

Ha iniziato nel 1998 nel ristorante di Busonengo, frazione di Villarboit. Ora, dopo quasi trent'anni, torna dove ha cominciato. In realtà a quattro chilometri di distanza. Tommaso Lamberti è infatti ai forni de "La Locanda delle Lame" di Albano, proprio all'entrata del Parco.

«È bello - afferma chef Tommy - incontrare nuovamente persone che avevo conosciuto allora, che si ricordano di me e che hanno piacere di venire ancora una volta ad assaporare la mia cucina». Insieme a Lamberti c'è Antonella Oliaro, che ha partecipato, vincendolo, al bando per la gestione del locale, chiuso ormai da sei anni. Un'avventura iniziata poco più di un mese fa e che sta già dando soddisfazioni, raccogliendo riscontri molto positivi.

«Nella mia carriera - racconta lo chef - ho fatto numerose esperienze, ma quella che ritengo più impor-

## Lo chef: «Sono tornato dove ho cominciato a lavorare. Sono contento» Con Antonella Oliaro e Tommaso Lamberti rinasce "La Locanda delle Lame" di Albano

tante, in Monferrato, l'ho portata qui con me e ora la propongo ai clienti de "La Locanda delle Lame". Presto, infatti, inseriremo nel menu il Fritto misto, che andrà ad affiancare piatti tipici vercellesi e piemontesi». Insieme al fritto misto, le specialità del ristorante di Albano sono la Panissa, proposta il venerdì, sia a pranzo che a cena, e i Bolliti. A dicembre, poi, saranno introdotti anche i tartufi. Sono monferrini anche i vini: «Questi, come altri prodotti, arrivano da aziende agricole, anche della Baraggia, che garantiscono un'alta qualità», garantisce Lamberti.

La carne, invece, proviene dal Coal-

vi, il Consorzio di Tutela della Razza Piemontese, la Fassona. Le prelibatezze di Tommaso Lamberti si possono gustare tutti i giorni a pranzo e, dal mercoledì alla domenica, anche la sera. È sempre disponibile il menù alla carta, anche scegliendo una particolare combinazione, facendosi consigliare dallo chef. E per il pranzo, da lunedì a venerdì, è da non perdere il menù lavoratori a prezzo fisso (13 euro): una proposta che è piaciuta fin da subito ai clienti de "La Locanda delle Lame".

Così come sono molto apprezzati le colazioni e gli aperitivi. «Da tempo in questa zona - afferma Lamberti -

manca un locale dove potersi ritrovare per mangiare e bere qualcosa insieme. Devo dire che le soddisfazioni non ci stanno mancando, le persone apprezzano le nostre proposte e tornano volentieri. Non solo: è positiva la collaborazione con l'Ente di Gestione del Parco, per l'ospitalità di comitive, grandi e bambini, e con le realtà produttive della zona, come la riseria Re Carlo».

Aggiunge lo chef: «Mi piace davvero questo posto. Quando ho saputo di questa occasione, ho subito deciso che non dovevo lasciarla scappare. Ho avuto ragione e credo, anche dal riscontro positivo dei clienti, che siamo sulla strada giusta».



A "La Locanda delle Lame" si mangia bene, ma si sta anche bene, colti e coccolati in un ambiente miliare. Chef Tommy e Antonella vi aspettano.

**Per prenotare il numero è 0734176.**