

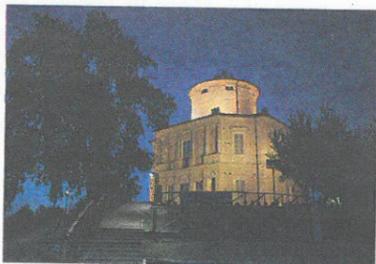
L'Italia delle Condotte

Bra: città slow per eccellenza

A cura della Condotta di Bra

Terre collinari alle porte del Roero, ricche di un'antica cultura gastronomica e di una straordinaria biodiversità con vigneti che si alternano a frutteti, castagneti e nocioleti. Bra e il suo territorio è conosciuto per le pesche, le pere e le fragole, ma anche per i tartufi bianchi che arricchiscono i piatti della nostra tradizione. Altra eccellenza è l'apicoltura con una grande produzione di miele di acacia e di castagno. Un posto d'onore spetta al formaggio prodotto da allevatori-casari locali come Renato Maunero con i suoi intriganti caprini o Marco Gallarato che usa il latte di pecora. Tutti questi prodotti si possono trovare al Mercato della Terra, ogni terza domenica del mese, sotto l'antica "Ala" di Corso Garibaldi. I produttori non si ritrovano solo per vendere ma per far conoscere il loro lavoro: dall'accudimento degli animali, alla mungitura, alla cura dei formaggi. Ma il cibo simbolo è la salsiccia di Bra: l'unica salsiccia italiana di carne bovina che si mangia cruda, nata nella seconda metà dell'Ottocento in rispetto della comunità ebraica, presente in quel periodo nella vicina Cherasco. Si può trovare in una delle tante macellerie del Consorzio della Salsiccia di Bra.

Bra non è solo terra di eccellenze gastronomiche. È un luogo da scoprire poco alla volta, lentamente, passeggiando si incontrano i caratteristici cortili ed edifici storici. Non passano inosservati la chiesa barocca di Sant'Andrea eretta nel 1682 su disegno del Bernini e il vicino Palazzo Comunale con la tondeggiante facciata. Se vi infilate nella stradina tra questi due edifici, dopo pochi passi, incontrerete la chiesa di Santa Chiara, capolavoro dell'architetto regio Bernardo Antonio Vittone. Sull'ala di Corso Garibaldi due segnalazioni: la chiesa della Trinità, meglio conosciuta dai braidesi come i Battuti Bianchi, e la casa di San Giuseppe Benedetto Cottolengo. Dall'alto domina l'edificio simbolo della città: la Zizzola.



E poi, i musei di Storia naturale, di Arte e Archeologia e del Giocattolo. Per assaporare ottimi prodotti di pasticceria e respirare l'atmosfera cara allo scrittore Giovanni Arpino è

d'obbligo una sosta nei locali storici della città nella centrale via Cavour. Pochi minuti di auto e si arriva a Pollenzo, la cui piazza centrale è contornata da un complesso architettonico di edifici che richiamano gli antichi fasti di una delle residenze private dei Savoia. In uno di questi locali ha sede l'Università di Scienze gastronomiche che richiama studenti da tutto il mondo, e la Banca del vino, dove sono custoditi i migliori vini della penisola.

DOVE MANGIARE

Osteria Boccondivino Via della Mendicità Istruita, 14
Tel. 0172.425674

Ristorante Battaglino Piazza Roma, 18
Tel. 0172.412509

DOVE DORMIRE

Albergo Badellino Piazza XX Settembre, 4
Tel. 0172.439050

Albergo dell'Agenzia Via Fossano, 21
Tel. 0172.458600

DOVE COMPRARE

Local - Bottega Alimentare Via Cavour, 45
Tel. 0172.054012

Uno sguardo sul mondo

Riga: viaggio alla frontiera della gastronomia

di Nicola Perullo

Chi lo avrebbe immaginato? Il distretto di Riga, capitale del piccolo Stato baltico della Lettonia, è stato nominato Regione europea della Gastronomia per il 2017. Riga, dunque, è una delle nuove capitali gastronomiche europee. Se me lo avessero detto venti anni fa, non ci avrei creduto.

