



LA STORIA DI UN LOCALE, RIMODERNATO QUALCHE ANNO FA E DIVENTATO ANCHE OTTIMO ALBERGO, RIVELA L'AMORE DI UNA FAMIGLIA PIEMONTESE VERSO LA TRADIZIONE E IL TERRITORIO. MA CONFERMA ANCHE UN IMPEGNO IMPRENDITORIALE DALLA PARTE DELLA CONSERVAZIONE DEI NOSTRI MIGLIORI PATRIMONI ENOGASTRONOMICI

Vittoria di Tigliole Le generazioni sono quattro

Biagio Testa e Bianca Trao



E POSSIBILE, INVERTIRE IL SENSO DI MARCIA": Biagio ancora una volta ci era cascato. L'opzione "percorso più corto" dello stramaledettissimo navigatore lo aveva condotto nel cuore di un paesino in cima ad una collina facendogli raddrizzare le curve e attraversare i bar-trattoria dei centri più sperduti di questa parte così bella d'Italia tra Langa, Roero e Monferrato. E pensare che era anche in ritardo, cosa che detesta, soprattutto quando l'aspetta una tavola imbandita. Un sole pallido benediceva il suo navigare lungo i tornanti e i saliscendi. I colori dell'autunno erano strepitosi sulle "colline Alfieri" dell'Astigiano. Da queste parti ci sono vigneti ma anche terreni incolti con noccioli e boschi-tavolozza dal verde cupo, al giallo, all'ocra, al rosso scuro.

La meta di Biagio era Tigliole, paese di collina vicino ad Asti: una strada in salita, una chiesa, un municipio, un cimitero. Il Vecchio Piemonte è una terra di grande suggestione, dove si respira aria di solidità umana e naturale. A Tigliole era diretto per accomodarsi ad un desco tradizionale. Aveva voglia di tradizione, di understatement, di qualcosa di indicibile, molto lontano

dall'idea di *trendy* o di "tendenza", dal minimalismo di certi locali *neozen*, dal vuoto riempito dal nulla. Era di umore un po' così il Nostro, reduce da peregrinazioni cimiteriali nelle campagne del Basso Piemonte (sua terra d'origine) pregno di valori recuperati di un'infanzia benedetta, scaturiti dai ritratti ovali di mamme, padri,

Una casa settecentesca imponente, dall'aspetto un po' austero, con una bellissima vista: Cà Vittoria è un rinomato ristorante stellato con undici belle camere, sauna e piscina





appartenuta a certi conti piemontesi di nobiltà sabauda, era stata acquistata ai primi del '900 dagli Strocco, una famiglia di contadini che portava nel sangue la passione di cucinare, coltivata nelle feste di paese e sulle tavole di campagna. La posizione del sontuoso cascinale induceva a trasformare una stanza in osteria, per il sollievo e la sosta dei commercianti diretti con i loro carri a cavallo verso Torino. Di generazione in generazione, dopo una prima trasformazione in ristorante negli anni '70 e una ristrutturazione nel 1984, oggi la *Ca' Vittoria* è un rinomato ristorante stellato *Michelin* (dal '97) con undici belle camere (sauna e piscina) per i pernottamenti post-prandiali. Lo gestiscono ancora tutti i componenti della famiglia Strocco con il rinforzo di Giampiero Musso, marito, cognato e genero dei diversi storici componenti.

La porta d'ingresso dà sulla strada e si apre su un primo locale con bancone da bar (ad esclusivo uso interno), salotto d'epoca e vista sulla moderna cucina dove all'opera si vedono le donne di casa, in bianco. Accanto sta una piccola sala da pranzo dominata da un imponente, magnifico, sontuoso e un po' tetro credenzione nero laccato (o lucidato), stile imperiale austriaco, del '700. Da qui si accede ad un salone grande adibito a banchetti. La penombra e il silenzio di queste sale inducono il Biagio ad uscire nell'androne, farsi largo tra le Cayenne

La famiglia Strocco si tramanda di generazione in generazione la passione per la cucina, quella della tradizione piemontese che si respira anche nell'atmosfera dei diversi locali, dal salotto d'epoca alle accoglienti sale da pranzo



nonne, zii. E -chissà come- gli frullavano in mente i versi del Foscolo imparati a memoria negli anni della formazione "Sol chi non lascia eredità d'affetti / poca gioia ha dell'urna" e ancora "A egregie cose il forte animo accendono / l'urne de' forti, o Pindemonte; e bella / e santa fanno al peregrin la terra / che le ricetta".

