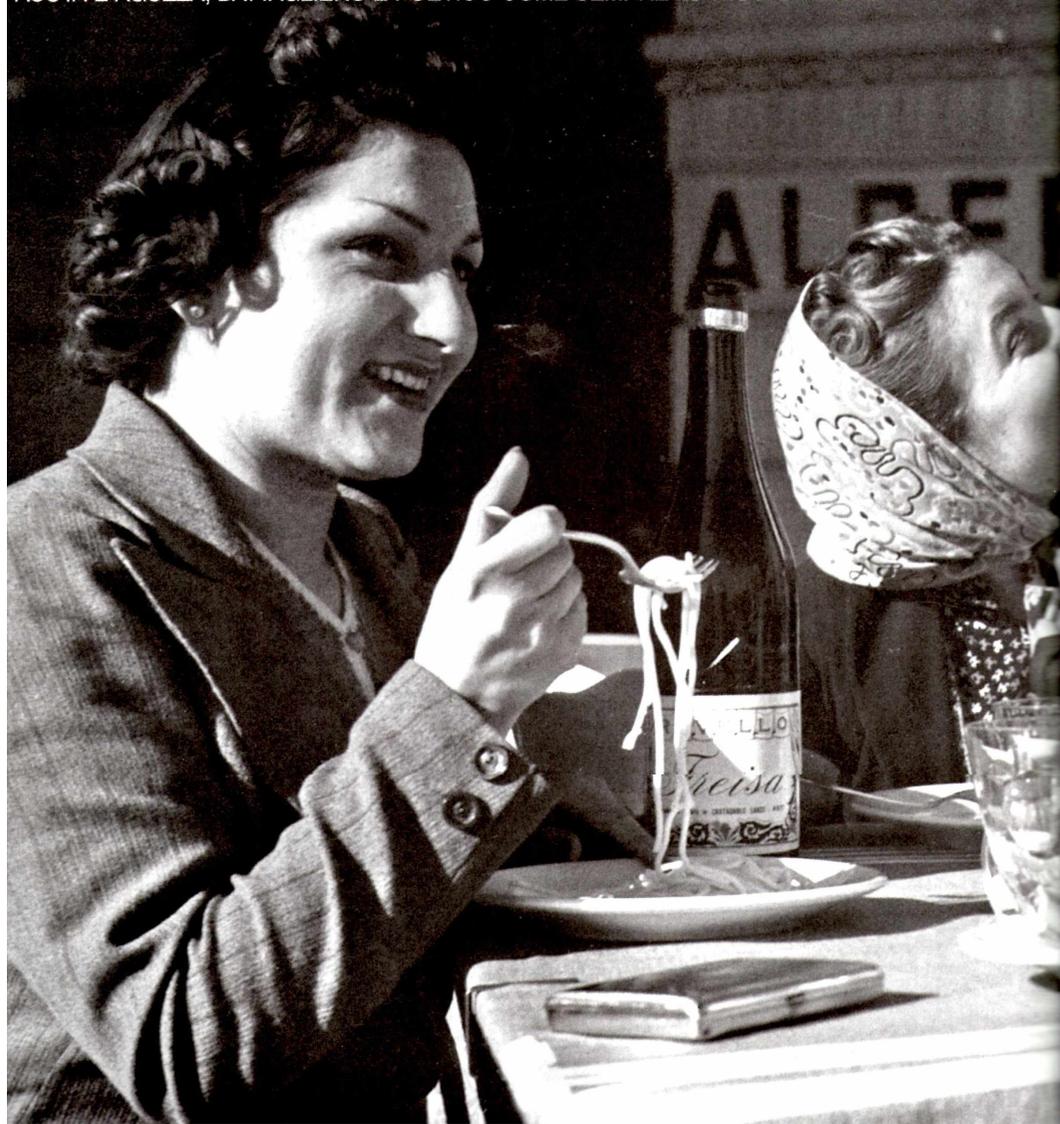




SLOWFOOD



LE PRIME TRATTORIE CHE FREQUENTAVAMO AGLI ALBORI DI ARCIGOLA, UN ITINERARIO DEI "LUOGHI DEL CUORE" RACCONTATO DALLA CURATRICE DI *OSTERIE D'ITALIA*. E POI UN TUFFO NELLA PRIMA EDIZIONE DELLA GUIDA, ANNO 1990, QUANDO OGNI REGIONE ERA PRECEDUTA DALLA PREFAZIONE DI UNO SCRITTORE, UN GOURMET, UN GIORNALISTA, UN MUSICISTA, UN AMICO DI SLOW FOOD. ABBIAMO TRATTO FUORI DAI CASSETTI GLI "OMAGGI" DI **IVANO FOSSATI**, **RAFFELE NIGRO**, **OTTAVIO MISSONI**, **VINCENZO CONSOLO**, **FRANCESCO GUCCINI** E DI UN **GIANNI BRERA** DALLA SCRITTURA ACUTA E AGUZZA, BATTAGLIERO E POETICO COME SEMPRE LO RICORDEREMO.





Del Belbo da Bardone

Valle Asinari di San Marzano Oliveto (At)

Via Valle Asinari, 25

Tel. 0141 831340

Chiuso mercoledì e giovedì

Prezzi: 25-35 euro vini esclusi

Sedersi a questi tavoli significa fare un percorso nell'enogastronomia manferrino-langarola, in un contesto accogliente e "campagnolo", attraverso una cantina con migliaia di etichette e una cucina ancorata alle tradizioni e all'uso di materie prime ineccepibili. Questo è Bardone, ultracentenaria trattoria situata fra vigneti, frutteti e campi del famoso cardo gobbo (che in stagione è proposto in diverse preparazioni). Il piacere comincia con la carne cruda battuta al coltello, le stagionali insalate di funghi e il vitello tonnato. Tra i primi, tutti da provare, agnolotti dal *plin*, quadrati monferrini coi ragù e un'insuperabile pasta e fagioli. Poi il capretto delle Langhe, lo stinco di vitello, la trippa in umido, un carrello di frittoggi ben fornito, dolci semplici e casalinghi.

