

RISTORANTE UNA FRANCA

Strada per Oropa, 366
13900 – Favaro Biella (BI) Italia
Tel. 015 43215 – info@unafranca.it

Mise en place : 2/5 belli i cristalli

Accoglienza: 2,5/5 un po' di sgomento e preoccupazione per intolleranza al formaggio di uno dei viaggiatori (ATTENZIONE il ristorante ha il **menù fisso**)

Atmosfera: 3/5 molto bello il locale come si presenta nel suo arredamento stravagante (statua di Elvis all'ingresso)

Coperto : compreso nel prezzo a menù fisso

Pane : 2/5 eccezionale la focaccina, peccato però che fosse l'unica cosa

Acqua : 1/5 dall'acquedotto

Aperitivo offerto : NO

Menù : non esiste , si va a "braccio" e quotidianamente si cambia. Il menù a base di zucca (punto di forza del ristorante) si deve richiedere specificatamente (non lo sapevamo).

Carta dei Vini : 1,5/5 non è il loro forte

Caffè : non ordinato

Attesa: nulla , eravamo solo noi 4 - quindi non possiamo giudicare

Servizio : 2,5/5 cordiale e gentile , ma non da ricordare

Servizi igienici : 1,5/5 unico per entrambi i sessi, le dimensioni ricordano quelli dei treni

Come arrivare: allucinante è dire poco, non segnalato e non aspettatevi qualcuno che vi possa dare indicazioni. Pare però che noi viaggiatori abbiamo preso la strada più complessa; arrivando direttamente da Biella invece dovrebbe risultare più semplice; fate molta attenzione sul percorso.

Rapporto qualità / prezzo : : buono , anche se la quantità supera la qualità

Costo vini : 50 € (Greco di Tufo : 16 € / Centovigne : 10 € /Passito Cieck : 24 €)

Conto per 4 persone : 170 €

Sito Internet: <http://www.unafranca.it/index.htm>

Pagamento carta/bacomat: Sì/Sì

Distanza percorsa con partenza da Vercelli : 50 km

DETTAGLI



Dettaglio delle focaccine calde (davvero strepitose) servite con del lardo e dei grissini che invece non ci sono proprio piaciuti.



Dettaglio della mise en place e dell'interno del locale. Davvero molto particolare.

SEGUONO I PIATTI DEL MENÙ FISSO (dicembre 2009):

ANTIPASTI



Tagliere di salumi e mortadella a buffet

Giudizio di Kirk: discreti , ma ho mangiato salumi & salami migliori

Giudizio di Jolie: in quantità e nell'insieme gradevoli, in particolare mi è piaciuta la mortadella

Giudizio di Appetit: Niente di eccezionale, è da notare però che ci hanno lasciato la possibilità di mangiare la quantità che volevamo

Giudizio di Giano: il salame molto ordinario, ma la mortadella gigante molto buona. Particolare e molto divertente la possibilità di servirsi a buffet sul tagliere a forma di anatra



Flan caldo di verdure e fontina

Giudizio di Kirk: molto buono, soprattutto il gusto di fontina all'interno, sapore particolare

Giudizio di Jolie: non assaggiati (intolleranza al formaggio)

Giudizio di Appetit: mi è piaciuto molto, ho trovato il gusto molto particolare

Giudizio di Giano: davvero gustose, ho mangiato anche la parte di Jolie. Il gusto della fontina si accompagna benissimo con le verdure



Verdurine miste in agrodolce

Giudizio di Kirk: non mi sono piaciute, troppo agrodolci

Giudizio di Jolie: non assaggiate

Giudizio di Appetit: senza infamia e senza lode

Giudizio di Giano: una portata ordinaria che non mi è piaciuta, ho assaggiato solo le cipolline (sempre gradite)



Polpette di polenta concia e formaggio

Giudizio di Kirk: non è la polenta di Oropa ma buona , polpette meglio

Giudizio di Jolie non assaggiata (intolleranza al formaggio)

Giudizio di Appetit: molto buone, concordo con il Capitano che la polenta di Oropa è decisamente migliore

