

Un amore di menu

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. 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, appunto, vivere, sopravvivere, «resistere» soprattutto, era un'opera meritoria... Che cosa sarebbe stato questo delizioso, accogliente, caldo localino di campagna, questo ristorante 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 2002, 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 metri.

Al centro della sala da pranzo, pantaloncini gialli e camicetta bianca, una dozzina di ragazzetti dell'Associazione Calcio Villalvernia: «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 questo 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 campetto

da calcio e un paio di campi da tennis, attirando così, nei momenti di bassa stagione, squadrette di sportivi che riempivano facilmente le 10 camere di cui dispone il Genzianella.

Lo trovate appena sotto la strada, già silenziosa di per sé, in mezzo a 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 strolati, le luci soffuse dal soffitto e alle pareti, i vasetti di fiori su ogni tavolo, fiori ai davanzali, finestre basculanti con tendine a mezza altezza. Per i passanti i segnaposti e 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 odoracci sintetici infilate nelle prese elettriche), un posacenere (che non c'è in sala: bravi!). E poi i piatti: insalata di funghi porcini crudi locali (superflui grana e lattuga), vitello con salsa, *turta 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 Montébore), panna cotta, semifreddo alle nocciole, biscottini... Un amore di menu con 40-45 euro.

Fabbrica Curone (Alessandria), frazione Selvapiana
Genzianella

frazione Selvapiana, tel. 0131 780135, fax 0131 780004
ristgenzianella@libero.it

Chiuso lunedì e martedì

Voto: 13.5/20

Prezzo indicativo: 40-45 €

(ultima prova: 26-8-2002)