



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.



ravioli di castagne, i minestrini e la pasta con i fagioli. Interessante, inoltre, la riscoperta dei cosiddetti "farsule": 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.

"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 un po' 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

