

il ristorante

■ IN PROVINCIA DI ALESSANDRIA, UN LOCALE IN CUI LE RICETTE DELLA TRADIZIONE SONO PREPARATE CON MAESTRIA E PASSIONE

La resistenza umana e gastronomica si fa con riso, bagna caoda e funghi

Ci sono posti di resistenza umana e gastronomica, con una fisionomia precisa, una vocazione vera, un'anima. Eccone un altro. Siamo sugli 800 metri, quasi in fondo alla Val Curone. La strada taglia bei paesaggi, ma la terra è avara. Le famiglie Tosi e Rolandi dal '45 gestiscono un albergo-bar-ristorante, in una frazione con 40 abitanti. Cristiana, sommelière, sta tra sala e cucina, dove c'è sempre mamma Lina. Angelo, il padre, prepara salame crudo e cotto, pancetta, lardo, cotechino (il top), coppa di testa che potete assaggiare insieme ad altri quattro antipasti: sformatino di sedano con fonduta di Montebore (il formaggio della zona, latte vaccino e ovino, già noto alla fine del 400), capùnet (verza ripiena) con bagna caoda, mousse di Gorgonzola e noci, fettine di vitello con salsa verde. Tra i primi: cannoli di erbe con seiràss (ricotta), tagliolini con funghi secchi, pasta e fagioli, zuppa di cipolle o di zucca e di topinambur. Ma guarda, c'è

anche la panissa, piatto piemontese sì, ma di risaia. Come mai? Dice Lina: «Da questa zona povera molte donne andavano a lavorare in risaia, e la paga comprendeva un chilo di riso al giorno». Zona povera, ma ricca di funghi, in stagione, e di tartufi: bianchi e neri, si trovano otto mesi l'anno. Anche Angelo è un cercatore, scortato dalla bastardina, Lola. Dice che una volta qui c'era anche la sala da ballo, e si andava di pifferi e fisarmonica che era una bellezza. Noi ci siamo quasi commossi alla musica di uno spezzatino di vitello (ottimo) che non fa quasi più nessuno. Le altre proposte (stincò e costine di maiale, pollo alla cacciatora, coniglio al forno, trippa e fagioli) sono ugualmente schiette e gradevoli, così come i dolci di casa. Cantina con oltre 200 etichette, servizio di calda efficienza e antica civiltà.



LA GENZIANELLA

LOCALITÀ SELVAPIANA

FABBRICA CURONE

(ALESSANDRIA)

Info: tel. 0131-780135

Chiuso: lunedì e martedì

Ferie: dal 10 al 30 settembre

Carte di credito: tutte tranne Ae

Costo di un pasto tipo

(vino escluso): euro 30/35

anche la panissa, piatto piemontese sì, ma di risaia.

Come mai? Dice Lina: «Da questa zona povera molte donne andavano a lavorare in risaia, e la paga comprendeva un chilo di riso al giorno». Zona povera, ma ricca di funghi, in stagione, e di tartufi: bianchi e neri, si trovano otto mesi l'anno. Anche Angelo è un cercatore, scortato dalla bastardina, Lola. Dice che una volta qui c'era anche la sala da ballo, e si andava di pifferi e fisarmonica che era una bellezza. Noi ci siamo quasi commossi alla musica di uno spezzatino di vitello (ottimo) che non fa quasi più nessuno. Le altre proposte (stincò e costine di maiale, pollo alla cacciatora, coniglio al forno, trippa e fagioli) sono ugualmente schiette e gradevoli, così come i dolci di casa. Cantina con oltre 200 etichette, servizio di calda efficienza e antica civiltà.