Il volto

Iseo (Bs)

Via Mirolte, 33

Tel. 030 981462

Chiuso il mercoledì e giovedì a pranzo

Prezzi: 43-100 euro vini esclusi

Il volto di Iseo ha compiuto un'evoluzione. Ciò che continua a piacerci molto – a parte la cucina che sorprende e appaga, *ça va sans dire* – sono l'ambiente inalterato da osteria (bella, semplice), l'accoglienza spontanea, il servizio professionale ma non ingessato, anzi, piuttosto informale. L'identità del Volto si percepisce sempre, insomma, come al momento della sua nascita, il 1981. Nelle tre sale a disposizione degli ospiti saranno proposti, alla carta oppure scegliendo tra i tre menù degustazione (a 43, 70, e 100 euro), piatti fantastosi e rivisitazioni della cucina di tradizione. Suntuosa carta dei vini con prezzi onesti.



NEL NOSTRO CUORE

► Osterie d'Italia

PAOLA GHO



124

Osterie d'Italia nasce come un paradossoso: è una guida che dichiara, presentandosi, la non più esistenza in vita dell'oggetto delle sue esplorazioni. «Parlare, oggi, di osteria è pura utopia? Certamente da tempo i costumi alimentari e sociali sono cambiati e l'osteria classica, intesa come locale di mescolta di vino e somministrazione di cibi tipici locali, con servizio praticamente senza soluzione di continuità, appartiene più al passato che al presente». Queste le prime righe dell'edizione dell'esordio – correva l'anno 1990. Poche pagine dopo, nella prefazione, Folco Portinari

