

**Un tuorlo**  
freschissimo,  
appena sfiorato  
da sale e pepe: da  
gustare crudo, **come**  
**un'ostrica.**

**gusti emergenti: cibo povero**

# Il mondo uovo

Semplice a imbattibile.  
La miglior leccornia  
possibile, come sosteneva  
Dante. Oggi riscoperto  
nelle cucine eccellenti.  
Ma la bontà ha i suoi  
segreti: mangime,  
allevamento, galline  
speciali. Ecco dove  
comprare e mangiare,  
in campagna e in  
periferia, questi  
gioielli da 20 centesimi





Barbara Corsico / DOVE



Jay P. Morgan / Getty

1. Marc Lanteri e Amy Bellotti del ristorante **Il Baluardo** di Mondovì, con alcuni dei loro piatti. 2. In una foto simbolica la gallina porge il suo uovo all'uomo.

**L**e uova: un alimento semplicissimo, nutriente e poco costoso, con cui riesce a misurarsi anche chi ha poca dimestichezza con i fornelli. D'altra parte, l'apparentemente banale cottura di un uovo al tegamino può rappresentare un banco di prova della bravura di un cuoco professionista. Il grande chef Auguste Escoffier, padre della cucina moderna, vissuto a cavallo fra Ottocento e Novecento, nel suo fondamentale volume *La mia cucina* (Tommaso Marotta Editore) dedica alle uova ben 110 ricette. Comunque la salsa più arzigogolata e fantasiosa non può o non dovrebbe mascherare una qualità mediocre della materia prima. Ecco così che diviene fondamentale sapere come l'uovo è stato prodotto, da chi, con quali mangimi sono state allevate

le galline, se hanno razzolato in ampi spazi o sono cresciute in batteria. Tutto questo e altro fanno la differenza fra un prodotto modesto e uno di alta qualità. Importante, di questi tempi di attenzione salutare a quello che si mangia. Se non compare altra specificazione, per uova tout court s'intendono quelle di gallina. Per ottenere la qualità migliore occorre che il pollame sia ruspante e non viva dunque stipato in spazi ristretti come succede negli allevamenti intensivi. Per i canali ufficiali esistono classificazioni e norme (in un linguaggio davvero burocratico) sia per la pezzatura (categorie A, B, C) sia per il confezionamento e la conservazione. Sono in vendita per il consumo diretto solo le A (quelle di categoria B e C sono destinate alla lavorazione industriale), di norma confezionate entro un paio di giorni dalla deposizione, e in alcuni casi le A extra, confezionate nel giorno stesso della produzione e

vendute entro sette giorni. Quanto alle dimensioni, le uova piccole hanno peso inferiore a 53 grammi, le medie da 54 a 63, le grandi da 64 a 73; oltre, vengono chiamate extra grandi. Tutte devono riportare un codice di 11 caratteri, che ne garantisce la rintracciabilità. La prima cifra del codice è molto importante: 0 sta per allevamento biologico; 1, allevamento all'aperto, 2, a terra, 3, in gabbia o batteria.

Ma come si verifica la freschezza del prodotto? Scuotendo l'uovo (come facevano le nonne) non si deve sentire alcun rumore, mettendolo in un bicchiere d'acqua salata, se è fresco si adagia orizzontalmente sul fondo; quando si rompe, la chiara deve essere densa, così da sostenere bene il tuorlo e, naturalmente, il guscio deve essere integro (il colore dipende unicamente dalla razza). La scelta migliore, anche se forse la più difficile, rimane l'approvvigionamento presso allevamenti certificati

biologici, che dispongano di spazi all'aperto adeguati al numero di galline. I produttori che *Dove* segnala allevano tutti i loro animali in libertà, non utilizzano né farmaci né additivi per colorare il tuorlo; le galline razzolano all'aperto e si alimentano in genere con erba medica, granturco, insetti, vermicelli.

