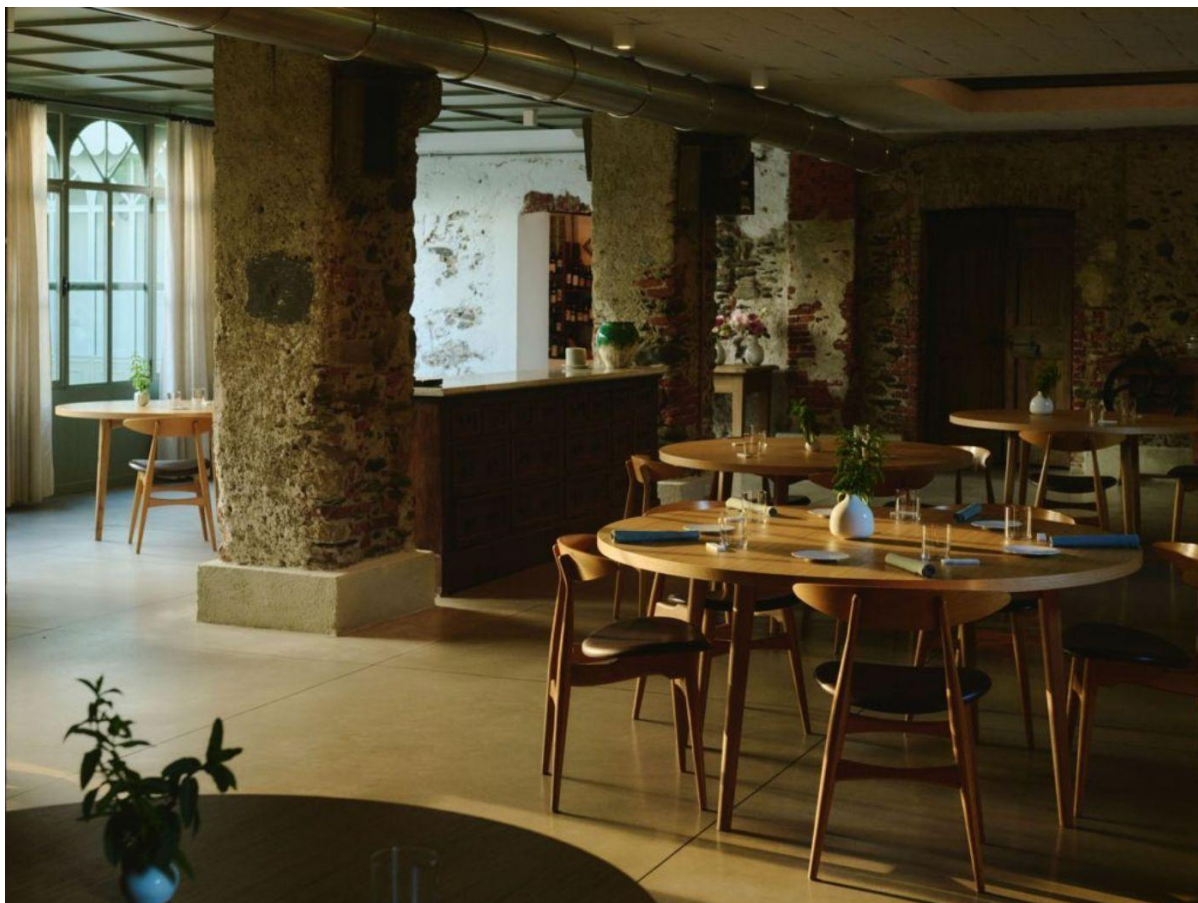




Capuccina, l'agriturismo di charme nel cuore della campagna novarese

Un progetto che punta in alto e che ha al centro il ristorante guidato dal talentuoso chef Alessio Bordenca

Ne sentiremo parlare spesso – e volentieri – del ristorante **Capuccina a Cureggio (NO)** nel cuore della campagna novarese. **L'agriturismo di charme** vive oggi di una congiunzione astrale favorevole che ne lascia presagire intriganti sviluppi. La proprietà anzitutto – la famiglia Caleffi – si sta dimostrando interessata a valorizzare pienamente quello che nel lontano passato fu un **rifugio per monaci cappuccini** in viaggio verso il Sacro Monte di Varallo Sesia.



