

# Il Pinocchio è amicizia

Elio Archimede

Sono pochi e preziosi i ristoranti che sanno accogliere e trattare con amicizia la persona-cliente; il *Pinocchio* di Borgomanero è così, per ambiente, sorriso, cucina e memoria. Merito di una grande famiglia che ha già lasciato una impronta netta e personalissima (e continuerà a farlo per generazioni ancora) nella civiltà gastronomica piemontese, di cui è interprete e testimone nei confronti del mondo.

Era stato memorabile il risotto di Piero Bertinotti realizzato espresso per i 2 mila ospiti radunati da tutto il mondo a Torino dalla Fiat per il lancio della nuova 500, nel marzo di quest'anno. È altrettanto indelebile il ricordo di un pranzo riservato il 27 novembre scorso a *Barolo & Co.* e agli altri premiati per la Carta dei dolci.

Trancio di pescatrice col prosciutto della Val Vigizzo, insalatina di animelle all'olio di nocciole, agnolotti ai tre arrostiti bianchi, agnello al timo, dopo una fantastica realizzazione della frittata rognosa e dei *piutin* di maiale, prima di un grande tapulone della tradizione e di uno zabaione che ha suscitato l'entusiasmo dei tanti colleghi presenti.

L'elogio dello stile e della leggerezza espressa da Piero Bertinotti in piatti antichi, ingiustamente ritenuti gravi, si è intrecciato nella conversazione con Cesare Giaccone, con Mariuccia dei *Bologna*, con Manolo Allochis del *Vigneto*, con Massimo Della Ferrera della *Coccinella*, con Ornella della *Fioraia*, con Mariuccia del *San Marco*, col *Balin*, con Beppe Sardi del *Grappolo* e gli altri ancora (Catella del *Fuori le mura*, Mariangela dello *Scoiattolo*, Gritti dell'*Osteria di via Solata* e il grande Cannavacciuolo del *Villa Crespi*) con la constatazione che nulla deve più



Cesare Giaccone e Piero Bertinotti.

essere inventato, basta applicare le tecniche e le buone pratiche di chi svolgeva il mestiere di cucina con poche attrezzature ma tanta esperienza.

L'invito del *Pinocchio* ha stimolato un gruppo già molto unito attorno a *Barolo & Co.* e l'insegnamento è stato il messaggio che da sempre Piero e la sua famiglia sa offrire insieme alla professionalità del loro servizio: amicizia e spirito di unione. Tutti gliene siamo grati perché lavorare stanca, ma può essere piacevole se consente di dare

quel più che non è soltanto grande artigianato, ma anche sentimento e spirito di appartenenza.

Uno spirito che chi è piemontese sente fortemente connesso con la riaffermazione di un gusto e di valori unitari della propria gente, ma è anche la conferma di continuità di uno stile di accoglienza e di arricchimento (culturale ed alimentare insieme) che era patrimonio di base per chi praticava il mestiere fino e l'arte nobile della gastronomia.