

“Un premio che ci emoziona”

Il «Bancarella Cucina». Il prestigioso riconoscimento è stato attribuito agli insegnanti e scrittori bovesani Adriano Ravera ed Elma Schena per il libro “A tavola nel Risorgimento”

VANNA PESCATORI
BOVES

«È stata un'emozione grandissima: le schede degli 80 voti che decretavano il vincitore sono state aperte, una a una, sulla piazza di Pontremoli, davanti al notaio e ad una folla che mai ci saremmo aspettati». Raccontano così, all'indomani della vittoria del Premio Bancarella Cucina - uno dei riconoscimenti letterari nazionali più importanti -, Elma Schena e Adriano Ravera, autori del volume «A tavola nel Risorgimento». Si sono imposti davanti a quattro altri concorrenti. Per la prima volta il premio arriva nella «Granda».

I due ex insegnanti di Boves: «Per aumentare la tensione, ogni dieci spogli il conduttore lanciava degli exit poll. Incredibili la partecipazione e l'interesse: dalle 18 a sera, abbiamo presentato in salotti letterari i nostri libri».

Elma Schena e Adriano Ravera, uniti anche nella vita, coronano con questo premio un progetto portato avanti da anni e al quale, dopo la pensione, dedicano gran parte del loro tempo. Elma approfondisce lo studio delle ricette, Adriano gli aspetti storici. Nella loro casa a Boves, hanno spazi «dedicati». Una biblioteca con migliaia di volumi per Ravera; una grande cucina con annessa sala da pranzo, testimo-



Adriano Ravera ed Elma Schena alla premiazione

[BINOCOLO.NET]

nianza e «dascio» dell'osteria ottocentesca che un tempo era l'edificio, il regno di Elma. Qui le ricette vengono provate e sottoposte al giudizio degli amici. Qui entrano le delegazioni straniere per conoscere i segreti della cucina tradizionale. Qui arriveranno le casse di pasta Rummo di Benevento, sponsor dell'evento, fornite per un anno al vincitore, al quale è andata anche una scultura.

«Il Premio Bancarella esclude i ricettari. Nel nostro caso il volume raccoglie 120 piatti, ma sono la

lente d'ingrandimento per leggere i fatti storici», spiega la coppia. Il libro, edito da Priuli&Verlucci l'anno scorso in occasione dei 150 anni dell'Unità d'Italia e distribuito da «La Stampa» ai suoi lettori, dipinge scene e retroscene dell'avventura risorgimentale viste a più dimensioni: politica, salottiera, familiare, militare, di costume. Un affresco che ha convinto i comitati di lettura del Bancarella. E i due autori ora sono contesi da inviti in tutta la penisola per parlare del Risorgimento visto dalla cucina.

Cibo e dintorni

ADRIANO RAVERA

La “piatta” di Bernezzo è il pomodoro cuneese

Arrivato dal Messico sui galeoni dei conquistadores spagnoli, il pomodoro faticava a farsi accettare nell'area subalpina. Nulla più di un semplice decoro da giardino nonostante l'aspetto e il nome accattivanti. Non gli giovò neppure che i cugini d'oltralpe si ostinassero a chiamarlo pomme d'amour per la fama di afrodisiaco. La gente non ne conosceva l'utilizzo, i ricettari classici lo ignoravano. La prima ricetta comparve solo nel 1805, in una riedizione del Cuoco piemontese, seguita dai libri di Francesco Chapusot e di Giovanni Vialardi, cuoco del Savoia. Per tutti era tomatina, dal francese tomate. Ci vollero anni perché entrasse nell'uso comune. Oggi il Cuneese ne battezz-

za una varietà particolarmente aromatica, la piatta di Bernezzo. Una coltivazione introdotta 50 anni fa, tramite selezioni della tipologia piatta di Milano e piatta di Cambiano, che ha trovato nell'areale pedemontano il giusto habitat da essere codificata nei PAT del Piemonte, i prodotti tradizionali agroalimentari. Tonda e con buccia non molto spessa, la caratterizza una forma compressa ai poli, marcata da forti costolature. Altri punti a suo favore la polpa dolce e profumata che si presta agli usi di una cucina valigiana parca a pennellarsi di rosso: bagnet ross, ratafua di verdure, friccò, stufati di carne. Per la pasta il cuneese preferisce ancora le classiche salse bianche con panna e porri, burro soffritto e salvia, che ben si sposano a croset, sugeli, ravioles e donderet.

Dal castello a tre torri di Saliceto al Forte che protegge la Valle Stura

Oggi le visite.
Manieri, palazzi
musei e giardini
aperti nella Granda

Sedici castelli, una decina di musei, torri, giardini, palazzi. Oltre trenta siti oggi invitano alla visita, per «Castelli aperti», che scandisce le domeniche fino a fine ottobre, con aperture di beni pubblici e privati, spesso non visitabili in altre occasioni.

Si potrà scrutare da lonta-

no il mare, salendo al castello dei conti Cepollini di Alto e Caprauna, al limite estremo della provincia granda: venne costruito in epoca medievale in posizione strategica sul percorso che collega Albenga e la Val Tanaro. La struttura difensiva, ingentilita dal successivo uso abitativo, è ancora imponente così come quella di altri manieri nati per scopi militari e di controllo del territorio. Sull'antica Via del Sale, si incontra il castello di Saliceto, la cui lunga storia (dal X secolo all'età napoleonica) è punteggiata di assedi, fra cui quello dell'esercito spagnolo

che lo accerchiò nel 1689 e che, a seguito dell'uccisione del comandante, determinò la distruzione della quarta torre, mai più ricostruita. Risalendo la valle Stura, il Forte Albertino di Vinadio rappresenta la costruzione militare per eccellenza. Le sue imponenti architetture e la cinta muraria che sbarra la valle offrono una visita di diverse ore, a cui si aggiunge quella dei due percorsi multimediali allestiti nel camminamento superiore: «Montagna in movimento» e «Messaggeri alati».

Mette, invece, i brividi scendere nelle cantine dei Castelli



L'imponente Forte di Vinadio in Valle Stura

Tapparelli d'Azeglio di Lagnasco, dove sono state allestite due camere della tortura con le riproduzioni di terribili macchinari, fra cui la «gogna». Nelle sale superiori il percorso è assai

più piacevole, tra affreschi rinascimentali, grandi camini e riferimenti mitologici in decori di grottesche. Tutte le aperture con orari e prezzi sul sito: www.castelliaperti.it. [v.p.]

WELCOME!

L'unica concessionaria Harley-Davidson per le province di Cuneo e Asti dà il benvenuto ai bikers del LUNGHE LANGHE RUN 2012!

Vi aspettiamo nel cuore delle nostre magiche colline!

LUNGHE LANGHE RUN 2012

Del 20 al 22 luglio potrai scoprire la bellezza delle nostre colline e il gusto unico dell'enogastronomia locale, partecipando all'evento dell'anno organizzato dal nostro Chapter, il Lunghe Langhe Run: tre giorni all'insegna delle migliori degustazioni con visite alle rinomate cantine della zona, godendo delle bellezze del territorio e partecipando a tanti eventi e feste.

HARLEY-DAVIDSON® ALBA
via Alba-Barolo 97 - 12060 Castiglione Falletto (CN)
tel. +39-0173-262471 - fax. +39-0173-230863
www.harleydavidsonalba.it
hd@harley-davidsonalba.com