rincarà la dose: «Oggi l'osteria è una sorta di reperto archeologico, il segno di una civiltà sopraffatta, la civiltà dell'uomo sopraffatta dalla civiltà delle macchine». Come inizio non c'è male, non vi pare? Ma intento della guida è in realtà quello di portare alla luce «un mondo semisommerso di cucine regionali e tradizionali, un ambito quasi inesplorato della ristorazione che poco o nulla compare sulle "guide illustri" e di ripartire da lì per favorire la nascita di quella «osteria nuova» che oggi, a terzo millennio iniziato, ci sembra mostrarsi con i suoi caratteri affatto originali rispetto al modello storico: gestori giovani e

competenti, cura per il vino, attenta ricerca delle materie prime, riproposta intelligente del repertorio gastronomico di tradizione regionale e locale. L'osteria è, insomma, il primo di una serie di *neo* cui tanti altri ne seguiranno negli anni della chiocciola, dalla nuova agricoltura al più recente, la nuova gastronomia. Osterie d'Italia ha contribuito in modo decisivo a disegnare la fisionomia del nostro sodalizio. Per i suoi presupposti innanzitutto, il proporsi come antidoto ai rischi di omologazione a tavola, il richiamo alle tradizioni gastronomiche locali e la salvaguardia degli usi regionali, l'elogio della semplicità, dell'immediatezza, dei sa-

125



NON SONO, QUELLE
DI CUI PARLO,
"LE MIGLIORI OSTERIE
D'ITALIA SECONDO
LA CURATRICE",
PIUTTOSTO IL GIOCO
DI UNA FREQUENTATRICE
FEDELE DEI LOCALI
DEL «MANGIARBERE
ALL'ITALIANA»,
IL *DIVERTISSEMENT*
DI UNA CLIENTE
APPASSIONATA,
MA SOPRATTUTTO
IL PREZIOSO RETAGGIO
CHE VENT'ANNI
DI SLOW FOOD E SEDICI
DI OSTERIE
MI HANNO REGALATO

pori veri, l'attenzione al territorio e allo stile di accoglienza. Molto si discute, agli albori di Arcigola, sulla creazione di uno strumento dell'identità associativa – una guida dei locali amici, una rivista, un'agenda... – fino a rendersi conto che questo strumento già lo avevamo costruito: erano le *Osterie*, il *Sussidiario* nella cui filosofia i soci si riconoscono, la guida dai caratteri tanto nuovi e originali da essere identificata *tout court* dal grande pubblico con l'associazione.

E intanto l'osteria, intesa come locale, diventa il luogo fisico delle attività arcigolose prima e di Slow Food poi. Nelle osterie si costituiscono

condotte e si fondano Presidi, si tengono convivii e si presentano libri, si raccolgono fondi per le Tavole fraterne e si organizza il tesseramento, si incontra il presidente nel corso di qualche "viaggio pastorale" e si costituisce la sede della Piccola tavola...

Proprio per questo sono molte le osterie che hanno accompagnato (e assecondato) Slow Food nel suo cammino. Sul filo dei ricordi personali proverò a raccontarne qualcuno, di questi "luoghi del cuore", senza l'intento di stilare classifiche. Non sono, quelle di cui parlo, "le migliori osterie d'Italia secondo la curatrice" (troppi i torti nei confronti di tutti quelli che non



sarebbero citati, pur meritandolo), piuttosto il gioco di una frequentatrice fedele dei locali del «mangiare all'italiana», il *divertissement* di una cliente appassionata, ma soprattutto il prezioso retaggio (di persone, di luoghi, di cibi) che vent'anni di Slow Food e sedici di *Osterie* mi hanno regalato.