Partendo dal Piemonte, in provincia di Cuneo, si acquistano ottime uova a **Magliano Alfieri** da **Giovanni Ferrero** – un centinaio di galline alimentate con granturco di produzione aziendale – che espone i suoi prodotti anche il sabato mattina ad Alba, nel mercatino di piazza San Giovanni. A **Savigliano**, **Claudio Olivero** alleva all'aperto, nutrendo le sue galline con mais e piselli proteici coltivati appositamente in azienda con metodo biologico, per cui anche le uova sono bio. A una ventina di chilometri da Milano, la **Cascina di Mezzo** di **Liscate** ven-



## Qui nobilita anche il tartufo

Uno dei vanti del Piemonte gourmand è il tartufo, che in autunno offre mille pretesti per una gita fuori porta. A cominciare dalle Langhe e dalla loro capitale, **Alba**, che dal 3 ottobre all'8 novembre accoglie la 79ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco. La frazione di San Rocco Seno d'Elvio, a 5 chilometri, ospita l'**Osteria Italia**, un locale piacevole, con volte in mattone a vista, pochi tavoli e la genuina tipicità della cucina langarola. Qui si gusta un umile quanto perfetto **uovo in camicia, ma con fonduta** e grattata di tartufo secondo tradizione. Le uova, puntualizza il titolare Renato Delpiano, sono di galline allevate a terra in zona, cotte un minuto appena per fondersi al palato con il gusto spiccato del nobile tubero albese. A base di uova anche **sformati e torte di verdura fatte in casa** e i tajarin, da gustare semplicemente con burro e tartufo. Il tutto, affiancato dai piatti più classici della tavola piemontese, a prezzi abbordabili, racchiusi in una piccola carta, che contempla

4 antipasti, 2 o 3 primi e altrettanti secondi, fra cui un eccezionale cotechino artigianale con fonduta. ■ Tel.

0173.28.69.42. Orari: 12-15, 19.30-22; mar. 19.30-22 (chiuso lun.).

Prezzi: da 30 €.

C/credito: tutte.

Non ha ancora un anno di vita **Il Baluardo** di



tra i bastioni secenteschi di **Mondovi**. Formatosi alla scuola di Ducasse e Rostang, per nove anni chef dell'Antiche Contrade di Cuneo, in primavera si è messo in proprio inaugurando questo ristorante di charme, con **bella cucina a vista**. Francese di Tenda ma con profonde origini italiane, Marc sposa d'istinto sapori e gusti di Piemonte e Provenza. Con risultati di riguardo e mai scontati. Al tartufo, a cui in questa stagione dedica anche un menu a tema, abbinna raffinate uova in cocotte con fonduta. Ma anche un **francesissimo sformato di cipolle**, legato con fonduta al tuorlo d'uovo, e golosi tajarin fatti a mano, ben 32 uova per chilo di farina. Dissertazioni apprezzate, la selvaggina e la testina brasata allo spumante con verdura. A mezzogiorno, anche **un menu a soli 22 euro**. ■ Piazza d'Armi 2, tel. 0174.33.02.44. Orari: 12-14, 19.30-22; lun. 19.30-22 (chiuso mar.). Prezzi: 22-70 €. C/credito: tutte.

Federica De Luca



Gilberto Maitini / DOVE



B. Fratini e R. Bruni / www.abgrafiche.it / DOVE

de uova di galline della razza brianzola, allevate a terra e nutrite con granturco di produzione propria. Biologiche (da pennuti livornesi), quelle di **Bargero** a **Carbonate** (Como), 35 chilometri a nord di Milano; come pure quelle della **Fattoria Paradello** di **Rodengo Saiano**, nella bresciana Val Trompia. In Alto Adige, a **Campo Tures**, in un'area recintata del maso **Mairhof**, centinaia di galline razzolano su un grande prato beccando erba e granaglie della zona: la notte le accoglie un moderno pollaio, dove gli acquirenti possono prelevare le uova dalle covate. In Liguria, a **San Pietro Vara** (La Spezia), Teresa e Luciano Stagnaro nella loro azienda agricola **Corneo** vendono galline di razza gigante nero (autoctona, recuperata di recente), ligure comune e bianca di Spezia, e le rispettive uova. Passando in Emilia, provincia di Modena, sull'Appenni-

no, un buon indirizzo per l'acquisto di uova (anche delle razze valdarne- se e romagnola) è l'agriturismo **Il Feudo**, a **Zocca**. Maria Esther Doerig, dell'azienda agricola **Casolari** di **Rignano sull'Arno** (Firenze), è tra i produttori del Presidio Slow Food del pollo del Valdarno: alimentazione naturale a base di mais quarantino (qualità locale) e almeno 10 metri quadri di terreno per capo. Ovviamente le uova sono eccellenti.

