

---

QUINDICINA  
GASTRONOMICA  
*Astigiana*



**HOTEL UNIONE**  
**RISTORANTE**

---

Anno XLIV – dal 11 al 21 novembre 2020  
in collaborazione con la Maestra Cuoca Milena Cavagnero di Portacomaro

# XLIV

QUINDICINA  
GASTRONOMICA  
*Astigiana*

La manifestazione avrà luogo  
**da mercoledì 11 novembre**  
**a sabato 21 novembre 2020**

---

I menu saranno serviti  
sia per pranzo che per cena.

---

Una vostra riservazione è gradita,  
telefonando allo 091 825 55 77.

---

I menu sono stati ideati  
in collaborazione con la cuoca  
Milena Cavagnero del Ristorante  
Antico Ricetto a Portacomaro.

---



## LA MAGIA DEL TARTUFO

Il tartufo è una di quelle piccole magie che ci regala una natura generosa. Quando arrivano in tavola pietanze sulle quali lo chef ha fatto cadere piccole lamelle di questo inebriante frutto della terra, il profumo invita a chiudere gli occhi e a sognare quelle lande piemontesi dove con pazienza i cercatori di tartufo vagano accompagnati dal fedele amico a quattro zampe. Tutto è magia. L'impazienza del cane che ha annusato il piccolo tesoro maturo, il gesto misurato del padrone che gli toglie dalle zampe la perla marrone – pulita con lo spazzolino e non con il coltello – dove quasi come sigillo di autenticità rimane impressa l'unghia. E poi l'arrivo sulle tavole di tutto il mondo del tartufo – il più famoso e pregiato è quello di Alba – come un dono che ogni cuoco dosa come un alchimista della gastronomia. Questo è il mondo del tartufo. Una magia che si ripete ormai da trent'anni al Ristorante Unione di Bellinzona, che al primo ingiallirsi delle foglie richiama nella sue sale i buongustai. Buongustai pronti ad assaporare le delizie che Marco Berini e Milena Cavagnero (titolare

del ristorante Antico Ricetto di Portocomaro) estraggono dal loro cilindro gastronomico. Trent'anni passati in un lampo con la certezza di saper accontentare anche i palati più esigenti, grazie a ricette autentiche che prediligono i prodotti del territorio.

È questo il segreto del successo. Puntare ai prodotti del proprio terroir. Nel caso del tartufo, puntare sui frutti di un Paese, l'Italia, che è il più grande produttore del mondo e a nulla valgono i tentativi di altre nazioni di mettere sul mercato questi frutti della terra. Quelli italiani, piemontesi in particolare, sono in assoluto i migliori e sono scovati sotto terra da piccoli cani addestrati, in grado di trovare i tartufi più maturi e aromatici. Visto che i tartufi – ovviamente di specie diverse – crescono tutto l'anno, ecco un piccolo calendario con qualche consiglio e spiegazione. Fino a Natale si può trovare il tartufo bianco pregiato (*Tuber magnatum*), ma anche il *Tuber macrosporum*, grigio rossastro dentro e fuori, molto buono ma rarissimo sul mercato, e lo scorzone autunnale (*Tuber uncinatum*) con polpa

color nocciola. Quest'ultimo non ha nulla a che vedere con il tartufo nero di Norcia o del Périgord (*Tuber melanosporum*), che ha polpa nera con venature bianche traslucide e comincia a maturare dopo Natale con apice qualitativo a febbraio. Più avanti maturano il nero d'inverno (*Tuber brumale*), con polpa grigia con venature rade, di valore commerciale assai basso rispetto al suo simile ma gradevole per brodi e frittate. Infine, in estate, si trova il *Tuber aestivum*, lo scorzone dei mesi caldi; poco sapido e profumato ma non molto costoso e gradevole per crostini e ripieni (fonte AIS).

