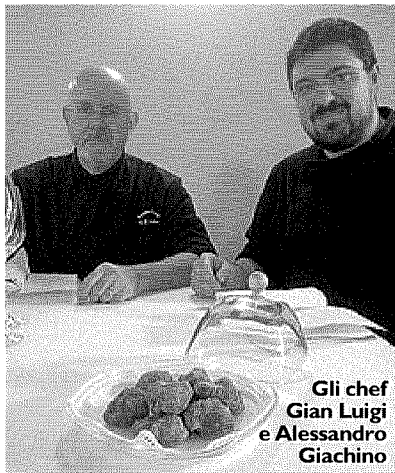


IL MEGLIO DEL FINE SETTIMANA APPUNTAMENTO GOLOSO ANCHE A MELZO

E il tartufo bianco di Murisengo accende l'autunno



**Gli chef
Gian Luigi
e Alessandro
Giachino**

— MILANO —

DIFFICILE scegliere fra il buon cioccolato e il tartufo. Non hanno nulla da spartire, se non una cosa: la passione del pubblico. E allora non resta che decidere fra “ChocoMoments” in programma a **Melzo**, alle porte di Milano e la suggestiva “Trifola d’Or” che domenica debutterà (e verrà riproposta il 17 novembre) a **Murisengo**, deliziosa località del Monferrato casalese, a poco più di un’ora d’auto da Milano. Cominciamo proprio da qui, per la nobiltà del tartufo bianco della zona, protagonista indiscusso della Fiera Nazionale (www.fieradeltartufo.com) che permetterà ai visitatori di assaggiare o acquistare i famosi “*Tuber Magnatum Pico*” e “*Tuber Melanosporum*”, fra bancarelle, animazione e ottime locande. Una su tutte, **Cascina Martini** (via Gianoli, loc. Corteranzo, 0141.693015), sorprendente ristorante dalla graziosa cornice rurale e regno in-

discusso di papà Gian Luigi e del figlio Alessandro ai fornelli e della figlia Francesca, regista dell’accoglienza in sala, insomma di quella famiglia Giachino che da anni onora la grande cucina piemontese con la “battuta di fassone a coltello”, le gustose creme di zucca con ricotta locale e ristretto in coda di bue, gli agnolotti monferrini alle tre carni, i funghi porcini che sono un’icona (in questa stagione è forse il piatto migliore), l’immane “teglia del trifolau” e le classiche uova al tegamino con generosa spruzzata di tartufo bianco (*Info su Casalese, Astigiano e Lomellina: Mon.D.O. - www.monferrato.org*). Chi invece opta per il cioccolato dovrà raggiungere Melzo, esattamente piazza Repubblica, tra domani e domenica in occasione della “Fabbrica del Cioccolato”, fra coking show, degustazioni, laboratori per i bambini, mostra-mercato ed esibizioni di noti pasticceri (*Info: www.chocomoments.it*).

P.G.