Giudizio di Giano: un piatto molto pesante ma gustosissimo; non lo trovo adatto da servire come antipasto ma alla fine ho mangiato anche la parte di Jolie



Tagliere di lardo servito con le Focaccine calde

Giudizio di Kirk: lardo non assaggiato, focaccine buonissime

Giudizio di Jolie: le focaccine davvero eccezionali e soffici

Giudizio di Appetit: buono, ma niente di eccezionale, focaccine strepitose

Giudizio di Giano: le focaccine mi hanno entusiasmato, il lardo ordinario ma abbondante



Melanzane con olive e capperi

Giudizio di Kirk: nonostante a me non piacciono tanto le melanzane le ho trovate molto buone

Giudizio di Jolie: non assaggiate

Giudizio di Appetit: piaciute moltissimo

Giudizio di Giano: la vera sorpresa della serata; piatto semplice ma gustosissimo; consiglio di provarlo e magari cucinarlo anche a casa visto la semplicità



Viennese

Giudizio di Kirk: non assaggiata

Giudizio di Jolie: il piatto si presenta bene, ma quando l'ho assaggiato si è presentato troppo forte. La maionese corposa e nauseante

Giudizio di Appetit: di solito non mi piace, ma questa era buona

Giudizio di Giano: non mi è assolutamente piaciuta; un gusto decisamente troppo forte e pasticciato: non incontra il mio gusto neanche in altri ristoranti



Finocchi gratinati

Giudizio di Kirk: non assaggiati

Giudizio di Jolie: non assaggiati (intolleranza al formaggio)

Giudizio di Appetit: buoni

Giudizio di Giano: non mi piacciono i finocchi

PRIMI



Maltagliati fatti in casa al pomodoro

Giudizio di Kirk: molto buoni

Giudizio di Jolie: buono il sugo, semplice preparazione e davvero abbondanti

Giudizio di Appetit: buonissimi

Giudizio di Giano: un piatto leggero e semplice; i maltagliati erano proprio fatti in casa ma non mi ha entusiasmato per niente



Ravioli con erbette, maccagno e asparagi

Giudizio di Kirk: buoni però peccato per gli asparagi, a me non piacciono

Giudizio di Jolie: non assaggiati (intolleranza al formaggio)

Giudizio di Appetit: a me sono piaciuti moltissimo ed abbondanti

Giudizio di Giano: una bomba; io adoro i ravioli e questo accostamento mi ha fatto impazzire; Appetit ed io ci siamo abbuffati mangiando anche le porzioni dei nostri compagni viaggiatori; non è avanzato nulla

SECONDI



Stracotto

Giudizio di Kirk: eccezionale, mio piatto preferito

Giudizio di Jolie: molto buono, tenerissimo si tagliava con al forchetta

Giudizio di Appetit: veramente buonissimo, ho fatto anche la scarpetta con il pane

Giudizio di Giano: buonissimo davvero, anche se l'aspetto è poco invitante. Alla fine è l'unico piatto che ci ha trovato tutti concordi nel giudizio positivo



Arrosto alle verdure

Giudizio di Kirk: : non assaggiato

Giudizio di Jolie: non assaggiato

Giudizio di Appetit: buono

Giudizio di Giano: dopo la scorpacciata dei ravioli e dello stracotto non sono riuscito ad assaggiare questa portata; non posso quindi dare un giudizio concreto

DOLCI



Sbrisolona

Giudizio di Kirk: buona

Giudizio di Jolie: non assaggiata

Giudizio di Appetit: molto buona

Giudizio di Giano: un dolce che proverò ancora; accompagnato poi con il passito è davvero un sapore curioso e stuzzicante (ho scoperto essere il dolce tipico mantovano). Mi è dispiaciuto essere un po' sazio perché meritava di certo una degustazione più attenta da parte mia che sono il più goloso del gruppo



Pere Williams al forno

Giudizio di Kirk: buone , ne ho mangiate 2 addirittura

Giudizio di Jolie: non assaggiate

Giudizio di Appetit: davvero buonissime, in particolare la salsina che condiva la pera.

