



# trattorie di campagna

a cura di Paolo Massobrio

## La Genzianella di Selvapiana, in val Curone

**N**el novembre scorso, di fronte al gotha dell'agroalimentare italiano riunitosi a Parma con il ministro alle Politiche Agricole Alemanno ed il presidente del Consiglio **Silvio Berlusconi**, ho lanciato una proposta: una Tremonti per la ristorazione di qualità. In sostanza mi sono chiesto: perché non considerare la differenza che passa tra un ristorante che spende tempo e denaro per cercare i prodotti dell'agricoltura del territorio, valorizzarli, rilanciarli e un altro che si approvvigiona al discount? C'è bisogno, insomma, di riaffermare il legame tra ristorazione di qualità e agricoltura, in un momento in cui la gastronomia riscuote interesse e attenzione. Perché questo interesse e questa attenzione non devono diventare anche un volano per l'agricoltura e l'affermazione di un territorio?

Mentre facevo queste proposte pensavo alle decine di ristoranti e trattorie incontrate in questi anni che devono il loro successo proprio alla conservazione delle tradizioni dei loro luoghi di origine. Ci sono locali che hanno dato valore aggiunto ai malgari, all'agricoltura, facendo rinascere formaggi, salumi, varietà di frutta altrimenti destinate all'oblio. E pensavo anche a quei luoghi eroici come la Genzianella di Selvapiana, ristorante albergo della Val Cu-

rone, in provincia di Alessandria che in questi anni ha resistito in maniera esemplare là dove forse non c'era ragione di resistere se non per un affetto atavico. Ci sono tornato una sera d'inverno, ci sono tornato stupendomi che il locale fosse aperto anche per solo due persone, con la sua pulizia, il suo calore, la cucina quasi a vista, i prodotti del territorio, vini in primis, in vista, segno di un'entusiasmo rinnovato che sta segnando la rinascita di tutta la valle. Non c'era più la cucina dell'abbondanza datata Anni Sessanta, c'era la voglia di gestire un luogo che fosse come una lente di ingrandimento, un invito a conoscere il territorio circostante. All'ingresso, una sala bar di paese raccolta, con la rivendita dei tabacchi e il piccolo banco mescit; sulla destra s'apre la sala, con una nicchia dove sono raccolti pochi tavoli. Le pareti sono di colore bianco sabbiato, il pavimento è di ceramica a quadrettoni, e le finestre hanno quelle invitanti tendine bianche che si abbinano al colore della neve che qui scende abbondante quando è stagione. I tavoli sono apparecchiati con grazia: tovaglie bianche, bicchieri adeguati alla degustazione, sottopiatti e quant'altro. Da applauso sarà l'assaggio del loro salame fatto in casa. Da sempre qui si viene per mangiare uno dei migliori salami della zona (questa è

la zona per la produzione di impareggiabili salami crudi, che gareggiano con i campioni del vicino Oltrepò pavese (vi dice qualcosa Varzi?). Gli antipasti sono ghiotti: l'intrabiela, che è una torta di latte fatta come una tartrà ed i cardi in bagnacaoda. Quindi la lasagna coi funghi e il tartufo, la zuppa di funghi. Carne tenerissima con l'arrostato alle nocciole e lo stracotto d'asino. I formaggi proposti al dessert annoverano naturalmente il Montebore, su cui fare scendere gli ultimi sorsi di rossi dei Colli Tortonesi, prima di passare ai dolci: torta di castagne, bonet e una torta casereccia servita con la crema pasticciera.

Ma la soddisfazione più grande, uscendo, dopo aver speso neanche 26 euro, è vedere al lavoro un'intera famiglia che crede nel mestiere che fa; che crede che il loro lavoro può nobilitare la valle delle loro radici. Questa non è solo gastronomia e gusto, questa è cultura. Ecco il perché della 'mia' Tremonti del gusto.

### La Genzianella

Fabbrica Curone (Alessandria)  
Fraz. Selvapiana Via Forotondo, 7  
☎ 0131 780135  
Chiuso: martedì  
Prezzo medio: 26 euro.