Le più care d'Italia si trovano probabilmente a **Usigliano di Lari** (Pisa): **Paolo Parisi** (e anche, fra gli altri, il corner Esperya nella Rinascente di Milano) le vende a 1 euro l'una. Ma sono eccezionali, con il loro retrogusto ammandorlato e la capacità di inglobare in cottura tre volte più aria di un esemplare normale: il che le rende più leggere e quasi evanescenti, perfette per pasta fresca e pasticceria. Il merito è del-



1. Roma, la cucina del **San Bartolomeo**, negozio-gastronomia.

2. Uovo affogato in zuppa di cipolle del Villa Maiella.

3. Una frittatina alle verdure.



1. **Giuseppe Tinari**, chef e proprietario del ristorante Villa Maiella. Conto da 35 €. 2. La sala de Il Baluardo di Mondovì, **con cucina a vista**. A pranzo si possono spendere, mangiando bene, anche solo **22 €**. A cena, sui 50-70 €. 3. Due uova fritte in un vecchio **padellino di rame**.



B. Fratini e R. Bruni / www.abgrafiche.it / DOVE



Barbani Corasco / DOVE



le galline livornesi allevate con mille cure e nutrite con cereali di qualità, persino con latte di capra. Hanno almeno 10 metri quadri a testa per scorrazzare le galline dell'azienda **San Bartolomeo di Vetralla** (Viterbo), nutrite con germogli, granaglie, sali minerali e le loro uova biologiche sono fornite a ristoranti, gelaterie e pasticcerie capitoline. Non c'è vendita al minuto, ma si possono acquistare a Roma, nel negozio di proprietà, una sorta di boulangerie francese; qui si gustano anche golosità dolci e salate (muffin, crostate, quiche) e l'ottima maionese preparata a mano.

Dal produttore ai fornelli di casa o delle trattorie più tipiche. A parte il valore nutritivo dell'uovo in campo alimentare – è elevato il suo contenuto proteico e di grassi buoni –, è quasi impossibile in cucina

farne a meno. Lo si può gustare in splendida solitudine – all'ostrica, alla coque, bazzotto, all'occhio di bue, fritto o al burro, sodo, in camicia, strapazzato, in cocotte. Poi sotto forma di omelette e frittata, sfilato nella minestra, ripieno una volta rassodato, rappreso in un'acquacotta o in un'altra zuppa. È la base di un'infinità di creme e il legante per paste alimentari, dolci, preparazioni salate cotte in forno, ripieni, polpettoni, brodi. Alcuni dei piatti più semplici della tradizione familiare piemontese sono in menu all'osteria **La Torre di Cherasco**, bella cittadina del Cuneese tra i fiumi Tanaro e Stura. Marco Falco ripescava nei ricordi della sua infanzia le ricette dell'uovo al tegamino, che in autunno arricchisce con il tartufo bianco, e dell'uovo affogato a bassa temperatura in una

salsa di pomodoro, che si accompagna bene con i cardi autunnali. Ottimi e facili da preparare i subrich, spesso serviti in Piemonte tra gli antipasti caldi: crocchette di patate – o volendo di cavolfiori, porri, spinaci e altre verdure dell'orto – uova e formaggio, che si fanno dorare nel burro o nell'olio. Nel Milanese, a **Settala**, Alessandra Negri, del ristorante **La Grangia**, prepara con lo stesso procedimento frittelle di zucchine; cucina inoltre per i suoi ospiti originali uova in camicia con la salsa verde. A **Bracca**, nel Bergamasco, le sorelle **Dentella** insaporiscono le loro uova al tegamino con i tartufi neri della Val Brembana. Con il tartufo scorzone e con i finferli (funghi cantarelli) si cucinano invece nella trattoria **Castello di Serle** (Brescia), in una preparazione

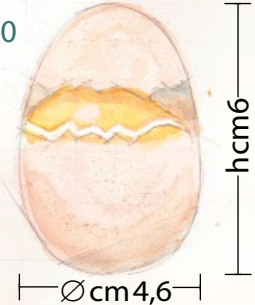


che può ricordare gli ūs in fonghet della Venezia Giulia, uova bazzotte tagliate a metà, cosparse di prezzemolo e unite a un umido di funghi.