L'etsrno del ristorante (Foto © Savour).

La Capuccina a Cureggio, il ristorante in una dimora del '500

La dimora cinquecentesca, immersa in una **tenuta agricola di 12 acri**, è stata oggetto di una recente opera di restyling che ha coinvolto dapprima le **nove camere**, di gusto *country chic*, per poi continuare, con i prossimi progetti, nell'apertura di una spa e nel rinnovo della piscina esterna. La vicinanza, poi, a mete dal forte richiamo turistico come i **laghi d'Orta e Maggiore** aggiunge un'ulteriore freccia al proprio arco. Indubbiamente è però il ristorante – guidato dal talentuoso **chef Alessio Bordenca** – a rappresentare il fiore all'occhiello della proposta.

Chef Alessio Bordenca, un curriculum importante

Giovane, 31 anni, ma dal *pedigree* professionale importante, il novarese **Alessio Bordenca** ha lavorato in ruoli importanti nel ristorante **Andrea Aprea Milano**, dove è stato Sous chef per due anni e mezzo, ma ha avuto esperienze anche con top chef del calibro di **Gordon Ramsay** a Londra e, soprattutto, con **Anne Sophie Pic** in Francia. Piatti come la **cipolla in diverse consistenze**, ma anche la **Quaglia tonnata** – veri e propri *signature dish* – rappresentano anzitutto quel biglietto da visita (eccellente) per comprendere la singolarità della sosta.



Da sn, lo chef Alessio Bordenca, la pastry chef Alessandra Gattuso e il sous chef Giovanni Moscatelli (Foto © Savour).

Il menu e gli ingredienti

La personalità di questo nuovo ristorante – che nella veste con cui lo conosciamo oggi è aperto da questa primavera – va compresa a stretto contatto con la proposta agrituristica: al centro troviamo l'**orto biologico** di 2000 mq (da cui nascono ingredienti come – appunto – la cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto – Presidio Slow Food – ma anche le patate, i fagioli, le erbe aromatiche e gli ortaggi di stagione).



L'orto biologico interno alla tenuta (Foto © Savour).

Poco distante si trova anche un **frutteto** grande altri 2500 mq. Ed è proprio da qui che prende spunto quell'idea intrigante di cucina, che, come spiegano alla Capuccina «si articola in tre passaggi: a partire dall'orto della tenuta, per ascoltare poi ciò che nasce dalla terra e restituirlo infine a tavola in forme nuove, essenziali ed eleganti».

Tre i percorsi degustazione, "*Racconto Libero*" (un menu di otto portate a cavallo tra creatività e stagionalità e proposto al costo di 90 euro), "*Terra Fuoco Aria Acqua*" (cinque portate alla riscoperta dei sapori del territorio a 65 euro), infine il menu "*Voci dall'Orto*", un viaggio in sei portate che nascono dal raccolto della tenuta (€60).



Un risotto e la cipolla (Foto © Savour).

Tra le chicche, presenti a partire dal nuovo menu autunnale, un interessante focus gastronomico sulle **radici**, su tutto quanto cioè cresce nascosto sottoterra. Tra le etichette in carta vi si trovano anche i vini di proprietà della cantina La Capuccina. Ma un ulteriore aspetto – che dà senza dubbio valore alla sosta – è certamente dato dalla piacevolezza degli ambienti, che combina luminosità ed essenzialità, gusto nordico e calore rurale.

RISTORANTE CAPUCCINA

Str. Cappuccina, 7 – Cureggio (NO)

Tel: 0322 839930 – www.lacapuccina.it

Data di creazione

16/10/2025

Autore

giovanni-caldara