



«Prato Gaio» è trattoria verace

di Davide Paolini

Cucina rivisitata, piatta del territorio, menu della tradizione: quante volte sento questo refrain raccontato o recitato da osti, trattori e ristoratori. Il successo delle proposte d'antan, a seguito anche della caduta «rovinosa della nouvelle cuisine», ha scatenato in tutta Italia la rinascita della trattoria. In molti casi si tratta di ristoranti senza personalità, prima creativi o mezzo e mezzo (ogni riferimento al mezzo litro è puramente casuale, in questo caso meglio pensare alla bottiglia mezza piena o mezza vuota...), poi travestiti da trattoria di un tempo: tovaglie e quadretti, la parola casa o artigianale su tutto, compreso il piatto della nonna Rosa. Un tempo gli stessi locali inserivano al posto della nonna, le penne della casa, o a modo nostro.

Insomma anche a causa dei mezzi di informazione (mi assumo anch'io la responsabilità), c'è stato il boom della trattoria, dove purtroppo hanno avuto successo soprattutto quelle "false&travestite", dove il "mangiar-male&berepeggio" domina. Ma anche se «la trattoria cattiva scaccia quella buona» (dalla famosa legge di Gresham), qualche volta succede pure di capitare casualmente in locali dove cent'anni di attività di osteria hanno lasciato non solo cultura della tavola, ma grande intelligenza nella proposizione della lista dei piatti. Sono queste trattorie che a chi, in questi anni, ha cercato di proporre il made in Italy a tavola, sollevano lo spirito e allettano il palato. Il mio riferimento è a «Prato Gaio», ristorante con annesso albergo, località Versa, a Montecalvo Versiggia (Pavia), telefono 0385-99726 (chiuso lunedì sera e

martedì) della famiglia Liberti (in sala Giorgio, in cucina la madre Ester con la nuora), osti dall'800 con locale con bocce fino agli anni '60.

In questo locale non si fa una cucina "travestita", ma la cultura del passato viene proposta in maniera intelligente: la saracca (aringa affumicata) non si trova più, eccoti allora l'inserimento dell'acciuga nel «dais in brusc», deliziosa e delicata salsa per condire le carni lessate di animale da cortile, ottenuta con aceto di vino, rosso d'uovo, zucchero, capperi, olio, sale e ovviamente acciuga. Mi ha ricordato molto la salsa del vitello tonnato, ma molto più raffinata e leggera. Ravioli di stufato o tagliolini sempre di stufato vuole la cucina dell'Alta Valle Versa, così i Liberti propongono, ma accanto a questi anche un piatto frutto della creatività della signora Ester che,

proponendo da anni il tradizionale merluzzo con cipolla e uvetta in umido, ha realizzato un raviolone di merluzzo con gli stessi ingredienti. In estate questo pesce viene proposto fritto con una salsa a base di limone. Il ripieno d'antan di capponi e galline (realizzato con mortadella, fegatini, prosciutto, uova, pane, grana e prezzemolo) al «Prato Gaio» quando mancano gli animali da cortile viene trasferito dentro un involtino di lattuga, servito con un bagnetto di peperone. Dulcis in fundo: la marinà in stagione (amarene cotte nel vino rosso) o altri dessert della casa. Nelle vicinanze di questo locale, sorge la cantina leader dell'Oltrepò Valle Versa: "la Versa" che produce, tra gli altri, un buon Extra brut Classico e un interessante Oltrepò Pavese rosso, Roccolo del casale (riserva '90), assaggiati al «Prato Gaio». Così è se mi piace!