Certo nei ristoranti come quello dell'Hotel Unione, si possono gustare tartufi sempre freschi. Ma a casa ne consumiamo pochi grammi. Come conservare quindi un tartufo? Semplice, in strati di carta asciutta da alimenti, avvolta da uno strato di carta umida e quindi ancora da carta asciutta; il tutto si pone in vaschette ermetiche di plastica da mettere in frigorifero. Il tartufo va conservato per qualche giorno nei barattoli di riso, solo se poi si utilizza per la preparazione

dei risotti. Se il tartufo bianco va consumato crudo in sottili lamelle, quello nero può anche sopportare particolari cotture. Attenzione, infine, ai preparati a base di tartufo, dal momento che l'aroma di tartufo è stato prodotto anche mediante sintesi chimica; la sostanza ottenuta ha caratteri organolettici più stabili rispetto al vero tartufo o ai suoi estratti naturali, per cui si adatta a comporre preparati (olio, burro e formaggi aromatizzati, creme, salse...) che sanno di tartufo e che possono ingannare chi non ha il naso ed il palato abbastanza esercitati.

Consumiamo quindi il tartufo autentico, che tranquillizza anche dal punto di vista dietetico. Per il tartufo, infatti, è quasi inutile parlare di valore alimentare, dal momento che 100 grammi forniscono solo 30 Kcal. Invece del valore alimentare, si può invece parlare con il sorriso sulla bocca, di un altro «valore», secondo alcuni avrebbe proprietà afrodisiache, accertate, sembra, da alcuni studiosi tedeschi e psicologi dell'Università di Birmingham!

**Alessandro Pesce, giornalista**



Menu completo Fr. 85.–

---

Per chi non desiderasse il menu completo, ci sarà un abbinamento con 3 portate a Fr. 55.–

---

...e la possibilità di avere vini a bicchiere

---

# LISTA DEI VINI

7/10

## Bianchi

---

Roero Arneis Bel Colle DOC 2019	fr.	41.-
---------------------------------	-----	------

---

## Rossi

---

Dolcetto d'Alba Bel Colle DOC 2019	fr.	40.-
------------------------------------	-----	------

---

Barbera d'Asti "Montio" Felix e Monika Binggeli	fr.	39.-
---	-----	------

---

Barbera d'Alba Bertu Negro DOC 2016	fr.	54.-
-------------------------------------	-----	------

---

Barbera d'Asti La Volpettona Incisa Scapaccino DOCG 2016	fr.	44.-
--	-----	------

---

Barbera d'Asti La Volpettona Incisa Scapaccino DOCG 2014, Magnum	fr.	92.-
--	-----	------

---

Ruché Bricco della Rosa Felix e Monika Binggeli 2018/2019	fr.	44.-
---	-----	------

---

Barbera Bricco dell'Uccellone Braida DOCG 2017	fr.	82.-
--	-----	------

---

Barbera Bricco dell'Uccellone Braida DOCG 2017, Magnum	fr.	175.-
--	-----	-------

---

Barbaresco Terre di Monte Olmo DOCG 2013	fr.	54.-
--	-----	------

---

Barbaresco Pajorè Bel Colle DOCG 2016	fr.	58.-
---------------------------------------	-----	------

---

Barbaresco dei Produttori di Barbaresco Rabaja DOCG 2015	fr.	75.-
--	-----	------

---

Barolo La Serra Voerzio DOCG 2016	fr.	82.-
-----------------------------------	-----	------

---

## Moscato

---

Moscato d'Asti Bel Colle DOCG 2019	fr.	41.-
------------------------------------	-----	------

---

## Digestivi

---

Chinato Barolo DOCG	<b>4 cl</b>	fr.	8.-
---------------------	-------------	-----	-----

---

Grappa di Moscato Romano Levi	<b>2 cl</b>	fr.	8.-
-------------------------------	-------------	-----	-----

---

Grappa di Barolo Romano Levi	<b>2 cl</b>	fr.	8.-
------------------------------	-------------	-----	-----