Giudizio di Giano: sapore speziato ed "intrigante"; sono felice di aver provato questo dolce che non trovo però adatto a questo menù, ci voleva a mio parere qualche cosa di fresco come fine della cena.

A mio parere le pere Williams al forno sono molto appropriate per una cenetta romantica; peccato non averle accompagnate con un liquore, diverso dal passito, che ne avrebbe esaltato maggiormente il gusto

Nota di Jolie sul ristorante: questo è un posto di ritrovo per compagnie che vogliono mangiare "tanto" e divertirsi. Non è a mio parere un locale per una cena romantica o dove organizzare un incontro di lavoro. L'atmosfera è gradevole, colpisce anche Elvis all'entrata con in mano un microfono (io pensavo si facesse anche il piano bar); onestamente non è un ristorante che incontra il mio gusto.

Nota di Appetit sul ristorante: ritengo che sia un buon ristorante per andare a mangiare con gli amici, in quanto l'atmosfera è informale e la quantità di cibo è davvero molta, lo escluderei per una serata romantica.

VINI E PASSITO



(1)



(2)



(3)

- (1) Centovigne
- (2) Greco di Tufo
- (3) Passito Cieck

Conclusioni:

Arrivare in questo posto non è facile soprattutto se non si conosce minimamente la zona. La frazione ove sorge questo locale si chiama Favaro e all'anagrafe si possono contare pochissime persone residenti, per cui trovare qualcuno che sapesse darci indicazioni non

è stato facile: nel nostro caso siamo stati costretti a chiamare per ben 2 volte i proprietari per le corrette indicazioni. Ma veniamo alla cena...

Abbiamo subito scoperto che non esiste un menù alla carta, bensì un menù fisso a discrezione dei gestori che cambia quotidianamente o quasi.

Non avendo dunque tempestivamente segnalato l'intolleranza alimentare al formaggio da parte di uno dei 4 viaggiatori, abbiamo affrontato la cena saltando qualche piatto (cosa che non ha cambiato in alcun modo la quota procapite: della serie "*questo ho cucinato e questo paghi anche se non lo consumi*").

Nel dettaglio sono stati portati moltissimi antipasti che facendo una media di votazione complessiva hanno raggiunto ampiamente la sufficienza, anche se definire "salumi" 2 tipi di salame e una "Bologna/Mortadella" gigante al loro fianco ci sembra del tutto inappropriato. "Salami" al posto di salumi avrebbe reso meglio il concetto di questo piatto. Ottimi davvero i flan di zucchine, il resto nel quasi anonimato, fatta eccezione però per delle superbe focaccine portate subito con il lardo che hanno meritato l'applauso all'unisono e che però risulteranno essere a fine serata le uniche disponibili, quindi niente bis e/o piattino in aggiunta. In questa specifica occasione eravamo davvero affamati e la nostra fame è stata soddisfatta più dalla "quantità" che dalla qualità, ma questo lo si sapeva già prima di sederci al tavolo.

Non possiamo dire in alcun modo di esserci trovati male dal punto di vista dell'accoglienza, del servizio rapportato al locale, ovviamente, e dalla cordialità delle due padrone, ma senza offesa per nessuno, i posti con questa filosofia del "mangiare finché si scoppi" puntando dunque più alla quantità dei cibi piuttosto che alla loro ricercatezza e qualità sono altri: questo è sembrato piuttosto un ibrido, una via di mezzo che alla fine risulta essere "né carne, né pesce".

Nota di Giano sul ristorante: mi rimane senza dubbio la curiosità di provare di nuovo il ristorante in compagnia di molti amici per una serata "goliardica" con la richiesta specifica del menù a base di "zucca" essendo la Sig.ra Franca, proprietaria e cuoca del ristorante, di origini mantovane.

Sottolineo infine che la struttura dispone anche di molte stanze particolari e suggestive per svariate occasioni nel... "dopo cena" e che lo staff *tutto al femminile* è di certo una nota gradevole da precisare.

Come sempre grazie per l'attenzione e alla prossima.