

# A Scurzolengo il tempio dell'agnolotto

*Al circolo gastronomico «La raviola galante» i piatti storici piemontesi*

**DOMENICO BUSSI**

Il circolo gastronomico «La Raviola galante», recentemente inaugurato a Scurzolengo in via Maiocco 4, si propone come un'occasione speciale, rara, da ricercare con cura e passione; la sua stessa ubicazione, celata dalla mole poderosa dell'antico castello, pare affermi: «Soltanto chi saprà trovarmi tra le mille opportunità avrà l'appagamento del proprio desiderio di gusto al pari del corteggiatore che con l'agire costante ottiene le grazie dell'amata che per timidezza e civetteria tarda a concedersi».

Insomma, un'occasione in più per arrendersi di fronte alla tentazione della gola che tra tutti i peccati è certamente il più veniale e, nel caso specifico, neanche tale, in considerazione del fatto che in questa particolare occasione non si tratterebbe di assecondare un vizio, ma apprendere i risultati di una ricerca sulle consuetudini alimentari di un popolo: e lo studio, è risaputo, è sempre opera meritoria. Nel nuovo circolo infatti i prelibati manicaretti serviti sono il frutto di accurate ricerche storico - culinarie del titolare Giulio Ferrari, che si impegna a servire piatti, agnolotti in particolare, confezionati e cucinati secondo le ricette della tradizione allobroga.

Il nome stesso del circolo richiama la realtà piemontese nella sua intezza: popolare come il sostitutivo «raviola», che rievoca la capacità di esperte cuciniere nel trasformare un piatto povero, nato spesso volte con la raccolta di ciò che resta del banchetto della festa che le precarie condizioni economiche imponevano di non sprecare, in un manicaretto squisito, ma anche aristocratico come testimonia l'attributo «galante» che fornisce una patente di nobiltà, con un vago accenno cortigiano, ad un prodotto che deve il suo successo sì agli ingredienti usati, ma soprattutto alla saggezza di chi, con il trascorrere dei secoli, ha saputo equilibrarne l'amalgama.

Se quanto esposto serve a dare garanzia per il soddisfacimento del gusto, volendo, come sentenzi il proverbio, anche l'occhio la sua parte, bisogna riconoscere che non si sarebbe potuto trovare locale più adatto: la vecchia cascina riattata di Claudio Grasso (una cantina con la capacità di 6.000 brente, che in futuro verrà ristrutturata), anche lui appassionato della tradizione locale, capace di offrire la giusta ambientazione per rendere la serata più suggestiva.

La «carta degli agnolotti» prevede 8 specialità diverse: ovviamente alcune saranno legate ai prodotti stagionali, ma sarà comunque possibile una cena menù fisso al costo di lire 45 mila; ovviamente i vini, tutti prodotti nella zona, sono all'altezza dei cibi. Il gestore però, per differenziare il locale dai tanti ristoranti già in attività, propone, più che menù completi, delle degustazioni; ad esempio con una spesa variabile dalle 13 alle 18 mila lire si potranno degustare varie qualità di agnolotti, oppure di formaggi, proponendo agli avventori un'alternativa di qualità alla pizzeria o al fast food, senza incidere sensibilmente sulla spesa.

Essendo il locale un circolo, per accedervi è richiesta un'iscrizione; il locale sarà aperto giovedì, venerdì e sabato tra le ore 20,30 e le ore 1 e la domenica anche per il pranzo; è gradita la prenotazione: tel. 0141/203015.



Da sinistra: il sindaco di Portacomaro Idalo Raso, Giulio Ferrari, Claudio Grasso e il parroco di Portacomaro don Attilio Novo durante l'inaugurazione del locale

[FOTO:ALBERTO D'ANNA]