---



## RICETTA

### PEPERONE ROSSO E GIALLO, TONNO, ACCIUGHE, UOVO SODO E CAPPERI ALL'OLIO D'OLIVA EXTRA VERGINE

#### **Ingredienti per 4 persone:**

2 peperoni rossi e 1 giallo carnosì

---

100 gr tonno

---

8 acciughe sott'olio

---

Capperi

---

1 uovo sodo a cubetti

---

Olio d'oliva extra vergine

---

#### **Preparazione:**

- Lavare i peperoni, metterli in una teglia, cuocerli al forno a 180° e girarli ogni tanto per 45 min. ca, levarli, coprirli con una pellicola e lasciare riposare per ½ ora ca.
- Pelarli e levare i semi. Posarli su un piatto, salarli leggermente e sbriciolare il tonno sopra i peperoni, aggiungere l'acciuga, i capperi e l'uovo sodo, condire con l'olio d'oliva extra vergine.

MERCOLEDÌ 11, GIOVEDÌ 12 E VENERDÌ 13 NOVEMBRE 2020

***Piccolo saluto dalla cucina***

*Crostone al paté di selvaggina al Dolcetto*

***Menu***

*Peperoni rossi e gialli con tonno rosa, frutti di capperi,  
uovo sodo all'olio d'oliva extra vergine Peruzzo*

*\* \* \**

*Sfogliatina di zucca Mantovana con porri e salsiccia*

*\* \* \**

*Taglierini all'uovo al burro fuso e tartufo bianco d'Alba*

*\* \* \**

*Filetto di manzo ai funghi porcini trifolati*

*\* \* \**

*Robiola di Roccaverano e Alba*

*\* \* \**

*Carrello dei dolci Astigiani  
monferrina, polentina, torta del Palio, bonèt,  
panna cotta, tortino alle castagne*





## RICETTA

### **Ingredienti per 6 persone:**

1 kg. cardi gobbi

---

4 dl. latte – 1/2 limone

---

### **Per la salsa:**

100 gr. acciughe

---

100 gr. aglio

---

2 dl. latte

---

2 dl. olio d'oliva extravergine

---

Sale

---

Pepe

---

## **CARDI COTTI NEL LATTE CON BAGNA CAUDA PIEMONTESE**

### **Preparazione:**

- Pulire i cardi e tagliarli a pezzetti.
- Cuocerli nel latte e limone per ca. 1 ora.
- Cuocere lentamente l'aglio, le acciughe ed il latte per 1 ora, poi a cottura terminata mixare tutto e aggiungere l'olio d'oliva e salare.
- Scolare i cardi dal latte, farli saltare con poco olio d'oliva, impiattare e ricoprire con la bagna cauda.

SABATO 14, DOMENICA 15 (SOLO PRANZO) E LUNEDÌ 16 NOVEMBRE 2020

***Piccolo saluto dalla cucina***

*Crostone al paté di selvaggina al Dolcetto*

***Menu***

*Battuta di carne cruda di fassona Piemontese all'olio d'oliva  
extra vergine Peruzzo e tartufo bianco d'Alba*

*\*\*\**

*Cardi gobbi di Nizza Monferrato cotti nel latte  
e bagna cauda*

*\*\*\**

*Rabaton di ricotta agli spinaci alla Piemontese  
al burro fuso*

*\*\*\**

*Medaglione di filetto di vitello con fonduta di fontina  
Val d'Aosta DOP*

*\*\*\**

*Robiola di Roccaverano e Alba*

*\*\*\**

*Carrello dei dolci Astigiani  
monferrina, polentina, torta del Palio, bonèt,  
panna cotta, tortino alle castagne*



## RICETTA

### CROSTONE AL PATÈ DI SELVAGGINA

#### **Ingredienti per 4 persone:**

150 gr polpa di capriolo

---

1/2 cipolla, 1/2 dl vino rosso

---

Olio, sale, pepe

---

50 gr burro montato

---

1 baguette

---

#### **Preparazione:**

- *Tagliare a cubetti la carne, farla rosolare nell'olio con la cipolla, bagnare con il vino rosso, salare e pepare, cuocere per 1 ora lentamente, coperto. Lasciar raffreddare, frullare il tutto finemente e aggiungere al burro montato.*
- *Tagliare 12 fette di baguette e tostarle leggermente al forno, in seguito spalmare il patè.*