Non posso che cominciare da casa mia. Della ristorazione astigiana Bardon, storico locale di San Marzano Oliveto, è uno dei punti fermi. L'ho conosciuto in occasione delle ricerche per la prima edizione di *Osterie* e devo la segnalazione a Giuliano Noè, enologo d'eccellenza,

profeta della Barbera, nicese doc. Fu amore a prima vista per la cucina solida di Anna e Giuseppe, fatta di sostanza e di materie prime eccellenti, ma anche per quell'ambiente (ora rinnovato senza tradimenti) e quello stile un po' d'altri tempi, che evocano i luoghi dei pranzi della domenica delle famiglie, una volta. Poi ci sono state tante serate memorabili (la fondazione della condotta delle colline nicesi con Tullio Mussa, i Giochi del piacere, la serata del maiale con Gianni Necco organizzata dagli amici del Caffè Roma di Costigliole), e altrettante situazioni non ufficiali piacevoli e rilassanti, sempre allietate dalle bottiglie che Gino va a

La campagna

Salò (Bs)
Via Brunati, 11
Tel. 0365 22153

Chiuso lunedì e martedì a pranzo

Prezzi: 40-50 euro vini esclusi

Da qualche tempo Angelo dal Bon, storico patron della Campagnola, è partito per il Messico dove ha da poco aperto un ristorante a Todos Santos. L'osteria attualmente è sotto la "sorveglianza" della figlia Marina che, oltre a sbrigare la parte contabile, dà una mano in sala mentre



Pier e Beppe si occupano della cucina. Il menù alla carta prevede piatti creativi o di cucina tradizionale rivisitata con ampio uso di prodotti locali; tra i tanti piatti proposti si segnalano il fritto di persico di lago con verdure, lo strudel di carciofi, la burrata con impatura di frutta secca, gli spaghetti zucchine e tartufo e il tortino di sardine di lago con purè di patate. La carta dei vini concede ampio spazio a piccoli produttori locali. Splendido il dehors estivo.

L'osteria del treno

Milano
Via San Gregorio, 46-48
Tel. 02 6700479

Non ha giorno di chiusura

Prezzi: 31-35 euro vini esclusi

Già dagli antipasti, la storica osteria di Angelo Bissoletti rivela l'interesse per prodotti inconsueti, tra cui diversi Presidi Slow Food come la *mortandela* della val di Non e la petuccia della Carnia. Benché inserito in un ambiente metropolitano, il locale sa far rivivere i sapori della tradizione, nelle tagliatelle con porri e pasta di salame, nei tortelli di formaggio d'alpeggio con pere e cannella, nell'oca al ginepro con polenta di mais biancoverla. Una ventina i formaggi da tutta Italia e, tra i dolci, un sorbetto alla Malvasia. La carta dei vini, calibrata, dimostra l'attenzione del locale a un buon rapporto tra qualità e prezzo, lodevole soprattutto per Milano. L'ambiente, caldo e piacevole, è arricchito dal suggestivo salone liberty destinato alle occasioni importanti.



Antica osteria casa di Lucia

Acquate di Lecco
Via Lucia, 27
Tel. 0341 494594
Chiuso sabato a pranzo e domenica
Prezzi: 25-30 euro vini esclusi

Appassionato cultore delle tradizioni enogastronomiche locali che andavano scomparendo, Carletto Piras aprì la sua osteria una ventina di anni fa: tre sale accoglienti, un giardino pergolato per l'estate e in cucina piatti del territorio.

La *brisaola* di Chiavenna e i gustosi misoltini con polenta alla griglia spiccano tra gli antipasti. Si può proseguire con pappardelle al sugo di lepre, ravioli di magro conditi con burro e salvia o fiori di sambuco e, in

stagione, garganelli con carciofi, ricotta di pecora e bottarga. Tra i secondi, la classica piccattina di fegato e buoni piatti di pesce di lago. Valida la selezione di formaggi, ottimi i dolci casalinghi, e di grande pregio le bottiglie nazionali ed estere della cantina.

