

La Genzianella

e il problema del cinghiale

“Adesso abbiamo il problema del cinghiale che diventa sempre più preoccupante: usciamo in squadre anche di dieci persone con fucile e cane per “farli fuori”. Distruggono ogni cosa, scavano, mangiano tutto, le colture più pregiate, i funghi ed i tartufi. Insomma, bisogna ammazzarli: ci sono squadre specializzate per questo e bisogna stare attenti perché sono anche pericolosi. Ma vale la pena perché togliamo di mezzo un nemico delle colture ed otteniamo pure una carne ottima, specie se è una bestia di due anni. Appena ucciso viene trattato come il maiale, ma non si usa il sangue: la stagione migliore è l’autunno/inverno, quando è aperta la caccia e le carni dell’animale sono al punto giusto. Prima non c’erano tanti cinghiali in giro, ora sono almeno cinquemila da queste parti. Si sono anche incrociati con i maiali, qui hanno trovato l’habitat giusto: boschiglie, pascoli, con acquitrini e piccoli laghetti. Bisogna difendersi perché sono veramente un flagello per l’agricoltura.” Renzo Stevano racconta tutto questo proponendo un piatto magnifico di cinghiale ai mirtilli nel suo bel ristorante di Pallavicino di Cantalupo Ligure (ma siamo in Piemonte in provincia di Alessandria). Su queste alte colline si allenava in continuità, fra salite e discese, Fausto Coppi che era di queste parti. Sono valli splendide, ricche di verde e di acqua purissima: se sono amate dai cinghiali non lo sono altrettanto dai cronisti gastronomici che ignorano del tutto la zona, dove peraltro si mangia benissimo. Un ottimo cinghiale stufato si gusta nella vallata vicina, alla Genzianella, preparato da mani femminili abili e dedite da sempre alla cucina. Cristiana, che è appassionata di vini e di buone letture, mi ricorda che nel Satyricon di Petronio, alla cena di Trimalcione c’è un enor-

me cinghiale dal cui addome aperto esce un volo di tortore. Ma alla Genzianella non si mangia solo cinghiale: cose squisite sono i *cardi in bagna cauda*, la *zuppa di funghi*, la *lingua con il bagnetto*, i *ravioli con la maggiorana e la caciotta* ed il *magatello con il timo e il limone*, tutte cose che in televisione non vedremo mai. Una cosa squisita di queste parti è il formaggio montebore che entra in qualche risotto ma viene anche proposto in assoluto con il miele di acacia. Altra “chicca” è la patata “quarantina bianca genovese” che si coltiva invece nell’alessandrino e nel piacentino: è una patata pregiata, protetta da un consorzio di tutela e sulla quale esiste un’ampia letteratura. Qui la usano in vario modo e certamente gli gnocchi che ne vengono fuori sono notevoli (quando la patata vi ha “colpito”, si può sapere qualcosa di più da www.quarantina.it o scrivendo elettronicamente a consorzio.quarantina@libero.it). Mamma Wanda e Cristina preparano anche la *parmigiana di melanzane* perfetta, lo *stincino di vitello*, la *cima ripiena*, le marmellate casalinghe che accompagnano gli squisiti formaggi locali, il *risotto alle ortiche*, la *polenta invernale con ceci e castagne*, lo *sformato di porri con fonduta di formaggio*, il *budino di parmigiano con salsa al tartufo* e un magnifico *salame di cioccolato*. Il tutto ad ottocento metri e per poche panchette!... La Genzianella è un gineceo gastronomico: in cucina c’è mamma Wanda con aiuti femminili e la figlia Cristiana che si muove fra fornelli, sala e cantina, aiutata dalla sorella Vania. Il servizio è svolto da belle signore che hanno l’aria di amorevoli zie. Insomma si sta bene ed il paesaggio esterno cattura l’occhio anche se si sta gustando un ottimo piatto.

(Gigi De Santis)



Le sorelle Vania (seduta) e Cristiana Rolandi del ristorante La Genzianella

RISTORANTE LA GENZIANELLA

Loc. Selvapiana • Fabbrica Curone (AL)
Tel. 0131.780135

Chiuso il martedì • Uscita da Varzi
seguire indicazioni per Fabbrica Curone

Cinghiale stufato

Ricetta della cuoca Wanda Tosi
e della figlia Cristiana Rolandi
del ristorante La Genzianella
di Fabbrica Curone (AL)

LAVO BENE IN ACQUA CORRENTE UN TAGLIO DI COSCIA O PETTO DI UN CINGHIALE GIOVANE DI CIRCA UN ANNO. LO TAGLIO A PEZZETTINI E LO PONGO IN UNA TEGLIA A CRUDO, SENZA CONDIMENTO, A FUOCO PIUTTOSTO FORTE IN MODO CHE LA CARNE “CACCI” L’ACQUA: QUANDO L’UMIDO SI ASCIUGA, SPENGO. IN UNA TEGLIA SOFFRIGGO CIPOLLA, SEDANO, CAROTA, AGLIO, LARDO TRITATO, TUTTO PASSATO ALLA MEZZALUNA. AGGIUNGO I PEZZI DI CINGHIALE E LI FACCIU ROSOLARE PER UNA DECINA DI MINUTI. AGGIUNGO POI DEL BUON VINO ROSSO VECCHIO, ALLORO, CHIODI DI GAROFANO, NOCE MOSCATA ED UN PO’ DI SALE. A FUOCO MEDIO MANDO AVANTI LA COTTURA REGOLANDOMI SULLA CONSISTENZA DELLE CARNI, AGGIUNGENDO SEMMAI DELL’ACQUA ED UN DADO DI VERDURE LEGGERE.