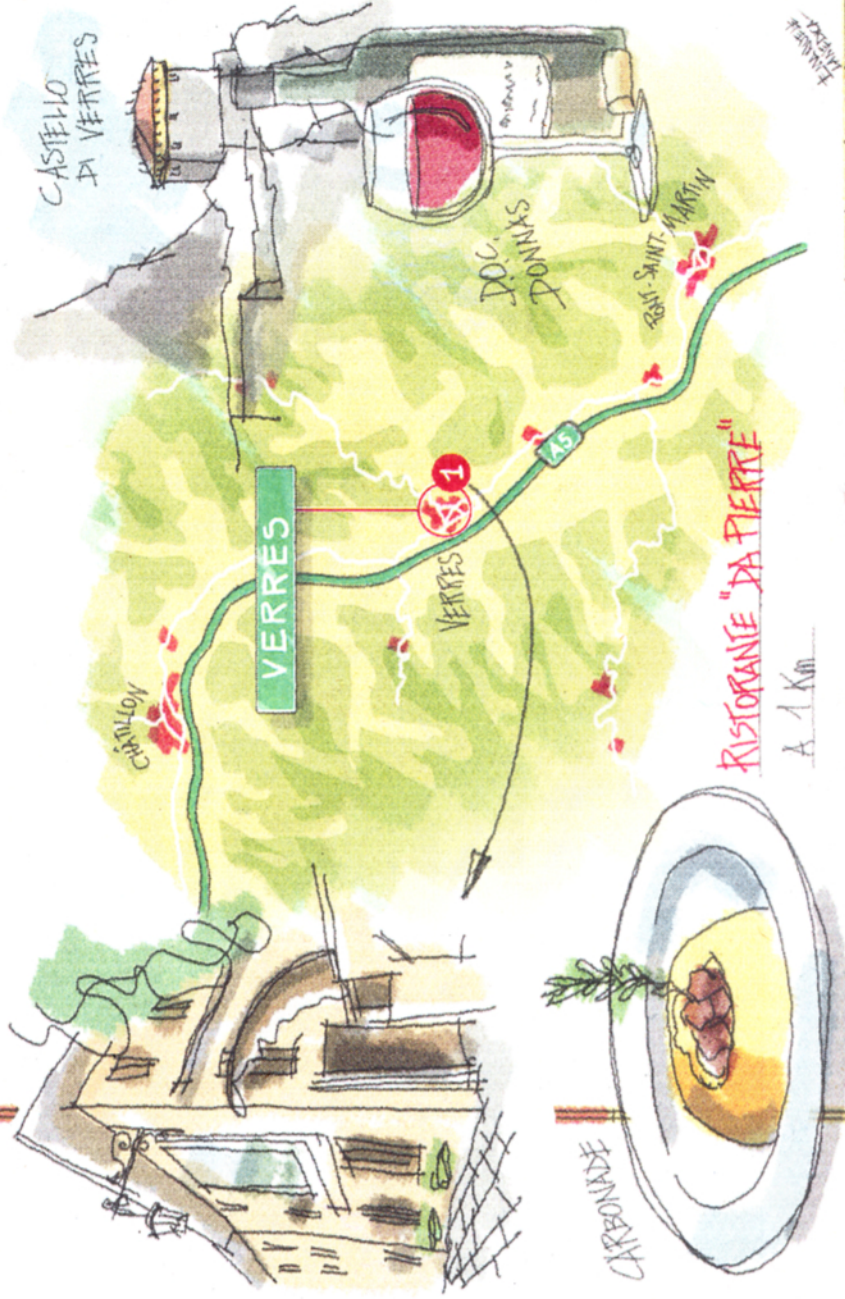
ca eleganza, con un grande camino che riscalda la sala principale e manufatti artigianali valdostani alle pareti. I tavoli sono ben apparecchiati e nella bella stagione ci si può accomodare nel curato *dehors*. Il servizio è disponibile e attento, con particolare riguardo ai piccoli ospiti, cui è riservato un apposito menu. I piatti, preparati con mano esperta dalla signora Noelle, sono robusti, dai sapori generosi e decisi, ideali per i climi più rigidi.

Ne è un esempio la tipica zuppa valpellinente, uno dei cavalli di battaglia del locale, prepara-

ta con carne di manzo, cavolo verza, pane nero di segale e fontina. Oppure la carbonade, un umido di carne di bue al vino rosso, accompagnato con polenta fumante. Fra le altre proposte in carta ricordiamo il timballo di riso con fonduta, i taglierini di castagne con verza e salsiccia, la trota salmonata di torrente all'agro, il cosciotto di agnello di Langa al forno, ma vale la pena lasciarsi uno spazio per assaggiare uno degli ottimi formaggi di piccoli produttori piemontesi, valdostani e francesi, affinati in parte in proprio. I deliziosi dolci della casa, come il semifreddo di zabatone al caffè, la *tarte tatin* e le pesche del Roero al forno, sono offerti in abbinamento a un calice di vino appropriato.

In cantina una discreta selezione di etichette regionali e nazionali, oltre a una *petite cave* riservata ad alcuni grandi nomi di Francia. Se ci arrivate per l'ora di cena e dopo non avete voglia di rimettervi in auto, c'è l'opportunità di potersi fermare in una delle dodici camere disponibili, arredate con semplicità e gusto, e di godere di una golosa abbondante prima colazione.

• **DA PIERRE**  
via Martorey, 73  
11029 Verrès (Aosta)  
Telefono: 0125, 929.376  
Chiuso: martedì  
Prezzo medio: circa 45 euro



in collaborazione con  
**Gambero Rosso**  
[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)