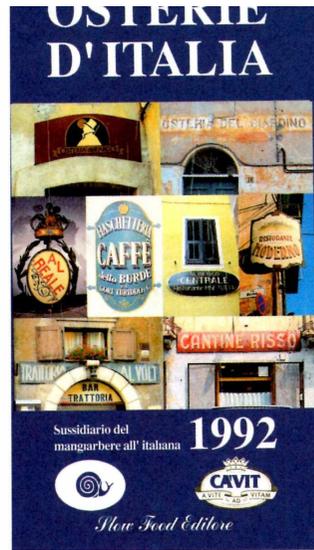
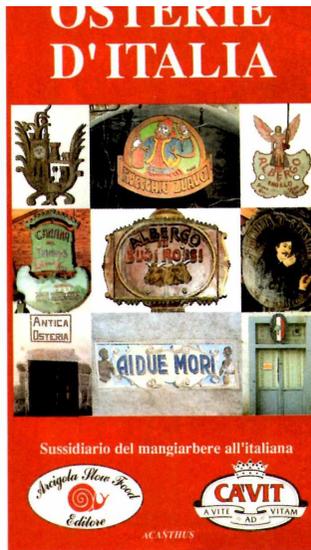
Osteria della villetta

Calci di Palazzolo sull'Oglio (Bs)
Via Marconi, 104
Tel. 030 7401899
Chiuso domenica e lunedì

Prezzi: 26-33 euro vini esclusi
Alla Villetta, in attività da inizio Novecento, il menù non è vasto, i piatti sono realizzati con estrema cura e i locali conservano l'atmosfera

delle osterie di un tempo. Si inizia con salumi locali, polpette e involtini di erbette, carpine di lago, pesce persico dorato. Tra i primi, da assaggiare il riso vialone saltato con verdure e salsiccia, l'orzotto, la zuppa

di pane e cipolle. Tra i secondi, alcuni capisaldi della tradizione: guanciale di manzo in salsa verde con giardiniera casalinga, cervello di vitello fritto, rognone trifolato e, il venerdì, baccalà e pesce di lago. Ottimi i formaggi e i dolci preparati in casa, vastissima la gamma di vini, tra cui i più blasonati della Franciacorta.



pescare in quel pozzo di san Patrizio di cantina che ha messo insieme. E coronate dall'arrivo in sala del carrello delle carni, uno spettacolo che vale la gita in Valle Asinari.

Di Angelo Bissolotti, inossidabile patron dell'Osteria del treno di Milano catturano la passione e l'entusiasmo. Quanto alla disponibilità rispetto alle iniziative di Slow Food, chiedete a Silvio e agli altri dell'associazione, vi ricorderanno i tanti appuntamenti che hanno avuto come teatro il salone liberty di via San Gregorio, un monumento della Milano operaia il cui esemplare recupero è uno dei grandi meriti di Angelo. Io ricordo in particolare la presentazione di *Slow*, la rivista internazionale, con, tra gli altri, i ballerini di tango, Lella Costa e la maglia nera Malbrocca. Ma è dell'osteria che voglio parlare, quella che, nel cuore della metropoli, ha mantenuto in vita il dopolavoro dei ferrovieri (sezione Martiri di Greco), con i pensionati che, fin dal mattino, ci vengono a giocare a carte e a bere il caffè. Quella che, dal punto di vista gastronomico, ha tra le prime selezionato e proposto una serie di specialità (salumi, formaggi, affumicati) che rappresentano il meglio dell'artigianato alimentare italiano, dimostrando nei fatti che il "cibo come cultura" non è un affare da storici o uno slogan di moda, ma un piacere da godere a tavola.

La Casa di Lucia di Carletto Piras a Lecco l'ho conosciuta tra le prime ed è di quelle che, ai miei occhi, rappresentano al meglio il modello

di "nuova osteria" di cui tanto abbiamo detto e scritto. Qui gli ingredienti ci sono tutti: una situazione ambientale che, al di là dei ricordi manzoniani, offre le giuste suggestioni; un locale storico rinnovato con intelligenza, custodendone le strutture più notevoli; una cucina essenziale che si propone come pretesto per una sosta e compagna di una bottiglia; il vino al centro dell'attenzione ma senza esasperazioni né ammiccamenti alle mode; un patron nato per questo mestiere, di modi spicci e teatrali il giusto. Ci venni la prima volta nell'estate del 1989, quando, in compagnia di Giacomo Mojoli, si percorreva la Valtellina a caccia di segnalazioni per l'*Almanacco dei golosi*. Ci sono tornata alcune altre volte, certo meno spesso di quanto avrei voluto.

