

Desco music



Il sapore della bagna caoda

A pranzo con
Gianmaria
Testa all'Osteria
dell'Unione

di Alberto Campo
Foto Alex Astegiano

Un incontro speciale, per più di una ragione. Il posto, anzitutto: è risaputo che l'Osteria dell'Unione fu l'incubatrice in cui si sviluppò il primo embrione di Arcigola, preludio a Slow Food. La madre di tutte le osterie d'Italia, o quasi. Nella sala accanto a quella in cui pranziamo venne redatto nel 1986 il manifesto dell'associazione: un luogo che odora di storia, insomma. Pina Bongiovanni – figlia di Cesarin, l'oste che gestiva il locale negli anni Trenta, quando ancora era una *piola* di paese – e il marito Beppe Marcarino, che furono insieme protagonisti e testimoni di quegli eventi, li rammentano ancora con orgoglio ma senza prosopopea. Ora l'osteria è affidata a Rezarta Fino, detta "Rezi", nuora di origine albanese che ne perpetua l'identità con ammirevole rigore filologico.

E c'è poi la relazione speciale che lega il nostro commensale al borgo langarolo. Da una decina d'anni Gianmaria Testa viene a celebrarvi il 25 aprile. «È un appuntamento al quale non rinuncerei per niente al mondo» dice. Ma perché proprio Treiso? «In paese c'è un pilone che ricorda i tre fratelli Ambrogio, uccisi dai fascisti, e a rinvenire uno dei cadaveri fu mio suocero, Paolo Farinetti, che era comandante partigiano in zona. Perciò da un po'

di anni ogni 25 aprile vengo qui: facciamo cena in osteria, poi c'è una fiaccolata e a seguire il concerto nella palestra della scuola. Un modo non enfatico di celebrare la Resistenza».

L'accoglienza che gli è riservata dimostra questa familiarità: è come se qui Testa fosse di casa. E del resto, da qualche tempo, abita non molto distante... «Sì, adesso sto a Castiglione Falletto, dove compra il vino Bruce Springsteen: la Barbera Scarrone di Vietti. Avendo sposato una langhetta, il trasferimento da Cuneo era inevitabile: i langhetti non si spostano e rimangono al di qua del Tanaro. Abbiamo trovato una casa semistrutturata su una collinetta, in un posto bello e solitario, e ci siamo trasferiti là».

Come ti trovi a vivere in Langa?

Io sono nato in un piccolo posto di campagna, a Madonna del Pilone, una frazione di Cavallermaggiore, nella "piana", come dicono qui... I langhetti hanno un'intraprendenza che da noi è sconosciuta e uno spirito che si avvicina un po' a quello dei montanari delle vallate del Cuneese. Conoscendoli, si percepiscono i secoli di miseria da cui provengono. Quando ero bambino e vivevo coi miei



in cascina, i *langhet* venivano da noi a comprare i *bucin*, i vitellini: ricordo persone chiuse, di poche parole. Poi, a un certo punto, col successo internazionale del Barolo, è arrivato il boom...

E questo cos'ha cambiato?

Non mi piace pontificare, ma a me pare che l'arricchimento in genere sia un danno. Una volta si diceva: «Meglio un nobile che un arricchito». Però qui l'arricchimento è fatto di sudore, quindi più che legittimo. Il fatto è che all'arricchimento dovrebbe corrispondere una maggiore apertura mentale, senno diventa sterile. Viviamo un tempo in cui ciascuno tende a difendere a qualsiasi costo i propri privilegi, piccoli o grandi che siano, fregandosene di tutto quello che non ha a che fare coi suoi interessi, e questo ha portato a un arroccamento che nasce dalla paura di perdere qualcosa. Temo sia così anche qui.

Ci racconti meglio la tua infanzia in cascina?

Mio padre faceva il contadino e l'allevatore, affittava una cascina di cui erano e sono ancora proprietari i Bonadè Bottino, una famiglia nell'orbita degli Agnelli che a Madonna del Pilone aveva acquistato una bellissima villa settecentesca con terre annesse, compresi i cascinali dove stavamo noi. Era la loro casa di vacanza, ci venivano nei weekend e in estate, magari con amici, tipo i Bruni Tedeschi o i Pininfarina. Coi figli, soprattutto Davide, che è poco più grande di me, sono rimasto amico, anche se ricordo che allora io mungevo le mucche mentre loro stavano in Inghilterra a studiare. Erano la mia finestra sul mondo: ho imparato a parlare italiano frequentando loro, prima ancora che a scuola, mentre a casa mia si usava il dialetto. E ho approfittato della loro enorme biblioteca, che occupava un'intera stanza, leggendo indiscriminatamente qualunque cosa: da *Sussi e Biribissi* a Primo Levi, Fenoglio e Pavese.

