

RISTORANTE CACCIATORI

il segreto della longevità

Secoli di storia culinaria, la stufa come elemento ancestrale di cultura, un luogo unico dove la cucina si erge a interprete solenne di un territorio strabiliante

di Andrea Grignaffini

Sembra orbitare in una posizione strategica, Cartosio: pressoché equidistante da Milano (144 km) e Torino (113 km), ma più vicino a Genova (84 km), i tempi di percorrenza tra l'una e l'altra città sono compresi fra l'ora e mezzo e le due ore di macchina da qualunque parte si decida di andare. Eppure, in questo piccolo comune monfermo di appena 750 anime, non ci si arriva per caso: lo si deve volere, lo si deve desiderare, e il motivo è quasi sempre la storia che stiamo per raccontarvi. Siamo precisamente a pochi chilometri da Acqui Terme, in una terra agreste, zigrinata dai filari della vite, al confine tra Langhe e Roero. Cinto da più parti da boschi di castagno e di rovere prodighi di funghi, fiori ed erbe spontanee, ad animare il territorio, in stagione, c'è pure una fiorente attività venatoria, la stessa che ha ribattezzato il Ristorante Cacciatori, come a voler sgombrare ogni equivoco. Al netto dell'ubicazione, piuttosto defilata, l'insegna rappresenta, del resto, l'esatta nemesi dei non-luoghi teorizzati da Marc Augé: un iper-luogo in cui si continua ad andare in pellegrinaggio, cosa che va avanti da oltre 200 anni. Il motivo? Sarebbe riduttivo dire che è per il cardo gobbo di Nizza con la bagna caoda o per la frittata di cipolla piatlina di Andezeno che, all'luopo, diventa anche una zuppa; così come non è per il pollo alla cacciatora o per il coniglio al vino rosso, benché entrambi siano cotti sulla leggendaria stufa in ghisa installata in cucina nel 1952. Piuttosto, sarebbe più esatto parlare dell'alta densità semantica e valoriale perpetuata dalla famiglia Milano che, come attestato dagli archivi storici della parrocchia, qui si stabilisce da Novara nel 1652 ma solo nel 1818 vede sancita la propria licenza di Hosteria del Popolo. E se fino al Secondo Dopoguerra la clientela resta gremita di habituè, con l'apertura delle Terme arrivano i primi turisti e, con essi, una cucina più raffinata ed elegante, nonostante la vocazione alla semplicità imposta dalla suddetta stufa che, come un'entità pensante, esige cotture prolungate e materie in grado di sostenerle. Per questo motivo Federica Rossini, ultima generazione di angeli del focale dopo Maria e Carla, non ha preso alla leggera la missione della cucina: non si trattava, infatti, solo di riprendere le ricette della suocera, ma di attualizzarle nel presente assumendosi la piena responsabilità di questo passaggio.



Toglioli Pomodoro, Cacciatori

Grande metafora, dunque, la stufa a legna, con l'imperativo di mantenere vivo il fuoco, sacro, della conoscenza, a futura memoria. Per questa ragione il Ristorante Cacciatori non è solo ancora in vita ma attira visitatori da tutta l'ecumene, pronti a misurarsi con preparazioni di grande gusto e pari conforto memori di tutta la storia che è stata e, al contempo, affamati di quella che verrà. E la contemporaneità sta dando loro ragione: sensibilissima alle tematiche ambientaliste, la stufa in ghisa alimentata a legna e la "cucina della tradizione" rappresentano la cucina del futuro, "in un momento in cui tutto si fa tecnologia e avanguardia la mano dell'uomo" spiega Federica, "è per noi parte preponderante".

Ancora una volta, dunque, il libero arbitrio, grazie al quale il Ristorante può mutare una rinnovata vitalità, che gli proviene dal certoso e rigoroso rispetto della materia, ossequiata sin da tempi non sospetti. Prendiamo, per dire, l'atto di accendere il fuoco: esso implica, difatti, la capacità di misurarsi con un elemento primordiale, tacito vessillo della presenza, e sopravvivenza, fisica e mentale dell'uomo contro la notte dei tempi e il buio della coscienza. "Un po' come accade ancora in Francia" racconta Federica, "dove la ristorazione è 'la mère' della civiltà, ovvero un'istituzione che in Italia coincide con la famiglia: le donne in cucina, in sala gli uomini". Sala che, qui, è difatti amministrata da Massimo Milano. È lui a ordire un'accoglienza fatta anche di parole e di aneddotica che, a differenza della conoscenza nozionistica, rappresenta il vero plus di ogni racconto. Oste e cantastorie, Massimo è depositario di una cultura materiale, immateriale, orale, privata e personale. Ospi- te nel senso di colui che ospita e, quindi, intrattiene, Massimo conosce la storia di ogni dettaglio del Ristorante Cacciatori ivi

compresi i quadri esposti alle pareti, tutti di esponenti di arte informale italiana: si tratta di opere donate dai clienti o dagli amici della famiglia Milano, persone che negli anni del boom economico hanno fatto tappa a Cartosio quando, senza la rotta dell'autostrada, vi si passava per andare in Liguria. Parte del mondo della sala, poi, è anche la cantina. Una dimensione affettiva, come tutto, a onor del vero, visto che essa rappresenta la mappa esatta del territorio langotto e roerino proiettandosi con ampiezza e profondità su tutto il Piemonte vitivinicolo. Per questa ragione al Ristorante Cacciatori è anche possibile misurarsi in vere e proprie verticali di vini del territorio, già collezionati dal padre di Massimo che, sin dagli anni '60 e poi nel corso di tutti gli '80, ha inanellato feconde collaborazioni coi produttori locali. "Noi stiamo continuando su questa linea: ultimamente" ci spiega Massimo, "nella nostra valle c'è un particolare risveglio di attività agricole portate avanti da giovani che sono tornati o che non se ne sono mai andati; con loro stiamo cercando di costruire un rapporto quanto più continuativo e proficuo per entrambi".

Ed è proprio questo peculiare e privilegiato rapporto col tempo l'essenza di questa insegna che, insistendo nel dialogo tra le generazioni, trascende i suoi stessi limiti: lo dimostra la sapiente ristrutturazione degli interni affidata a Piero Castellini Baldissera, mentre la mise en place non disdegna di vestirsi del pizzico di leziosità che le proviene, tra gli altri, dai piatti Richard Ginori. Per chi volesse fermarsi a respirare il profumo della notte monferrina, poi, c'è anche un'infilata di camere con vista, attigue al Ristorante. Ma questa è, dopotutto, un'altra storia.

www.cacciatoricartosio.com

