Lo chef Andrea Ribaldone pronto a gestire un ristorante nelle Langhe

1776316-1474201395-k5ki-u1100810215862f6-1024x576-at-lastampa-it-2d775e03

Dopo l’addio alla sua creatura, il ristorante “I Due Buoi”, che aveva fondato nel 2014, conquistando l’anno dopo la stella Michelin (leggi qui l’articolo dedicato), lo chef Andrea Ribaldone lascia anche il ristorante La Fermata di Spinetta Marengo. Nuova destinazione, la provincia di Cuneo, esattamente l’Osteria Arborina, nella frazione Annunziata di La Morra, nel cuore delle vigne dove viene prodotto il cru Barolo Docg Arborina

Trenta posti a sedere - si legge su lastampa.it - per il suo nuovo ristorante gastronomico con cucina a vista, arredamento moderno e un belvedere sulle colline di Barolo. «Voglio creare un legame forte e sinergico con ciò che mi circonda: nei miei piatti ci sarà come sempre tanto Piemonte e ci saranno le Langhe, ma i piatti saranno sempre innovativi e stimolanti. Voglio continuare a creare una cucina godibile e mai scontata, innovativa nei sapori e mai uguale a se stessa».

General manager del ristorante sarà Salvatore Iandolino, socio dello chef e già mente dei Due Buoi (dove sono stati per tre anni) e dell’avventura all’Expo di Milano.