«La cosa che non mi convince è la “mistica del cibo”, quell'approccio esageratamente edonistico che si è diffuso negli ultimi anni. Mi è capitato di mangiare in posti di alto livello e riconosco che dietro ai piatti c'è un pensiero e un lavoro, ma tutta questa maniacalità mi pare un po' sprecata: la apprezzo ma non la cerco. Come una bella auto o il vestito di un grande *couturier*: li ammiro, ma non fanno per me»

La conversazione scorre fluida mentre in tavola si succedono gli antipasti (squisita la trippa in umido coi ceci), lubrificata dal vino che abbiamo scelto seguendo i consigli di Rezi: una Barbera dei marchesi di Gresy. E poi arriveranno i classici *tajarin*, «i migliori al mondo» secondo il nostro invitato, seguiti dal coniglio con polenta, «lo stesso» racconta Testa «che mangiamo ogni 25 aprile».

Descrivici il tuo rapporto col cibo...

Essenzialmente, da goloso, sono uno che mangia volentieri. Mi piacciono le cose un po' *grossere*, semplici e non tanto raffinate, tipo l'insalata di cavolo condita con un po' di *bagna caoda*. Non c'è nessuna arte culinaria che superi un sapore simile.

Gianmaria Testa, cantautore piemontese che ha avuto successo in Francia prima che in Italia, fotografato a Treiso, nelle Langhe.



Desco music



Pina Bongiovanni con il marito Beppe Marcarino, titolare dell'Osteria dell'Unione di Treiso che ha ospitato l'intervista.

La cosa che non mi convince è la "mistica del cibo", quell'approccio esageratamente edonistico che si è diffuso negli ultimi anni. Mi è capitato di mangiare in posti di alto livello e riconosco che dietro ai piatti c'è un pensiero e un lavoro, ma tutta questa maniacalità mi pare un po' sprecata: la apprezzo ma non la cerco. Come una bella auto o il vestito di un grande *couturier*: li ammiro, ma non fanno per me.

Apprezzavi il cibo già da bambino?

Sì, le uniche cose spiacevoli derivavano dalla povertà. Per esempio, non ho mai potuto sopportare la minestra al latte col riso, ma una delle nostre poche risorse erano le mucche e perciò capitava spesso che fosse in tavola. Mi piacevano altre cose della cucina povera, come la *panada*, solo che per farla bisognava aspettare di avere abbastanza pane rafferma. A parte questo, col tempo mi sono reso conto di quanto mia madre fosse brava a inventarsi ricette avendo pochissimi ingredienti a disposizione. Poi, però, c'erano le occasioni speciali, tipo il pranzo della mietitura: a quei tempi il grano non si passava ancora con le trebbiatrici, arrivavano i fasci di spighe, si facevano i covoni e lo si metteva a essiccare, dopo di che si batteva organizzando le cose in modo tale che i vicini aiutassero te e tu aiutassi loro. Il premio di quella fatica era un

«Poi c'erano le occasioni speciali, tipo il pranzo della mietitura: a quei tempi il grano non si passava ancora con le trebbiatrici, arrivavano i fasci di spighe, si facevano i covoni e lo si metteva a essiccare, dopo di che si batteva organizzando le cose in modo tale che i vicini aiutassero te e tu aiutassi loro. Il premio di quella fatica era un pranzo luculliano che prevedeva il bollito, l'anatra e tutte le altre cose che arrivavano dal cortile di casa»

pranzo luculliano che prevedeva il bollito, l'anatra e tutte le altre cose che arrivavano dal cortile di casa. C'era il tavolo degli adulti e per la prima volta vi fui ammesso quando avevo 10-11 anni, siccome un po' avevo lavorato anch'io. Oppure a San Giovanni, che noi festeggiavamo perché in cascina vivevano la famiglia di mio padre, che si chiamava Battista, e quella di mio zio, Giovanni: noi eravamo in sei, loro in sette, e poi c'erano due altri zii da sposare e mia nonna. Facevamo un anno da noi e un anno da loro. Più o meno i piatti erano sempre gli stessi, ma buonissimi: la pasta fatta in casa, il cappone... Quello è stato il mio mondo per 18 anni.

Quando te ne sei allontanato?

Sono andato via subito dopo il servizio militare, perché alla fine la cascina era un po' anche una prigione. E mi sono trasferito a Cuneo, provando a fare concorsi di ogni genere, finché sono stato assunto in ferrovia. Abitavo in affitto nella casa del custode di un vivaio di piante: ero solo e mangiavo quello che capitava, a volte senza nemmeno sporcare i piatti per non doverli poi lavare. È che considero il mangiare e il bere anzitutto come attività conviviali: per capirsi, da quando vivo con mia moglie Paola, abbiamo ripristinato una regola che considero fondamentale, i pasti si fanno insieme. E allora c'è il gusto di cucinare, magari niente di speciale, però con l'idea di preparare il desco: sono le piccole attenzioni che rendono la vita preziosa.

Come hai imparato a cucinare?

