

BIELLA STYLE & MOTORI

Numero 23- Aprile 2012

**Eccellenza Biellese
Fitness Club**



**Fuori porta
A casa di Babette**



**Lifestyle
Cigar Club Biella**



**Bellezza & Benessere
Medicina Estetica**



"Apicella: Famiglia & Ristorazione"



"L'Auto del mese: Citroen DS4"



A Casa di Babette" una serata piacevolissima...

Molte mail, molte richieste a domandarci: "Cosa può indicarci in maniera affidabile BS&M nell'eno-gastronomia oltre i confini della provincia?". Pronti, ed ecco una nuova rubrica a debuttare... Un nuovo locale a due anime, locanda e champagnerie, è stato inaugurato a marzo a Rosignano Monferrato (Alessandria). "A Casa di Babette" ha aperto le sue porte in regione valle Ghenza (via Isola, 2) davanti alla Cantina Sociale di Rosignano Monferrato. Sessanta coperti, una doppia linea d'offerta (trattoria e bistrot), una cucina della memoria monferrina proposta dallo chef Daniele Martinotti. Che non disdegna escursioni nei sapori del resto d'Italia, con una carta dei vini che offre ampio spazio allo Champagne. Ma attenzione al rapporto qualità/prezzo: "A casa di Babette" nasce dall'esperienza della Cuvée Champagnerie, società che importa e distribuisce in Italia Champagne di piccoli vigneron francesi, assieme a selezionate etichette italiane. L'inaugurazione è stata inserita nel cartello di Golosaria nel Monferrato, la manifestazione enogastronomica organizzata da Paolo Massobrio e Club di Papillon. La parola a Gionata Venesio, sommelier e direttore del ristorante, aperto con quattro soci, uno di Milano, gli altri tre monferrini:

A "Casa di Babette" è il locale che abbiamo sempre desiderato. Il nostro primo obiettivo è semplice: far star bene chi viene a trovarci. Abbiamo dunque pensato ad un locale accogliente, intimo, con due anime, distinte negli spazi e nelle

proposte: una locanda dove assaggiare piatti ancorati alla tradizione piemontese, monferrina in particolare. E una champagnerie dove scoprire le migliori produzioni dei piccoli vigneron francesi, abbinare a proposte pensate proprio per esaltare il connubio cibo-bollicine.



La carta dei vini è innovativa non solo per le scelte, ma anche per la filosofia, con prezzi da cantina e la possibilità di acquistare il vino per il consumo a casa, così come è possibile acquistare altri prodotti d'eccellenza proposti nella locanda. E se la serata d'inaugurazione ha riscontrato il tutto esaurito, la prima esperienza nel nuovo locale, chiamato così in onore del celebre racconto di Karen Blixen, dal quale Gabriel Axel ha tratto il film premio Oscar "Il pranzo di Babette", potrà essere fatta in qualsivoglia settimana a un passo da Biella, tra pranzi a buffet. "A Casa di Babette" è aperta tutti i giorni, tranne la domenica e il lunedì sera. Prezzo medio 30 euro vini esclusi. Noi abbiamo provato l'esperienza di questa serata piacevolissima, e voi?

Giorgia de Masi



**Info: www.acasadibabette.it
info@acasadibabette.it**

**Per prenotazioni
e ulteriori informazioni
Gionata Venesio – tel. 347 2251848**