

grande stazione di posta

La location a Castell'Apertole di Livorno Ferraris, baricentro della pianura piemontese, è da film, con quel tanto di contaminazione tra tradizione e modernità come è nella vita della pianura padana, terra liquida, di forti caratteri e sentimenti, pronti ad esprimersi e a lasciare traccia dei propri passaggi. Sono luoghi di passaggio continuo, di storie vissute e soprattutto raccontate al tavolo d'osteria sotto il pergolato. Così chi vive qui partecipa alle storie del mondo e le può divulgare, sapendo di essere a sua volta raccontato e celebra-

to nel mondo che ama i sapori netti.

Balin è lì, persona e luogo, tradizionalista e conoscitore del mondo, simpatia e carattere forte, arte gastronomica e misure forti, pergolato da osteria e grande carta dei vini, atmosfera d'antico e servizio curato come modernità vuole. Del resto i contrasti sono nell'aria: il paesaggio è risaia piatta, rotta dai tralicci e dalle luci della centrale termo-elettrica di Trino; il bel caseggiato d'epoca ricorda la stazione di posta per i viaggiatori (osteria e locanda, stallaggio e bottega di maniscalco) e lo è modernamente: accanto al ristoran-



te Balin, c'è un residence, un allevamento ittico, un negozio agricolo di vendita diretta del riso. Non manca una chiesa, che ospita i resti di una santa (Santa Cristina da Bolsena).

Aggraziato l'approccio con la casa; la Francesca in sala rinnova la bellezza di Anna, moglie di Angelo "Balin", tutti sono Silvestro e gestiscono un signor ristorante, di sostanza e di gusto, in cui non si corre il rischio della solitudine e nemmeno di soffrire la sete. La carta è ricca e soprattutto non troppo ricaricata.

Angelo è un faro per la ristorazione piemontese, eletto ad ambasciatore a livello internazionale, dove il riso italiano è ammirato. È nativo di Verolengo, estrema propaggine del Canavese, terra creativa per la ristorazione e le vicende della vita lo hanno portato nel Vercellese, terra particolarmente ricettiva per la gastronomia esterna.

Ovunque il riso stimola la creatività e porta i grandi chef a inventare nuovi piatti, mentre nel vercellese la monocultura risicola sembra piuttosto aver calamitato i piatti tradizionali dal resto del Piemonte. Così Angelo soffre un po' l'estate, che porta la

gente a richiedere un cibo diverso, o meglio a sperare in un trattamento più lieve della cucina classica, che per sua natura si inquadra meglio nei climi d'autunno e d'inverno.

Ma il buon gusto convince al di fuori delle convenzioni stagionali e si sta attenuando tutta questa frenesia cannibalistica a chiedere leggerezza da mangiare, alleggerire il peso corporeo. Quanto meno esistono tante persone che partono anche da lontano per venire a gustare grandi piatti di riso e i piatti (come la panissa) che soltanto qui si possono trovare e gustare.

L'incontro è la vocazione di Balin e così si incrociano nel suo locale i viaggiatori alla posta e gli amatori che alla posta vogliono appositamente approdare, per poi tornarci, perché ai santuari si deve rendere omaggio e venerazione.

La conversazione con Balin è molto interessante: la sua esperienza è più varia e riflessiva rispetto alla maggior parte dei colleghi. Lui ama veramente il Piemonte e lo percorre, conoscendolo sempre più, stuzzicando i produttori e i ristoratori. *“Disponiamo di un grande patrimonio, unico in Italia, che ci invidiano in tanti: la nostra proposta gastronomica è di alto valore, nettamente superiore a quella storicamente ripetitiva della Toscana. Non è un caso che le cose migliori di stile e di innovazione arrivano oggi dai colleghi della Campania, dalla costiera Amalfitana, e in misu-*

Elogio del crin

Angelo “Balin” Silvestro (alle sue spalle la figlia Francesca e la moglie Anna e due collaboratori di cucina) è stato protagonista di una notevole performance sulla bontà del *crin* (maiale), realizzata per i ristoratori premiati da *Barolo & Co.* Con l'aperitivo lardo, ciccioli, sangue fritto, batsuà, salame della duja e soprattutto una spalla (impropriamente definita prosciutto) di propria cottura e un delicatissimo salame di patata. Poi ancora salsiccia e griva su una polentina di riso, cotechino in purea ricca, sanguinacci con cipolla, prima di un raffinato risotto del *pistarò*, per concludere con un carrè di maialino in crosta di erbe alle nocciole. La degustazione è stata arricchita dai vini nebbioli del nord, selezionati dall'Enoteca Regionale di Gattinara; particolarmente apprezzato il Gattinara Travaglini 2001.

ra parziale dalle altre regioni del sud. Molto meno interessanti sono i tentativi di emergere che sorgono dalle grandi città e dai cuochi più giovani, troppo ansiosi di vincere una competizione anche mediatica che loro vivono intensamente. La nostra generazione (i cinquan-

teni di oggi) amava e ama più il confronto e il piacere di una condivisione di mestiere con gli altri colleghi. Il vino deve piacere e far sorridere; le esibizioni di maestria enologica possono essere interessanti ma non gratificano il commensale”.

Produzione in crescita per la salsiccia di Bra

Bra vanta un insaccato unico al mondo, che è sempre più conosciuto e apprezzato. Ne sono fortemente consapevoli i macellai braidesi quando parlano della loro storica “salsiccia”, frutto di una tradizione ufficializzata da un Regio Decreto emanato a seguito dello Statuto Albertino, che autorizzava i macellai di Bra ad utilizzare carne bovina nella preparazione della salsiccia fresca, unico caso in Italia.

“La nostra carne – spiega il presidente del macello braidese, Alberto Aprato – deriva da una filiera totalmente controllata: i macellai locali hanno deciso di ristrutturare il macello comunale applicando le normative della Comunità Europea emanate nel 1992, dando così vita ad una struttura efficace e innovativa che è un fiore all'occhiello per la nostra città e che serve molti colleghi anche di diversi comuni del Roero. La nostra produzione di carne piemontese e in particolare di salsiccia contribuisce in modo significativo all'economia della città. Della sola salsiccia, ad esempio, ne vengono smerciati oltre dieci quintali a settimana”.

E proprio dopo il successo dell'insaccato (riconosciuto nell'Atlante dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali del Piemonte), si è pensato di istituire un Consorzio di tutela e valorizzazione della Salsiccia di Bra. “Un tempo – precisa il presidente dell'Ascom Luigi Barbero – la salsiccia veniva preparata esclusivamente con carne bovina perché nella vicina città di Cherasco era domiciliata una consistente comunità ebraica che si approvvigionava al mercato braidese ed esigeva, secondo la propria religione, insaccati senza carne suina”. Questo tipico prodotto di Bra è stato.

Nella prima decade di dicembre si svolge a Bra da undici anni la rassegna della carne piemontese e della salsiccia di Bra.

C.B.