MARTEDÌ 17, MERCOLEDÌ 18, GIOVEDÌ 19 NOVEMBRE 2020

***Piccolo saluto dalla cucina***

*Crostone al paté di selvaggina al Dolcetto*

***Menu***

*Fesone di vitello rosato, tonnato all'antica Piemontese*

\*\*\*

*Caponet di verza con vellutata di toma di Roccaverano*

\*\*\*

*Risottino Carnaroli all'Arneis Bel Colle e tartufo bianco d'Alba*

\*\*\*

*Lombatina di sella di capriolo alla riduzione di Nebbiolo*

\*\*\*

*Robiola di Roccaverano e Alba*

\*\*\*

*Carrello dei dolci Astigiani  
monferrina, polentina, torta del Palio, bonèt,  
panna cotta, tortino alle castagne*



## RICETTA

### TORTA MONFERRINA

#### **Ingredienti per 10 persone:**

250 amaretti

---

120 savoiardi

---

5 pz di fichi

---

2 mele

---

1 dl di latte

---

2 uova

---

Cacao poco

---

0.5 dl di liquore all'amaretto

---

#### **Preparazione:**

- Sbriciolare gli amaretti e i savoiardi, aggiungere le uova, cacao, liquore, latte.
- La frutta a fettine, amalgamare il tutto.
- Lasciare riposare 1 ora.
- Imburrare una forma a cake.
- Cuocerla al forno ripiano basso 170° per ca. 50 min.

VENERDÌ 20 E SABATO 21 NOVEMBRE 2020

***Piccolo saluto dalla cucina***

*Crostone al paté di selvaggina al Dolcetto*

***Menu***

*Timballo di carne cruda di fassona Piemontese all'olio d'oliva  
extra vergine Peruzzo e tartufo bianco d'Alba*

*\*\*\**

*Flan di cardi gobbi di Nizza Monferrato cotti nel latte  
con fonduta di fontina Val d'Aosta DOP*

*\*\*\**

*Agnolotti di semolino di grano duro casalinghi al jus di carne  
ridotto al Dolcetto d'Alba*

*\*\*\**

*Carré di vitello disossato e farcito ai funghi porcini trifolati*

*\*\*\**

*Robiola di Roccaverano e Alba*

*\*\*\**

*Carrello dei dolci Astigiani  
monferrina, polentina, torta del Palio, bonèt,  
panna cotta, tortino alle castagne*





# A TTESTATO DI GRATITUDINE

rilasciato dall'Ente Provinciale  
per il Turismo di Asti nel corso  
di una cerimonia svoltasi  
ad Asti il 24 marzo 1980,  
alla famiglia Berini, gestore  
dell'Hotel Unione di Bellinzona

*«per l'opera altamente meritoria e apprezzata di propaganda e valorizzazione dell'eno-gastronomia astigiana, presentata con grande dignità e prestigio presso il Ristorante dell'Hotel Unione di Bellinzona in qualificate rassegne gastronomiche dedicate alla terra monferrina nel 1975, nel 1977 e nel 1979, con menu, vini e cuochi astigiani, anche in virtù delle quali è stata esaltata in Svizzera l'immagine dell'ospitalità di Asti e si sono rafforzati i legami di simpatia tra le due città amiche»*

Il Direttore EPT  
**Francesco Argirò**

Il Presidente EPT  
**Angelo Marchisio**







**BUON APPETITO!**

*Ve lo augura la famiglia Berini  
e il team dell'Hotel Unione.*



**HOTEL UNIONE  
RISTORANTE**

---

CH-6500 Bellinzona  
Via Henri Guisan 1  
Telefono 091 825 55 77  
[info@hotelunione.ch](mailto:info@hotelunione.ch)  
[www.hotelunione.ch](http://www.hotelunione.ch)