



Ristorante Albergo I Cacciatori, luogo di sosta e del cuore

In cucina c'è un binomio imbattibile: una donna forte e determinata, dal sorriso luminoso, e la sua stufa a legna i cui segreti sono tramandati da tre generazioni alle nuore di casa Milano. Ma la storia di questo locale è ancora più antica e ci porta indietro di due secoli, quando era un punto di ristoro sulla vecchia via del sale che dal Piemonte portava in Liguria



I Cacciatori a Cartosio: Ristorante e Albergo nel Monferrato (Foto © Ufficio stampa).

C'è stato un tempo in cui il territorio tra la **Val Bormida** e la **Valle dell'Erro**, era un importante collegamento tra il Piemonte e la Liguria, dove passava l'antica via del Sale. Il solo punto di contatto tra il mondo dei pescatori e quello dei contadini. Ma anche l'unica via di percorrenza per i primi turisti del mare che, negli anni 50 e 60 del secolo scorso, risalivano l'Appennino per riversarsi sulle spiagge della riviera di Ponente.

Un territorio di passaggio, quindi, costeggiato da punti di ristoro dove si trovava una cucina casalinga e buona. Tra questi, c'era il ristorante – con annessa locanda – **I Cacciatori di Cartosio**, minuscolo borgo medievale a una manciata di km da Acqui Terme.

Poi è arrivata l'autostrada, che indubbiamente annulla le distanze ma priva i viaggiatori della gioia di una sosta di gusto. Molti degli storici locali lungo la vecchia strada hanno chiuso uno dopo l'altro, ma il Cacciatori resiste. Oggi è uno di quei luoghi del cuore dove si torna e ritorna per avere la certezza che quel **pollo alla cacciatore** sia fatto proprio così e quei **tajarin di borragine al ragù** sono sempre lì ad accoglierti, come amici ritrovati e mai dimenticati.

I Cacciatori a Cartosio (AL), 200 anni di storia di un'unica famiglia



I titolari Massimo Milano e la moglie Federica Rossini (Foto © Ufficio stampa).

Lo scorso novembre la famiglia Milano ha celebrato nientemeno che i **200 anni di gestione continuativa** di questo locale che un tempo era semplice punto di somministrazione, durante il Ventennio si trasforma in **Casa del Popolo**, ma solo dopo la seconda guerra mondiale prende l'attuale fisionomia di ristorante e albergo.

In cucina, curiosamente, nelle ultime tre generazioni si sono susseguite **solo donne** che si sono tramandate di suocera in nuora (insolito sodalizio!) la cura e il sapiente utilizzo della imponente stufa a legna che dal 1952 sforna **carni meravigliosamente arrostate a fuoco lento**.

Oggi i segreti della stufa sono passati a **Federica Rossini** che, assieme al marito **Massimo Milano**, gestisce il ristorante e le dieci camere annesse. È lei l'anima della cucina: forte e determinata, ma con un sorriso luminoso, come un'antica vestale custodisce i segreti di quella stufa che col fuoco e dal fuoco dà forma e sapore alle sue squisite creazioni.

Massimo, invece, è la voce de I Cacciatori: è lui, infatti, che in sala racconta agli ospiti la bontà delle materie prime e la storia di questi luoghi, con particolare attenzione anche ai vini. Proprio per rendere al meglio i piatti del territorio, infatti, Massimo ha curato una selezione tra le **cantine di Langhe, Roero e [Monferrato](#)**.



Federica è la regina della cucina mentre Massimo si occupa della sala e dei vini (Foto © Ufficio stampa).

Un menù che spazia dal Piemonte all'Italia in generale

Ma la proposta esce anche dai confini del Piemonte e dell'Italia. Per i vini, ad esempio, si scelgono le migliori etichette, con incursioni anche nelle bollicine, affidandosi a fornitori seri e competenti come – tra gli altri – **Pietro Pellegrini**, di Pellegrini Spa.

E se Massimo ha la ristorazione nel DNA di famiglia, per Federica l'approdo finale in cucina è stata una scelta meditata frutto di un importante cambiamento.

«Avevo alle spalle una formazione umanistica e un master in analisi sensoriale. Quando ho deciso di imparare a cucinare sono partita da queste basi e mi sono fatta parecchie domande e molte ne ho rivolte ad altri. Mi è stato risposto di imparare da mia suocera perché la cucina non è una statica vecchia ricetta, ma un sapere che si tramanda».



Alcuni piatti del menù: da sinistra Tagliolini al ragù, Giardiniera, Melanzane e Crostata (Foto © Ufficio stampa).

E la prima sfida di Federica è stata proprio la stufa che rappresenta una tecnica di cottura versatile: antica e contemporanea allo stesso tempo.

Quest'anno I Cacciatori si è conquistato la **Chiocciola Slow Food**, entrando nel [circuitto delle Osterie d'Italia](#) grazie a un menu rigorosamente stagionale capace di esprimere al meglio tutte le risorse di queste colline, con piatti come il **capretto di Roccaverano**, cotto al forno con patate.

Senza trascurare le incursioni in terra ligure, dai tortelli di spinaci e ricotta al merluzzo con olive taggiasche e capperi. Indimenticabile nella sua semplice bontà è sicuramente la **frittatina con l'erba San Pietro**, un classico di queste zone agresti, e oggi un piatto sempre più raro sulle tavole dei ristoranti, visto che quest'erba spontanea cresce solo negli orti e solo nei mesi di maggio-giugno.

Chi viene a I Cacciatori vuole e sa di trovare una cucina espressa che guarda alla tradizione del Piemonte e dove anche i tempi di preparazione sono quelli di una volta, per rendere onore agli ingredienti. Il cavallo di battaglia della casa è proprio il **pollo alla cacciatora**, che richiede 40 minuti di lenta e paziente cottura sul piano di ghisa della mitica stufa a legna. L'ospite è avvisato e sa già che il risultato vale l'attesa.

«Ho dei clienti – conclude Massimo – che tornano qui proprio per il nostro pollo, perché lo hanno potuto assaggiare attraverso tre generazioni: quello preparato da mia nonna, da mia madre e adesso da mia moglie Federica».

Ristorante Albergo I Cacciatori
Via Moreno 30 – 15015 Cartosio (AL)
[Sito web](#) – [Facebook](#)

Data di creazione

20/06/2019

Autore

silvia-fissore