Le uova al cirighet, piemontesi e, con qualche variante, lombarde, sono fritte nel burro, all'occhio di bue, cioè mantenendo il tuorlo cremoso, e lasciate riposare, prima di essere servite fredde, in una salsa calda di olio, aceto, prezzemolo, aglio, peperoncino e acciughe. Si mangiano fredde anche le semplicissime uova sode, sempre presenti sui banconi delle osterie venete, dove ancora si servono con le ombre (bicchieri di vino) i cicheti (stuzzichini): gli ovi duri sono in genere tagliati a metà e guarniti con un'acciuga salata o un'oliva. Una tradizione analoga è tuttora praticata nelle osmize, piccole aziende agricole dell'entro-



## Il podio dei campioni

Le uova migliori sono quelle covate da galline allevate a terra, con mangimi naturali e/o biologici. Tutti i produttori segnalati in queste pagine tirano su i pennuti in questo modo (indirizzi a pag. 196). Fra di loro, *Dove* ha scelto l'eccellenza. Ecco la crème dell'uovo.

1° UOVA LIVORNESI	UOVA E PREZZO	PRODUTTORE
<p><b>PESO gr 60</b></p> <p>Tuorlo gr 18 Albume gr 35 Guscio gr 7</p> 	<p><b>Uova di galline livornesi allevate in libertà:</b> oltre 20 mq per capo a disposizione. <b>Alimentazione:</b> granaglie sfarinate e latte di capra. Tuorlo ricco di proteine, incorpora più aria di un uovo normale, perfetto per soufflé e pasticceria. <b>Prezzo</b> di 1 uovo: 1 €.</p>	<p><b>Paolo Parisi - Le Macchie</b> <b>Indirizzo:</b> via delle Macchie 1, Usigliano di Lari (Pi), <b>tel.</b> 0587.68.53.27, <b>cell.</b> 348.38.04.656. <b>Orari:</b> sempre aperto (preavvertire). <b>C/credito:</b> no.</p>
<p><b>2° UOVA HY-LINE</b></p> <p><b>PESO gr 70</b></p> <p>Tuorlo gr 21 Albume gr 41 Guscio gr 8</p> 	<p><b>Uova di galline hy-line, allevate a terra:</b> oltre 4 mq per capo a disposizione. <b>Alimentazione:</b> mais e piselli proteici bio, prodotti nell'azienda agricola. Uovo morbido, ricco da gustare anche crudo. <b>Prezzo</b> di 1 uovo: 0,20 €.</p>	<p><b>Claudio Olivero</b> <b>Indirizzo:</b> via Rigrasso 71, frazione Monasterolo, Savigliano (Cn), <b>tel.</b> 0172.37.35.56. <b>Orari:</b> 8.30-12.30 (pomeriggio, sabato e domenica su appuntamento). <b>C/credito:</b> no.</p>
<p><b>3° UOVA MARANS</b></p> <p><b>PESO gr 50</b></p> <p>Tuorlo gr 15 Albume gr 29 Guscio gr 6</p> 	<p><b>Uova bio di galline marans collo nudo, allevate a terra:</b> 10-15 mq per capo a disposizione. <b>Alimentazione:</b> granaglie mescolate e addizionate con minerali, erbe, germogli. Uovo succoso, saporito, molto adatto per le frittate. <b>Prezzo</b> di 1 uovo: 0,22 €.</p>	<p><b>San Bartolomeo</b> <b>Indirizzo:</b> via Salvini 31b, Roma, <b>tel.</b> 06.80.78.251 (produzione a Vetralla, Viterbo). <b>Orari:</b> 9-20.30, sab. 9-13 (chiuso dom.). <b>C/credito:</b> Mc, Visa.</p>

terra triestino, autorizzate, in periodi limitati dell'anno, a fare degustare i loro vini con salumi, formaggi, appunto uova sode, sottoli e altri cibi freddi. Comuni in Piemonte e in Friuli le uova ripiene d'antipasto, che si preparano tagliando a metà gli albumi sodi e riempiendoli con un composto formato dai tuorli mescolati ad acciughe e burro. Ancora uova sode ad accompagnare asparagi lessati nella ricetta della **Trattoria del Borgo di Bassano del Grappa** (Vicenza): due in ogni piatto, tagliate a metà, e un mazzetto di asparagi per ogni commensale, che con la forchetta le sbriciola sugli ortaggi, condendo con olio, aceto, sale e pepe.