"La meta è sulla sinistra": la voce irritante del navigatore finalmente gli suonava amica. Era arrivato; in ritardo, ma arrivato. La casa è imponente per facciata e posizione e ha un aspetto austero: è sulla strada principale con un grande androne che dà su una corte affacciata ad una balconata sulla valle: bellissima la vista. L'affollamento di Cayenne parcheggiate nel piccolo spazio (Biagio ha in mente da anni un *pamphlet* dal titolo *Fisiopatologia della Cayenne*) non turbava l'aria di grande e solida quiete. Qui non sono le Cayenne ad improntare il tono del locale, ma è il locale a mitigarne l'impatto solitamente *overstatement*. Questa considerazione -per chi non lo intuì- è il più grande complimento che Biagio possa fare alla prima impressione di un luogo.

Aveva letto da qualche parte che la casa settecentesca,





ed entrare nell'altra sala, più intima, elegante e di tono, dove, finalmente c'è vita. Un giovane cameriere in nero, saettante tra i tavoli, i titolari in giacca e cravatta, gentili come piace al Biagio in vena di nostalgia lo accolgono sulla porta: "E poi hanno un bel dire *piemunteis, fals e curteis*, questa è casa mia!".

Biagio ispira una boccata d'aria familiare: "Questi vengono da lontano, si capisce al volo". Tovaglie di fiandra, posateria argentata, cristalleria della Riedel, porcellane Richard Ginori (a Biagio interessa assai poco, ma a molte pitime del gusto questi dettagli procurano godimenti inimmaginabili). Il tavolo è prenotato e sta lì, pronto al recupero sul ritardo della partenza. I tavoli non sono distanti ma questo rende ancora più piacevole la permanenza. La coppia di anziani signori seduta accanto ha l'aspetto di chi frequenta abitualmente il luogo, sprizza gioia di vivere, tenerezza e anche un po' di saggezza. È facile accettarne i consigli. E dunque via. La carta propone piatti di tradizione come tagliolini e

Una cucina piemontese precisa che propone piatti della tradizione, un servizio professionale e sollecito, molte attenzioni al cliente: a Ca' Vittoria si torna volentieri



SCHEDA

Ristorante Albergo Vittoria

via Roma 14
14016 Tigliole (Asti)
tel. 0141.667713
fax 0141.667630
chiuso lunedì, domenica sera
aperto solo la sera (tranne sabato,
domenica e festivi)



risotti e agnolotti del *plin* e tre menu: uno "piccolo" a 45 euro, uno "del giorno" a 60 e uno vegetariano (come si può essere vegetariani qui, cioè diversamente dal Leeman del milanese *Joia*) a 50. Con un piccolo supplemento si possono abbinare i vini. I due cognati in sala sono gentili ciascuno a suo modo e Biagio si fa guidare abbandonandosi alla nostalgia.

Che cosa abbia mangiato non lo ricorda quasi più (ma sì, ottimi gli agnolotti con pasta di patate e ripieno di cardi, squisite le costine di agnello e strepitoso il coniglio alla piemontese, un po' meno entusiasmante il dolce in bicchiere con pere a tocchi, magistrale invece quello classico con torroncino e gelato alla nocciola). Ricorda però bene il darsi da fare con famiglia, ma professionale, sollecitudine degli uomini di sala, i piatti presentati con grandi o piccole *cloche* di porcellana bianca, il delizioso pre-antipasto, i dolcetti con il caffè; insomma tutte quelle piccole cose che si trovano dappertutto ma che qui fanno di antico: forse per le credenze vecchie alle pareti, per i tendaggi un po' *demodé*, ma forse soprattutto perché Biagio voleva a tutti i costi trovare qui un Piemonte dei tempi passati, che sa di buono e che dà del "lei" alle persone e non chiama "capo" l'estraneo cui chiedere l'ora o l'indicazione di una via.

A metà pomeriggio esce il Biagio, sereno ed appagato, con il solo piccolo timore che anche qui le donne in cucina si facciano sopraffare - prima o poi - dalla voglia di modernismo e assecondino, contro natura, quella insidiosa vena di creatività un po' fatua che

Biagio intravede - per carità, è un suo pallino del tutto personale - in certe proposte che poco hanno di Piemonte.

E gli vien voglia di tornare e gridare (anzi, sussurrare all'orecchio del grande vecchio), tra Cayenne e nebbiolina: "Non badate, miei cari, alle stelle del gommista: siete voi e i vostri nonni le vere star di questi orti". *Requiescant in pace amen.*