

A Barge, ben tre ristoranti
insigniti dalla Guida Michelin

Sei forchette in armonia

di Giorgio Di Francesco

"La Picocarda", "San Giovanni" e "D'Andrea": circa 250 coperti su un totale che a Barge supera il migliaio (e per un Comune di 7mila abitanti non è male)

Barge paesone sonnacchioso? Di certo non nel settore della ristorazione. Recentemente, il direttore dell'Azienda per la promozione turistica cuneese, Paolo Bongioanni, l'ha definito "polo del gusto" all'interno della Granda. In buona compagnia con Ormea, Borgo S. Dalmazzo e Cervere, lasciando, naturalmente, a parte le ormai famosissime Langhe.

Ed ha ragione, visto che qui si trova un'alta concentrazione di "forchette" assegnate (generalmente con una certa parsimonia) dalla guida Michelin. Due a testa, per "La Picocarda", "S. Giovanni" e "D'Andrea" (a Pinerolo, solo la "Taverna degli Acaja" è altrettanto ben piazzata).

Tradizione culinaria, quella bargegese? *"Parlerei piuttosto di capacità di gestire iniziative individuali con competenza e desiderio di migliorare"*, rilancia lo chef de "La Picocarda", Beppe Picotti. Non senza motivo, visto che la maggior parte dei grandi ristoranti bargegi attuali fino a pochi anni fa neppure esisteva.

Picotti ha tirato su il suo da solo, con l'aiuto familiare, nonostante avesse rilevato in precedenza il "Belvedere", che oggi ospita "D'Andrea": un ristorante gestito da Marco Roberto, col sostegno determinante della moglie, Mara Banchio, sommelier diplomata.

Il "S. Giovanni" ha anch'esso lontane origini in un ristorante-

albergo davvero storico, il "Cannone d'Oro" (chiuso da ormai vent'anni): ma si tratta più che altro di ascendenze romantiche. Il proprietario Giangiacomo Moschetti, vanta in linea materna una dinastia di albergatori, i Boaglio, ed ha aperto il suo "S. Giovanni" anche per motivi affettivi e per amore della propria terra (se non esclusivamente per questo). Tanto più se si pensa che Moschetti non è uno chef (seppure abbia saputo scegliersi bravi cuochi) e gestisce già altre attività, come il cinema Comunale di Barge, la sala "Politeama" di Saluzzo ed il cinema di Sampeyre, in Val Varaita.

Le "forchette Michelin" sono arrivate subito dopo l'apertura dei tre locali, ma se i curatori della famosa guida hanno dimenticato "El Sacocin" (di nuovo a conduzione familiare) non altrettanto hanno fatto i buongustai (pinerolesi in testa) che hanno già regalato al giovane Massimo Aimar, chef e titolare, belle soddisfazioni. Tanto da poter vantare tra i propri clienti perfino il magistrato Caselli.

"ALTRI IMPRENDITORI DOVREBBERO PUNTARE ALL'ECCELLENZA"

Constatare l'armonia tra gli chef dei quattro più rinomati ristoranti bargegi non può che destare ulteriore ammirazione: nessuna cieca concorrenza, ma periodico (e ama-



bile) confronto sui problemi della categoria. E quando dalle parole passano ai fatti, vedi manifestazioni come la "Fiera del Marrone" di Cuneo dell'anno scorso, si mettono tutti e quattro attorno al medesimo fornello.

Operando in armonia, i quattro contribuiscono a farsi pubblicità, ma anche a far conoscere il paese. *"Non credo che chi ci sceglie lo faccia per venire a Barge"* - dice Sergio Gilli, lo chef del "S. Giovanni", che pure è posizionato nella zona più centrale del vecchio Borgo -. *Comunque, se i nostri clienti trovasse un centro accogliente, non sarebbe male: potrebbe innescarsi un circolo virtuoso"*.

Sulla stessa lunghezza d'onda in particolare Picotti e Roberto, titolari di ristoranti lontani dall'abitato principale. *"Se altri imprenditori ci imitassero, ciascuno nel proprio settore - aggiunge Beppe Picotti - e puntassero all'eccellenza, ne risulterebbe un miglioramento complessivo dell'immagine di Barge, tale da invogliare l'Amministrazione ad interventi di riqualificazione dell'habitat complessivo. Ma si deve partire da iniziative individuali perché questa riqualificazione trovi un fondamento"*.