Tornando da Verona, sfiniti, ma felici, dalla quattro giorni del Vinality, dove si lavorava sodo di naso, di palato ma anche di penna, si aveva ancora voglia di fare qualche deviazione gastronomica. A Iseo, ad esempio, o a Salò o, un po' più avanti, a Mantova. Ci aspettavano Arci e Vittorio Fusari al Volto, Angelo dal Bon alla Campagnola, Marcella e Gilberto Venturini all'Ochina bianca. Erano – e sono – talmente forti le personalità di questi amici che, usando inconsapevolmente una figura retorica, identificavamo il locale con il patron. Le loro cucine per certi versi si somigliavano – e uso l'imperfetto perché i Venturini hanno lasciato l'Ochina qualche anno fa. Territorio a volontà (pesce di lago e anolini, manzo all'olio e tortelli di

Perbacco

Pisciotta (Sa)
Contrada Marina Campagna, 5
Tel. 0974 973889

Sempre aperto da giugno a settembre, in primavera nel fine settimana su prenotazione
Prezzi: 25-35 euro vini esclusi

Vito Puglia, dirigente nazionale Slow Food, ha ripreso in prima persona la gestione del Perbacco, storica osteria-vineria di Pisciotta che, nata nel

1987, ha rappresentato per la zona un autorevole punto di riferimento. Materie prime selezionate (e oggi tutti, o quasi, i Presidi campani), menù sui binari della tradizione, buona carta dei vini, il tutto in un paesaggio di olivi

millenari. Tra i piatti preparati in cucina, tortino di alici di menaica, *friarielli* in insalata di pomodori, *sciatalielli al cuoccio*, paccheri ai filetti di sammarzano con *n'duja* e *caciocotta* cilentana, *mafalde ai peperoncini verdi*, fritti di paranza, *pesci alla brace di olivo*. E poi *caci campani di eccellenza* e una meravigliosa *torta caprese*.

Dà casetta

Borgio Verezzi (Sv)
Via XX Settembre, 12
Tel. 019 610166

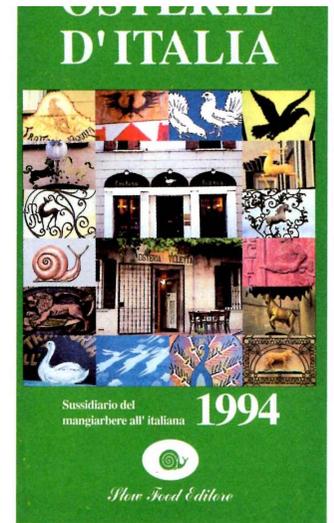
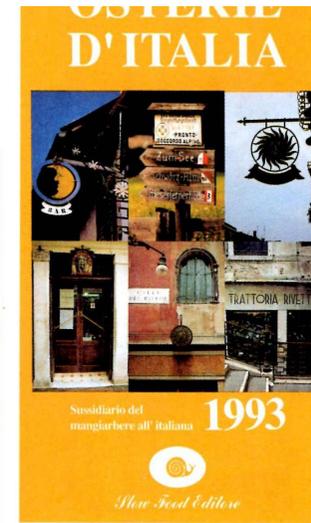
Chiuso il martedì

Prezzi: 35 euro vini esclusi

Disponibilità, cortesia e un'immane sorriso, piacevole cucina di territorio che si avvale dei prodotti dell'orto di famiglia, due salette comode e un dehors a gradoni nella scenografica piazzetta in salita: questi gli ingredienti che rendono tanto piacevole la Casetta della famiglia