Ottimo antipasto o secondo piatto, calda o fredda, la frittata piace a tutti. A base di uova ben mescolate, si cuoce da entrambi i lati in burro o olio; di norma morbida all'interno, è insaporita e guarnita nei modi più disparati, a seconda delle regioni e delle stagioni: con erbe selvatiche – germogli di luppolo o vitalba, ortiche, radicchi di campo – o aromatiche (nel Nord è molto usata l'erba di San Pietro); con ortaggi,

di solito prelessati o leggermente stufati (cipolle, lampascioni, patate, bietole, spinaci, carciofi, asparagi, zucchine e fiori di zucca, cavolfiori); con salumi e carni – la frittata rognosa diffusa in Piemonte, Lombardia e Veneto, quella friulana con i ciccioli, la toscana con gli zoccoli, cioè preparata con carnesecca, l'umbra con la coratella; con funghi, tartufi neri, con rane, frutti di mare, moeche e sarde, persino con le mele.

Ai confini con la Svizzera, sulla strada valdostana per il Gran San Bernardo, si gustano dalla primavera all'autunno frittate e flan con erbe aromatiche, raccolte dai gestori, nel ristorante annesso all'albergo **Suisse di Saint-Rhémy-en-Bosses** (tel. 0165.78.09.06, chiuso in ottobre, novembre e maggio). Sono il piatto forte del menu anche all'**Osteria Dall'Armi di Monfumo** (Treviso): alte, soffici e dorate, arrivano in tavola nel padellino di cottura, di volta in volta arricchite con verdure, formaggi o affettati. La più tradizionale? Con soppresa e cipolla. Ottime anche quelle con erbe spontanee dell'osteria **Vecchia Maniago** di



**Virginia Marsan**, nel suo negozio di Roma, che prende il nome dall'azienda agricola di famiglia, San Bartolomeo.

## Dove comprare

### Giovanni Ferrero

Uova di galline alimentate con grano di produzione propria. Polli, zucche, pere, prugne, vino.

**Indirizzo:** via Cavour 61, Magliano Alfieri (Cn), **tel.** 0173.66.321. **Orari:** 9-12, 15-19 (al sabato mattina presenti ad Alba, nel mercatino di piazza San Giovanni).

**C/credito:** no.

### Cascina di Mezzo

Uova della razza brianzola; salumi, polli, conigli, sughi e dolci.

**Indirizzo:** Liscate (Mi), **tel.** 02.95.35.03.72. **Orari:** 10-19 (chiuso lun.-gio.; per le uova, meglio telefonare prima).

**C/credito:** Mc, Visa.

### Bargero

Tutto bio: uova di galline livornesi, frutta e verdura.

**Indirizzo:** via Moneta 54, Carbonate (Co), **tel.** 0331.83.32.13. **Orari:** mar. 15.30-19.30, ven. 14.30-19.30, sab. 9-19.30 (chiuso dom., lun., mer. e gio.). **C/credito:** no.

### Fattoria Paradello

Uova biologiche; pollame, farine di mais, grano e farro, biscotto bresciano.

**Indirizzo:** via Paradello 9, Rodengo Saiano (Bs), **tel.** 030.61.02.60. **Orari:** mar. e gio. 9-12, 15-19; sab. 9-12 (chiuso lun., mer., ven. e dom.).

**C/credito:** no.

### Mairhof

Uova bio, che si possono scegliere direttamente dalle covate. Verdura.

**Indirizzo:** via Wieren 14, Campo Tures (Bz), **tel.** 0474.67.93.44. **Orari:** su appuntamento.

**C/credito:** no.

### Azienda agricola Corneo

Uova di galline della razza gigante nero e bianca di Spezia. Polli, frutta, verdura.

**Indirizzo:** località Corneo 76, San Pietro Vara di Varese Ligure (Sp), **cell.** 320.41.36.320.

**Orari:** su appuntamento.

**C/credito:** no.

### Il Feudo

Galline ovipare della razza romagnola, modenese e valdagnese. Pollame, selvaggina, pâté, confetture.

**Indirizzo:** via Farnè 1827, Zocca (Mo), **cell.** 320.25.30.008. **Orari:** su appuntamento.

**C/credito:** no.

### Azienda agricola Casolari

Uova di galline valdarnesi nutrite anche col mais quarantino. Piccioni, tacchini, agnello.

