

La dispensa golosa: i sughi di Davide Palluda

□



Qualche tempo fa, da uno dei miei frequenti viaggi in Piemonte, ho riportato dei barattolini che racchiudono al proprio interno delle vere bontà: i sughi di [Davide Palluda](#).

Per chi non lo conoscesse, Davide Palluda è lo chef dell'**Enoteca di Canale**, uno dei migliori ristoranti di una regione ricchissima di ottimi ristoranti e anche d'Italia.

Quella che si può gustare all'Enoteca Regionale del Roero è una cucina che interpreta magistralmente il territorio ma senza restare semplicemente ferma alla tradizione, una cucina ricca di personalità che sa esaltare grandi materie prime. Recentemente ho assaggiato per esempio gli squisiti *due ravioli in due servizi* (al pesto liquido, con patate e fagiolini e al Blu del Moncenisio, con pere e mandorle) oppure un delizioso piatto chiamato *il meglio del coniglio* e altre bontà.

Alcune di queste prelibatezze si possono anche portare a casa, perché Davide Palluda da qualche anno ha dato vita ad un laboratorio dove produce "antipasti sotto vetro" (come il *coniglio piemontese in olio extravergine di oliva*), sughi per condire la pasta (*dall'orto*, *dal macello*, *il ragù*), accompagnamenti per carni e formaggi, confetture.



Il più grande produttore di pasta in Italia, con oltre 100 anni di esperienza, ha creato una nuova gamma di pasta che si abbinano perfettamente alla Pasta dei Campi.