Morelli. A tavola, colpiscono da subito gli antipasti, da quello misto al cappon magro (che fa lievitare un po' il prezzo), entusiasmano le *picagge* al pesto, con salsa di noci o di funghi, i *corzettini levantini* al ragù, il *mine-*

strone alla genovese. Tra i secondi spiccano *lumache alla verezzina*, *stoccafisso in brandacujun*, *cima alla genovese*, *frittura alla ligure*. Buoni e vari i dolci casalinghi.



zucca, spiedo bresciano e *saltare*), tradizione in rilievo ma anche il gusto dell'invenzione. Gilberto mi ammoniva: «la tradizione è un'innovazione riuscita», e io gustavo quei piatti leggeri, quelle verdure croccanti, quegli accostamenti non soliti, rimpiangendo un poco gli stufati che a lungo avevano *pipato* sulla stufa. Stufati (e ganascini e trippa e polpette incredibili) che trovavo alla Villetta di Palazzolo sull'Oglio, tanto da considerare quel locale, a partire dalla sua storia e dagli arredi d'epoca, la quintessenza dell'osteria, o almeno dell'immagine che ne avevo dentro. Sempre, in questi luoghi godevo di atmosfere impagabili, di una scheggia di Bagoss mai assaggiato, di un vino per me sconosciuto, di discussioni appassionate sulla benedetta tradizione. *Osterie d'Italia* li ha per lungo tempo segnalati, quasi tenuti per mano, per poi lasciarli, adulti e un po' diversi, a completare la loro evoluzione.

Di tour per l'Italia a caccia di osterie – o a incontrare i collaboratori con cui in questi anni ho condiviso lavoro, gioie e dolori – ne ho fatti molti. Ma, va da sé, con i locali del centro e del sud d'Italia ho intrattenuto rapporti sporadici, sempre piacevoli ma mai tali da consolidare un'abitudine o da costruire un'amicizia. Molti mi sono cari, anche solo per la simpatia a prima vista scoccata in circostanze "ufficiali", come le presentazioni della guida o le cerimonie di premiazione. Il Perbacco di Pisciotta, e i fratelli Puglia che si sono alternati nella conduzione, meritano un pensiero affettuoso: sia perché "uomini"

fedeli e preziosi per Slow Food, sia perché sotto gli olivi del Cilento hanno creato un luogo per riposare, per conversare, per incontrare, per trovare sorprese di vini e di pesci, di terra e di mare.

Sono sulla via del ritorno. Ma mi fermo ancora in un posticino che ho frequentato abbastanza spesso. Più per piacere che per lavoro. Di Casetta, a Borgio Verezzi in provincia di Savona, mi affascina, oltre alla cucina sempre appagante, due cose in particolare. L'unità della famiglia Morelli – con la dolce semplicità di mamma Elda, la dinamica bonomia di papà Pietro, la vivacità e la simpatia dei figli – sono rare a trovarsi. E le ceste di carciofi, di pomodori, di limoni che trovi nella dispensa sono ancora umide del raccolto maturo: arrivano dall'orto di famiglia, davvero. Pietro te lo descrive, se hai voglia di ascoltarlo, nell'avvicinarsi delle stagioni, e ti fa assaggiare l'olio nuovo. Un rapporto così forte con la terra – spero duri anche con le nuove generazioni – mi convince sulla fondatezza delle dottrine del nostro presidente. I Morelli le sanno da tempo.

Come da tempo lo sapevano bene Mirella e Peppino Cantarelli. Non li ho conosciuti, ma in quella che fu la sala da pranzo della loro trattoria di Samboseto, adiacente alla bottega di alimentari e drogheria, tenemmo la prima riunione operativa di *Osterie d'Italia*. Il savarin di riso di Mirella e i culatelli di Peppino li ho soltanto sentiti raccontare: ma è come se facessero parte della mia storia.