**Indirizzo:** via Casolari 76, Rignano sull'Arno (Fi), **tel.** 055.83.05.241, **cell.** 333.93.79.441. **Orari:** mai chiuso, meglio preavvertire.

**C/credito:** no.



Le cordicelle al ragù d'uovo, con **Pecorino di Farindola**: un piatto tipico del ristorante Villa Maiella.

**Maniago** (Pordenone); la cuoca Beba Glisic abbina inoltre le uova agli asparagi (in stagione) anche per condire la pasta. A **Buccheri** (Siracusa), nella trattoria **U Locale**, Sebastiano Formica prepara il pisci-rovu, sorta di omelette tipica della Sicilia orientale, la cui forma allungata ricorda un pesce. Le uova, battute con sale, prezzemolo tritato e Pecorino pepato e stagionato, sono ripiegate in uno stretto rotolo da dorare a fuoco vivace. Ci voleva un cuoco raffinato e creativo, ma legato alla tradizione locale come Peppino Tinari, per recuperare al meglio la ricetta delle pallotte cac' e ova, polpette povere tipiche della cucina abruzzese, di Pecorino grattugiato, pane, uova e aromi, fritte in olio: da provare assolutamente ai tavoli di **Villa Maiella**, a **Guardiagrele** (Chieti).

Uno dei più noti primi piatti che contengono uova è l'acquacotta. Nata in Maremma come minestra contadina, di ortaggi ed erbe,

nelle sue molteplici varianti è oggi arricchita con uova battute. Da ordinare alla trattoria **Da Tronca** a **Massa Marittima** (Grosseto) e al ristorante **La Tana degli Orsi** di **Pratovecchio** (Arezzo). È invece romana la stracciatella: al brodo di carne si aggiunge un composto di uova battute con Parmigiano grattugiato, sale e noce moscata, portando a cottura in pochi minuti; con modalità simili la si prepara anche in altre regioni. Nelle Marche, per esempio, il composto si profuma con scorza di limone e per il brodo sono di rigore cappone o gallina. Claudio Gargioli, nella trattoria **Da Armando al Pantheon**, a **Roma**, cucina la stracciatella come da sempre si fa in famiglia. Altro piatto tipico capitolino sono le uova con la Provaturo: si lascia fondere il formaggio (ottenuto appunto dalla prima forma di Pecorino di prova) con il burro, quindi si mescola l'albumine al Pecorino lasciando integri i tuorli. Lo chef le porta in tavola in un

# Le osterie dove mangiarlo

## La Torre

Uovo affogato in salsa di pomodoro con i cardi.

**Indirizzo:** via Garibaldi 13, Cherasco (Cn), tel. 0172.48.84.58. **Orari:** 12.30-14.30, 20-22 (chiuso lun.). **Prezzi:** 25-30 €. **C/credito:** Mc, Visa.

## La Grangia

Uova in camicia con salsa verde, frittelle di zucchine.



**Indirizzo:** via Trento ang. via Piazzetta 2, Settala (Mi), tel. 02.95.37.51.35. **Orari:** 18-23 (a pranzo su prenotazione; chiuso lun. e mar.) **Prezzi:** 32 €. **C/credito:** tutte.

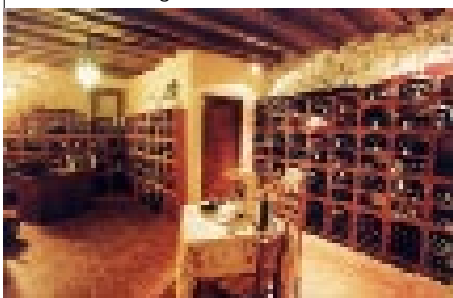
## Dentella

Uova in tegamino con tartufi della Val Brembana.

**Indirizzo:** via Dentella 25, Bracca (Bg), tel. 0345.97.105. **Orari:** 12-14, 19-21.30; lun. 12-14 (mai chiuso). **Prezzi:** da 27 €. **C/credito:** Mc, Visa.

## Castello

Uova con funghi e tartufi.



**Indirizzo:** via Castello 38, Serle (Bs), tel. 030.69.10.001. **Orari:** 12-13.30, 19.30-21 (chiuso mar.). **Prezzi:** 30-35 €. **C/credito:** Mc, Visa.

## Trattoria del Borgo

Uova sode con gli asparagi alla vicentina.

