DOPPIOZERO

Da Vercelli al Monferrato

Alberto Saibene
30 Marzo 2012

Vercelli è un segreto ben conservato della provincia italiana. Equidistante da Milano e Torino (poco più di sessanta chilometri), pur a portata di mano è raro trovare qualcuno che condivida i miei entusiasmi per la cittadina del Piemonte. A rinnovarli sono le magnifiche chiese (Sant'Andrea, il Duomo e tante altre), i palazzotti della nobiltà agricola (beh certo, il riso), piazza Cavour e le vie ciottolate, insomma l'aria da città di provincia francese che circola per le strade, con la campagna che arriva alle porte della città.

Negli ultimi anni le mostre all'ARCA (una chiesa sconsacrata al cui interno è stata ricavata una ben riuscita area espositiva) che espongono pezzi della collezione di Peggy Guggenheim, sono una buona scusa per abbandonare la metropoli. Quest'anno Mondrian, Mirò, Calder (sembra un tris di primi offerti a un banchetto matrimoniale), possono più che altro testimoniare che il Novecento è talmente storicizzato che si vedono queste mostre come, fino a qualche anno fa, avremmo visto i fondi oro o la scuola ferrarese. Poi in giro per la città alla ricerca di negozietti e gastronomie, con l'immancabile puntata da Follis, la pasticceria fondata nel 1904 e istituzione cittadina. È un tuffo nel *vieux Piemont* che tanto piaceva a Soldati. Avrebbe probabilmente giubilato per le commesse in uniforme che ci accolgono chiedendo da dove veniamo: "Oh che bella Milano! Le luci e i colori". Non si può uscire senza aver comprato i Bicciolani, biscottini alle spezie che si aggiudicano il derby coi krumiri di Casale (vien buono per ricordare che la Pro Vercelli ha vinto sette, dico sette, scudetti, anche se l'ultimo risale al 1922).

Terminata la visita, il tradizionale gruppetto di amici che ogni anno rinnova la gitarella punta verso le prime colline del Monferrato in un paesaggio così ben definito che sembra di percorrerlo su Google Maps. Passato il Po, ci si inerpica fino ai trecento metri dei primi contrafforti monferrini, puntando con decisione verso la meta: un ristorante in una frazione di Camino. Non c'è menu, ma la liturgia recita: affettati misti, peperoni in salsa d'acciuga, carne cruda e, a chiudere gli antipasti, un trionfale piatto di fritto misto alla piemontese. Ho riconosciuto: vitello, polpette, cervella, fegato di vitello, salsiccia, costolette d'agnello, mele e - qui viene il bello - semolino e amaretti. Dimentico certo qualcosa ed è da verificare se in autunno aggiungono le cappelle dei funghi. Terminati gli antipasti si è abbastanza ko, ma per non perdere la dignità davanti alle tavolate di mangiatori professionisti che ci affiancano - il locale non offre nessuna concessione estetica - proseguiamo con gli agnolotti in brodo ("il brodo depura" affermiamo a gran voce facendoci coraggio a vicenda), schivando l'offerta del bollito misto (ma il proprietario *peut-être se moque de nous*) e i più coraggiosi concludono con il bunet. Alé! Si beve un discreto Barolo, ma c'è una piccola carta di vini piemontesi. Mangiando e bevendo si spendono sui 30 euro.

Indispensabili quattro passi digestivi per le colline del Monferrato che piace per l'assenza di Arcadia del suo paesaggio agricolo, così ben colto dal compianto Carlo Fruttero nell'ottimo *Donne informate sui fatti*.

Caffè Trattoria del Centro di Calvo Giovanni, Castel San Pietro, frazione di Camino. Tel. 0142469113. Chiuso il martedì. Nei giorni di festa meglio prenotare.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

PREMIATA
PASTICCERIA
Follis
DAL 1904
BICCIOLANI
SPECIALITÀ DOLCIARIA
DI
VERCELLI
Corso Libertà 164
WWW.FOLLIS.IT