DA TASCHET

Categoria: Ristoranti e trattorie
Descrizione attività: La piazza di Rocchetta Tanaro è stata teatro, nel senso letterale del termine, di tanti eventi gioiosi. Bruno Lauzi lo chiamava quello “strano Brasile” ciò che accadeva qui. E ancora accade, visto che il patron di questo locale famigliare continua a dar da mangiare e da bere.

Taschet ha tutta la semplicità e il calore di un’osteria di paese, dove anche a ora tarda sarà possibile godere di una sosta. I piatti sono quelli della cucina casalinga delle feste, di quando si accoglievano gli ospiti con i migliori prodotti. Gli antipasti (€ 8) saranno salame cotto, acciughe al verde, vitello tonnato, peperoni in bagna caoda, lingua salmistrata e un’insalata russa tra le migliori mai assaggiate (di scuola masiese). Ma ci sono anche le melanzane alla parmigiana o la torta salata. L'assaggio di sei antipasti è sui 14 euro. Tra i primi (€ 8) non potranno mai mancare gli agnolotti al sugo di stufato e gli gnocchi al sugo di salsiccia oppure pasta e fagioli e, in autunno, una corroborante zuppa di ceci. Di altre visite ricordiamo anche i tajarin ai funghi oppure il piatto tipico di Rocchetta che è la torta rustica al formaggio. Ai secondi (€ 10) spazio a coniglio all'Arneis o alla trippa in umido, al pollo alla cacciatora con la peperonata o al merluzzo secondo la ricetta della mamma. Ma non dimenticate che siete nella “casa” di un allevatore (la famiglia del titolare, Carlo Bo, è stata tra le più note per la Piemontese): eccellente e imperdibile sarà dunque la costata di Fassone. Tra i dessert (€ 4), chiedete le formaggette di Carlo con la mostarda della casa, ma anche crostate e bonet. Un ultimo accenno alla carta dei vini, con 300 etichette perlopiù piemontesi che vi ricorderà di essere in uno dei luoghi culto della Barbera.

P.s. Le torte sono di Daniella, rocchettese doc, il pane, le lingue e i grissini di Mario Fongo, altra colonna che alimenta il mito di questo paese.
Telefono: +39 (0141) 769.134

Links