Devo tutto a mia madre. Mi piace molto fare la pasta in casa, anche se confesso di tirare la sfoglia con la macchinetta. O gli gnocchi, che per riuscire bene devono essere preparati in un certo modo: preferibilmente con patate rosse, nuove o vecchie conta poco, che una volta lessate, meglio con la buccia, vanno passate subito nello schiacciap patate e amalgamate ancora calde con la farina, nella proporzione di tre a uno, perché così l'amido lega l'impasto e fa sì che lo gnocco rimanga morbido e non si disfi. Mia madre si scottava le mani pur di farli così.

Desco music

Quali sono i tuoi piatti forti?

Faccio una *mayonnaise* eccellente, adesso non più a mano e usando anche l'albume, perché così viene più leggera. Poi la pasta, per andare sul sicuro i *tjarin*. Mi piace molto il bollito, non con tutti i tagli, ma di sicuro con un po' di testina. Un'altra cosa di cui vado matto è la *bagna caoda*, avendo magari la pazienza di mettere l'aglio a bagno nel latte la sera prima, cambiandolo la mattina, per renderla meno aggressiva. Da Paola ho imparato invece ad apprezzare gli ortaggi: se voglio farle un regalo, preparo un misto di verdure lesse. Ci tengo che chi mangia apprezzi quello che cucino. E dirò di più: se qualcuno viene a cena e non mi fa i complimenti, io non dico niente ma dentro di me sono offeso. Molto più di quando capita con la musica.

E il vino?

È entrato nella mia vita quando da bambino ho cominciato ad aiutare nei lavori in cascina: alla fine c'era la *supa d'vin*, una scodella di Barbera con dentro pane e un po' di zucchero. Il vino lo produceva mio padre, comprava l'uva a Castellinaldo, nel Roero: Barbera, il vino dei poveri. A volte veniva buono e altre meno. Faceva la prima spremitura per gli ospiti e le occasioni speciali, mentre la seconda veniva diluita con acqua per ottenere il *vinot*, che andava bevuto entro un anno. E quello per me era il massimo, come una bibita. Preferisco il rosso, mentre il bianco – ma dev'essere fermo – lo uso per lubrificare la gola: se bevo acqua, cantando, mi si secca.

Giri il mondo per concerti: ne approfitti per esplorare le cucine locali?

Una delle cose che mi ha stupito è che in certi paesi sembra non ci sia una cucina locale, tipo in Olanda. Mentre è paradossale che in Germania o in Svizzera i posti dove si mangia meglio siano gli autogrill. Alla fine, in situazioni simili, specialmente se ci devi stare a lungo, l'unica salvezza sono i ristoranti vegetariani. Il problema è che noi siamo abituati bene: nel mondo la gente si nutre più che gustare il cibo, non ha il senso della festa, e se capiti in Canada o negli Stati Uniti è abbastanza frequente vedere persone che consumano pasti *takeaway* camminando, magari da sole. Direi che l'unico paese in cui il cibo costituisce una parte rituale della vita come in Italia è la Francia, anche se spesso le ricette sono sopra le righe: forse da loro manca il livello intermedio fra alta e bassa cucina, la nostra trattoria insomma, che secondo me è la vera forza della gastronomia nazionale. E la Spagna, ecco un posto dove il cibo è davvero occasione di festa. Ho un ricordo buffo: una volta, a Barcellona, Paco Ibanez mi ha preparato un piatto tipico catalano, la *fidejua*, una specie di *paella* con al posto del riso una pasta sottile, tipo i nostri capelli d'angelo. Mentre cuoceva, lui mi spiegava che si capisce che è pronta quando la pasta dà segni di virilità, nel senso che bisogna aspettare che i *fidej* si rizzino... E noi, affamati, intorno alla padella ad attendere il miracolo.

«Il vino è entrato nella mia vita quando da bambino ho cominciato ad aiutare nei lavori in cascina: alla fine c'era la *supa d'vin*, una scodella di Barbera con dentro pane e un po' di zucchero. Il vino lo produceva mio padre, comprava l'uva a Castellinaldo, nel Roero: Barbera, il vino dei poveri. A volte veniva buono e altre meno»



E in Italia, quali zone prediligi?

Si mangia bene praticamente ovunque, ma se proprio devo indicare delle preferenze, ed è davvero difficile farne, dico la Campania, perché lì trovi i gusti primari, soprattutto a Napoli: dalla pizza alle puntarelle e ai friarielli, roba che se sei in qualche bettola ai Quartieri Spagnoli è possibile che te la cavi con cinque euro. Poi Sicilia e Puglia a pari merito, coi loro gusti forti e una sapienza secolare nel trattamento delle materie prime, e subito dietro l'Emilia, col suo senso dell'opulenza che si esprime nel modo in cui lavorano il maiale.

Ci sono colleghi con cui ti trovi bene a tavola?

Il re è Paolo Fresu, che conosce qualsiasi tipo di vino ed è uno straordinario ambasciatore della cucina sarda. Ma anche Enrico Rava non scherza: pranzare con lui è un piacere straordinario. O Mario Brunello, che apprezza molto il vino e la buona tavola, e affronta la cucina con senso etico ed estetico. Di Paco Ibanez ho già detto... E poi qualche musicista di Parigi, tipo Leonardo Sanchez. 🍷