Questo piccolo grande segnale rivoluzionario, trova la sua origine negli anni '90 del secolo scorso, con la fine dell'egemonia francese sull'alta cucina e sulla ristorazione, sancita dal dominio di Ferran Adrià sull'avanguardia culinaria. Nello stesso tempo, su scala planetaria, si andava affermando l'idea del cibo locale come valore fondante. Il movimento della glocalizzazione, insomma, alla cui guida possiamo mettere senza timore di smentita Slow Food e Carlo Petrini. Se, infine, dovessimo trovare una sintesi tra Adrià e Petrini, per indicare la fonte diretta della scoperta e della valorizzazione di nuove cucine, come quella lettone, fuori dai circuiti della gastronomia classica, allora la figura di Renè Redzepi e la sua creatura, il Noma di Copenaghen, costituirebbero l'anello mancante. Insieme a Claus Mayer, nel 2003 Redzepi ha dato via a un movimento, la Nuova Cucina Nordica, e stilato un manifesto in dieci punti che elenca i suoi valori: etica, sostenibilità, stagionalità, e soprattutto uso delle materie del territorio, sebbene un territorio inteso in senso molto vasto, con un significato molto diverso da quello delle province, dei villaggi e dei campanili a cui siamo abituati nella cultura gastronomica italiana.

Il fenomeno Riga, una città bella e calma, elegante e crepuscolare, dove a gennaio 2017 si è svolto un notevole festival di street food (il Riga Street Food Festival), va inserito in questo contesto. Più in generale, nel movimento globale per cui oggi ogni paese cerca un'identità glocale attraverso la connessione col cibo. Nello specifico della storia lettone, però, ci sono alcuni



fatti particolari di cui è necessario tenere conto: senza andare troppo indietro nel tempo, il rapporto con il mondo russo. La Lettonia è uno Stato indipendente dal 1991, quindi i segni del recente passato sono ancora presenti anche nel rapporto col cibo. Ecco il primo elemento affascinante di questa storia: il tentativo di svincolarsi dai lacci del sovietismo da parte di una nuova generazione di giovani glocal chef che intendono lavorare con prodotti locali in un contesto difficile, sia per motivi geoclimatici sia per tradizione culturale. Per quanto ho avuto modo di verificare frequentando alcuni ristoranti della nuova scena lettone, questo tentativo è in pieno svolgimento: avrà bisogno ancora di tempo per trovare una sua definizione, una sua originalità. A volte appare ancora un po' troppo soggiogato ai modelli dei maestri della nuova cucina nordica e alle tendenze che altrove si sono già sperimentate.

Tuttavia, corre veloce e diritto, anche perché non c'è il peso, talvolta la zavorra, della "tradizione" da venerare come fosse museo. Insomma, c'è ingenuità ma anche molto entusiasmo e libertà. Il prossimo futuro potrebbe regalarci molte belle sorprese.

Qualche parola infine sui prodotti, sui mercati e sul paesaggio lettone, colti in modo impressionistico e rapido. Il mercato generale di Riga è molto grande - il più grande dell'ex Urss, pare, e uno dei più grandi d'Europa - e decisamente bello, interessante e rappresentativo della produzione nazionale. Come in tutti i Paesi con inverni lunghi e freddi, anche in Lettonia c'è una grande quantità di verdure fermentate, di pesci affumicati e di carne, in particolare maiale. E anche chi ama stare all'aperto non sarà deluso: appena fuori dalla città, la natura nordica imperversa con boschi di betulla (il succo di betulla è molto tipico), grandi foreste di alberi altissimi e laghi cristallini.

We
HOSTELS & CAMPUS

VIENI A TROVARCI!

www.we-gastameco.com

BOLOGNA

VENEZIA



Via de' Carracci 69/14 - 40129 Bologna
T. (+39) 051 0397900
hello@we-bologna.it

Campo dei Gesuiti - Cannareggio 4878 - 30121 Venezia
T. (+39) 041 5286103
hello@we-crociferi.it

Sconto del 10% per i soci Slow Food (contattaci per maggiori informazioni)