



E D O A R D O R A S P E L L I

# Insalata di porcini del posto e quel brasato alle verdure...

Un amore di menu con 35-40 euro: piatti uno più buono dell'altro, semplici ma succulenti, essenziali ma eleganti

**RISTORANTE**  
Genzianella  
FABBRICA CURONE (AL)

I piatti erano uno più buono dell'altro: semplici ma succulenti, essenziali ma eleganti erano uno struggente richiamo a Terra Tradizione e Territorio, la trilogia (unita al Talento secondo quanto suggerito dal critico gastronomico Marco Gatti), che rappresenta la scelta gastronomica del mio ristorante ideale di oggi. Già, ma quei piatti facevano parte di un menu guidato, chiesto per la serata di Resistenza Umana del Club di Papillon: erano un simbolo del passato che veniva riproposto in questo angolino del Piemonte poco conosciuto, appartato, isolato, nascosto dove, vivere, sopravvivere, "resistere" soprattutto, era opera meritoria.

Che cosa sarebbe stato questo delizioso accogliente caldo localino di campagna, questo ristorantino con un pugno di camere, fuori dalle manifestazioni diciamo così, ufficiali?

Per saperlo, non c'era che rifare la prova un giorno qualsiasi. E allora lunedì 26 agosto, finita la stagione del grande turismo, sono piombato nella "mia" Tortona, ho imboccato la strada per la Val Curone, ho attraversato Monleale e Volpedo, patria del Quarto Stato, di pesche succulente e vini emergenti e a San Sebastiano ho deviato verso sinistra. Sono salito verso Gremiasco e oltre Fabbrica Curone mi sono inerpicato per Selvapiana, agreste frazioncina a quota 780. Al centro della sala da pranzo, pantaloncini gialli e camicetta bianca, una dozzina di ragazzetti dell'Associazione Calcio Villavernia: "Ecco, ci mancava solo questo", mi sono detto allarmato. Poi mi sono dovuto ricredere: ordine, silenzio, pulizia, tranquillità, le caratteristiche dell'ambiente avevano contagiato, nel bene, anche i piccoli clienti di questa bomboniera. Anche i ragazzi erano stati presi per la gola dallo staff di questa Genzianella (papà agli insaccati, mamma ai fornelli e le due figlie divise tra sala e cucina) che in un terreno vicino al locale, all'entrata della frazione, avevano realizzato un campo da calcio ed un paio di court di tennis, attirando così, nei momenti di bassa stagione, squadre di sportivi che riempivano facilmente le otto camere di cui dispone la Genzianella.

La trovate appena sotto la strada, già silenziosa di per sé, in mezzo ad uno scampolo di verde di questa tranquilla frazione. Qualche angolo all'aperto per leggere all'ombra del sole dolce di settembre, un angolino

bar dove i locali bevono un calice di Barbera, poi la sala immacolata, comoda, con i muri stollati, le luci soffuse dal soffitto ed alle pareti, i vasetti di fiori su ogni tavolo, fiori ai davanzali, finestre basculanti con tendine a mezza altezza. Per i passanti i segnaposti ed i centrini all'uncinetto, per i pensionanti le buste di carta dove riporre, come una volta, il tovagliolo: insomma, un ninnolo di calda semplice attenta curata familiarità. Ai servizi, tendine ricamate, profumati fiori secchi (per fortuna, non quelle puzzolenti macchinette di odoracce sintetiche infilate nelle prese elettriche), un posacenere (che non c'è in sala: bravi!). E poi: insalata di porcini crudi locali (superflui grana e lattuga), vitello con salsa, "torta in tra biela" (torta di pane raffermo e latte), mezzelune di ricotta, succulenta coppa piacentina, grande salame, tagliatelline ai porcini crudi, amorevole brasato alle verdure, i buoni formaggi locali di Agata e Roberto Grattone (meglio l'anonimo Tutto Capra che il celebre Montèbore), panna cotta, semifreddo alle nocciole, biscottini... Un amore di menu con 35-40 euro.

Provato il 26-8-2002

**GENZIANELLA, Fabbrica Curone (Al) frazione Selvapiana**  
Tel. 0131.780135, fax: 0131.780004  
e-mail: ristingenzianella@libero.it  
www.comune.fabbricacurone.it  
Chiuso Martedì. Carte di credito: AE  
CS DCEC MC VISA, Bancomat  
Voto: 13,5/20