I quattro chef borgesesi lavorano in equipe alla Fiera del Marone 2000; da sin. Massimo Aimar, Beppe Picotti, Sergio Gilli e Marco Roberto

Tutti concordano nel proporre un modello di collaborazione tra associazioni, enti e privati, mentre è sotto gli occhi di tutti che a Barge l'armonia non sia sempre di casa. Qualche esempio: Cavour è riuscita a proporsi come "paese della mela", Cervere del "porro", Pancalieri della "menta", Borgo S. Dalmazzo della "lumaca", Torre Pellice del "sèiras dèl fèn". Barge non ce l'ha fatta a caratterizzarsi per l'insufficiente coesione.

Quanto ai prodotti locali, i "magnifici quattro" sono unanimi: "La qualità viene prima della provenienza", risponde per tutti Roberto. "A me - aggiunge Picotti - farebbe molto piacere poter portare in tavola, ad esempio, ottimi formaggi del posto, ma dove sono? Chi li produce? In che quantità? Esistono ancora spazi per altri imprenditori, in diversi settori, ma per essere premiati bisogna imparare a rischiare, proponendo prodotti di alta qualità, diversi, ad esempio, dalle solite formaggette industriali".

Sui vini i ristoratori non si sbottonano troppo, visto che una sola ditta borgesese, "Le Marie", ha accettato la sfida d'una produzione a denominazione d'origine con-

trollata. "Mi pare che questa azienda si sia messa sulla buona strada", considera Marco Roberto. "Sarebbe poco opportuno esprimere un parere sulle prime annate - precisano alla Picocarda - bisogna saper attendere e lasciare che la ditta trovi la sua vera strada".

I quattro famosi ristoranti borgesesi si differenziano nel menù: "D'Andrea" ha riscoperto il pesce di fiume, la "Picocarda" propone ottimo pesce di mare, mentre il "S. Giovanni" ed il "Sacocin" non disdegnano la cucina piemontese, funghi soprattutto, acquistati "dove se ne trovano di migliori e nell'adeguata quantità necessaria".

Poche invece le differenze per quanto concerne il numero dei coperti: la "Picocarda" e "D'Andrea" al massimo un centinaio, per i banchetti, ma normalmente una cinquantina. Il "S. Giovanni" cinquanta coperti e "Sacocin" settanta. Quindi abbastanza intimi: ristoranti che vanno conosciuti meglio per essere apprezzati davvero (non per nulla "D'Andrea" ha recentemente ospitato il "Gotha del Gusto").

Avrà ripercussioni sul settore ristorazione, in Barge, l'apertura programmata di un nuovo istituto superiore per i servizi alberghieri? "Certamente sì - rispondono i quattro chef -, a patto che questa scuola raggiunga un buon livello e che si instauri una concreta collaborazione colle aziende locali".

BARGE OLTRE LE... STELLE

Al di là delle forchette Michelin, Barge offre un'ampia scelta: bar, trattorie e pizzerie, per tutte le tasche e tutte le esigenze. In totale, oltre un migliaio di coperti che per un paese di poco più che 7.000 abitanti non è poco.

"C'è posto per tutti: ciascuno può crearsi una propria nicchia di mercato. Negli ultimi anni però sempre più gente si orienta, per i pranzi nei giorni infrasettimanali, sui precotti dei bar".

Tra le trattorie, a S. Martino spiccano quella "del Giardino" e la "S. Martino", interamente rinnovate. A Mondello ha riaperto la "Piccola Locanda", col nome di "Il Gatto e la Volpe": titolare la figlia del gestore del "Conte Rosso", un locale nel quartiere di S. Giuliano, convertito in ristorante cinese, lo "Shanghai".

A Montebacco, la nuova gestione della "Trattoria del Convento" ha portato in montagna la cucina marinara. Nel centro di Barge, clientela di fedelissimi per la "Trattoria Stella Polare", mentre di fronte al mercato coperto ha chiuso a fine settembre il "Ristorante Corona Grossa" (dopo la ristrutturazione, ospiterà una banca?).

In via Costanzo Carle, sotto i portici medievali, la "Società Operaia" in estate ha un simpatico déhors, ma per chi vuol ritrovare l'atmosfera delle vecchie osterie di campagna la "Trattoria Stella Polare" di via Carlo Alberto sembra essere l'unica sopravvissuta.

Anche la birreria "La Marionetta", in pieno centro, offre un servizio di ristorazione e la pizzeria "La Nuova Ruota" propone specialità a base di pesce.

Non poteva mancare un agriturismo: la "Cascina Nuova", in via Soleabò 28 in una splendida cascina sapientemente restaurata. "Da tener d'occhio, per la bravura del gestore", parola di Beppe Picotti.