



CUCINA OLTREPADANA?

chiediamolo ai ristoratori

Anche al ristorante Prato Gaio, che si trova a Montecalvo Versiggia (al bivio per Volpara), tutta la cucina si caratterizza per la riscoperta di ricette che risalgono addirittura a inizio secolo. E pure qui, la proposta dei menu varia a seconda della stagione. Ce ne dà conferma il proprietario: Giorgio Liberti.

“Abbiamo scelto di impostare



il nostro lavoro – dice – basandoci soprattutto sulla tradizione culinaria di questa zona, in particolare, e di tutta l’alta Valle Versa: ricette poco tramandate, tipiche di una cucina povera...”

Ed ecco allora fuoriuscire dal cilindro dello chef una serie di piatti gustosi e legati ad un passato neanche troppo recente. Quasi per incanto, ricompare il baccalà, cucinato in differenti modi, sempre a seconda della stagione: con cipolle e uvetta, nel periodo invernale, con pomodoro e cipollotto in primavera. E poi, solo per i buongustai, viene servito il filetto di pollo con salsa dolce brusca, “un modo originale – sottolinea Liberti – per cercare di saporire diversamente la carne degli animali da cortile”.



Spazio, dunque, anche all’oca ripiena (specialità dunque non solo della Lomellina), all’anatra e al pollame in genere. La fantasia degli appassionati di arte culinaria non può non essere colpita dai piatti a base di aringa, qui proposta con la polenta appena scottata e con la confettura di cipolle. Fra i primi piatti, oltre ai classici ravioli di stufato, si trovano, nella giusta stagione, i

ravioli di castagne, i minestrone e la pasta con i fagioli. Interessante, inoltre, la riscoperta dei cosiddetti “farsulé”: le crocchette di San Giuseppe, con ripieni diversi, anche qui a seconda delle stagioni. Fra i dessert ricompare la “marinà” (amarene cotte nel vino rosso, con gelato di cannella), a volte sostituita da una zuppa di susine. E, dulcis in fundo – è proprio il caso di dire così – vale la pena assaggiare il salame di cioccolato, la torta paradiso e, soprattutto, il budino di mosto, anch’esso erede diretto della cultura contadina di una volta.