**Indirizzo:** via Margnan 7, Bassano del Grappa (Vi), tel. 0424.52.21.55. **Orari:** 12-14, 19.45-22.30; sab. 12-14 (chiuso mer.). **Prezzi:** 30 €. **C/credito:** Mc, Visa.

## Osteria dall'Armi

Uova nel padellino con soppressa e cipolla, con verdure e formaggi.

**Indirizzo:** via Chiesa 1, Castelli di Monfumo (Tv), tel. 0423.56.00.10. **Orari:** 12-14, 19.30-21.30 (chiuso mer.). **Prezzi:** 20 €. **C/credito:** no.

## Vecchia Maniago

Pastasciutta con uova e asparagi.



**Indirizzo:** via Castello 10, Maniago (Pn), tel. 0427.73.05.83. **Orari:** 11-14.30, 17-24; lun. 11-14.30 (chiuso mar.). **Prezzi:** da 30 €. **C/credito:** tutte.

## U locale

Piscirovu, omelette al Pecorino, a forma di pesce.

**Indirizzo:** via Dusmet 14, Buccheri (Sr), tel. 0931.87.39.23. **Orari:** 12.30-15, 20-23 (chiuso mar.). **Prezzi:** da 19 €. **C/credito:** no.

## Villa Maiella

Pallotte cac' e ova.

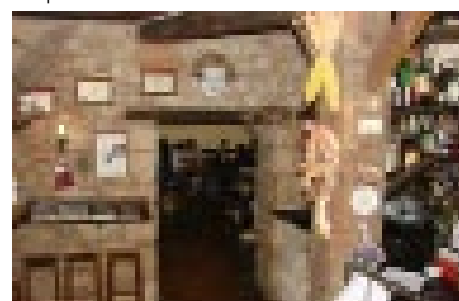
**Indirizzo:** via Sette Dolori 30, Guardigliere (Ch), tel. 0871.80.93.19.

**Orari:** 13-15, 20.30-22.30; dom. 13-15 (chiuso lun.). **Prezzi:** da 35 €. **C/credito:** tutte.



## Da Tronca

Acquacotta.



**Indirizzo:** vicolo Porte 5, Massa Marittima (Gr), tel. 0566.90.19.91. **Orari:** 19-22.30 (chiuso mer.). **Prezzi:** 25-30 €. **C/credito:** Dc, Mc, Visa.

## La Tana degli Orsi

Versione aretina dell'acquacotta.

**Indirizzo:** via Roma 1, Pratovecchio (Ar), tel. 0575.58.33.-77. **Orari:** 19.30-22 (chiuso mar. e mer.). **Prezzi:** da 30 €. **C/credito:** Dc, Mc, Visa.

## Da Armando al Pantheon

Stracciatella, uova con la Provatura.

**Indirizzo:** salita De' Crescenzi 31, Roma, tel.



06.68.80.30.34. **Orari:** 12.30-15, 19.10-23; sab. 12.30-15 (chiuso dom.). **Prezzi:** 35 €. **C/credito:** tutte.

## Antica Osteria da Giusi

Frittatensuppe e brodo con omelette.

**Indirizzo:** via Bamberga 19, Malborghetto-Valbruna (Ud), tel. 0428.60.014. **Orari:** 12-14.30, 19-21.30 (chiuso lun. e mar.). **Prezzi:** 30 €. **C/credito:** tutte.

coccio, con qualche fogliolina di mirto. Imparentate con la stracciatella sono le uova in trippa, piatto laziale che trova corrispettivi nella busecca matta lombarda: tagliate a listarelle, in modo da ricordare visivamente la trippa, e condite allo stesso modo, oppure con prezzemolo, menta romana fresca e Pecorino.

Ricordano la specialità romana anche la frittatensuppe altoatesina e il brodo con omelette dell'Antica Osteria da Giusi di Malborghetto (Udine). Non basta: la stracciatella è anche un gelato di panna, lat-

te, cioccolato a scaglie e, nella versione originaria, anche uova, diffuso in tutta Italia, ma nato a Bergamo nel 1962 a opera di Enrico Panattoni della pasticceria La Marianna.

*Bianca Mimerdo. Hanno collaborato Letizia Palesi, Loredana Tartaglia e Gian Luca Moncalvi*



Cucina con le uova: indirizzi su <http://viaggi.corriere.it>