



7-9 OTTOBRE

A Carignano la 29esima Sagra del Ciapinabò

A Carignano (To) dal 7 al 9 Ottobre la 29esima edizione della Sagra del Ciapinabò (termine dialettale per il Topinambur) festeggia il tubero tipico della campagna piemontese ed ingrediente fondamentale nell'assortimento di verdure della bagna cauda. L'evento si svolge nelle piazze e nelle vie della cittadina con mercato dei prodotti ortofrutticoli, show cooking, laboratori enogastronomici, degustazione vini e momenti musicali. Non mancherà l'antica ricetta della bagna cauda, quella dei Canonici di Vezzolano, che si distingue dall'originale per la mancanza di aglio ritenuto nel Medioevo un ortaggio afrodisiaco accanto a quella tradizionale codificata dalla sezione di Asti dell'Accademia italiana della cucina, diventata bene immateriale riconosciuto come patrimonio Unesco. Tra le preparazioni insolite troviamo i ciaprit, deliziose chips di ciapinabò, infarinate e fritte, servite in un cartoccio in stile street food da gustare passeggiando, ed altre inedite declinazioni con il tubero anche in versione dolce. Come tradizione tante iniziative, sicuramente catturerà l'attenzione di grandi e piccini lo spettacolo della transumanza delle mandrie che ritornano in pianura dopo la sosta estiva in alpeggio nelle valli della Quadrona, la mostra locale dei Bovini di razza frisona con sfilate dei bovini giovani e gare tra allevatori ed il rito della mungitura. Il ciapinabò è la radice commestibile di una pianta perenne che fiorisce alla fine dell'estate, caratterizzata da bellissimi fiori giallo oro che ricordano le margherite; generalmente si presenta come una piccola patata bitorzolosa dalla forma irregolare e dalla polpa bianca. Da verdura dimenticata negli ultimi anni è stato riscoperto e apprezzato anche da parte dei grandi chef non soltanto per il suo particolare sapore gradevole e le sue proprietà organolettiche, ma anche per la sua grande versatilità che lo rende un ingrediente base per la preparazione di tantissime ricette. È inserito nel Paniere dei prodotti tipici della provincia e nell'Atlante dei prodotti regionali. (piera genta)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La Raia, azienda biodinamica nel cuore delle colline del Gavi

L'Autunno è finalmente arrivato. Cambiano i frutti della terra sui banchi dei mercati, i pomodori lasciano il posto ai funghi porcini, ai gallinacci, alle zucche. Le cantine piemontesi hanno quasi terminato la vendemmia, il momento è perfetto per organizzare le prime gite fuori porta, alla scoperta di nuove mete enogastronomiche. Nel cuore delle colline del Gavi troviamo La Raia, azienda agricola biodinamica certificata Demeter, situata nei comuni di Gavi e Novi Ligure, in provincia di Alessandria. La tenuta si stende per oltre 180 ettari di cui 48 a vigneto, 60 a seminativo e il resto a pascolo, boschi di acacie, castagno, sambuco, dove trovano riparo diverse specie di animali selvatici. La Famiglia Rossi Cairo ha acquistato La Raia nel 2002. L'obiettivo? Recuperare e valorizzare in primis l'ecosistema attraverso un importante progetto di intervento biodinamico. Un lavoro che ha coinvolto a 360° tutta l'azienda: dalla cantina, ristrutturata nel 2003 dall'architetto austriaco Martin Rausch che ha voluto recuperare un'antica tecnica di costruzione e coibentazione

I boschi circondano i vigneti e favoriscono flora e fauna, promuovendo la biodiversità. Nella tenuta un albergo e un ristorante



utilizzando terra cruda battuta, il Pisé (dal latino pinsare, macinare). Recentemente l'azienda ha rafforzato il suo impegno per la sostenibilità ambientale, realizzando un impianto fotovoltaico che porta l'azienda verso l'indipendenza energetica, riducendo la carbon footprint a 85 tonnellate di CO2 l'anno. Un'estensione di circa 700 mq di pannelli fotovoltaici per una produzione annua pari a circa 160mila kWh. L'impianto fotovoltaico si aggiunge ad altre iniziative di sostenibilità realizzate negli anni: dagli invasi per la raccolta di acqua piovana destinati ai giardini, ai pannelli solari termici che forniscono acqua calda corrente all'intera struttura, compresa La Locanda La Raia, l'albergo con ristorante che si trova all'interno della tenuta. «La scelta della coltivazione biodinamica», afferma Piero Rossi Cairo, seconda generazione in azienda e responsabile delle

Dov'è

● La Raia un'azienda agricola biodinamica situata nei comuni di Gavi e Novi Ligure, in provincia di Alessandria. La tenuta si stende per oltre 180 ettari di cui 48 a vigneto, 60 a seminativo e il resto a pascolo, boschi di acacie, castagno, sambuco, dove trovano riparo diverse specie di animali selvatici

avere qui un rifugio e arricchire l'habitat nel suo complesso. La sostenibilità ambientale è un nostro obiettivo di fondo e un impegno costante. La tecnologia offre sempre nuove leve per agire in modo più incisivo a favore dell'ambiente. L'impianto fotovoltaico di cui si è dotata La Raia permette la sostituzione di energia da fonte fossile con quella solare, garantendo una significativa riduzione di emissioni. Elena Passi, la Wine Tour Manager, si occupa dell'organizzazione dei tour in vigna e dei percorsi degustativi: tre tipologie di Gavi D.O.C.G. Gavi, Gavi Riserva Vigna Madonnina e Gavi Pisé, che riposa sui lieviti per più di 2 anni; due tipologie di Piemonte D.O.C. Barbera Barbera e Barbera Largé, che dopo 18 mesi in barrique di Rovere proseguono l'affinamento in bottiglia. Interessante la proposta gastronomica della Locanda. Dal 2019 i menù sono affidati allo chef stellato Tommaso Arrigoni, che interpreta alla perfezione la cucina del territorio caratterizzata da influenze liguri e piemontesi e realizzata con i prodotti dell'azienda agricola.

Sandra Salerno
© RIPRODUZIONE RISERVATA



di Luca Iaccarino

Chef che fanno ricerca e sviluppo L'innovazione in cucina a Torino

Venerdì sul profilo Instagram di questo giornale leggo una citazione di Arbasino che dice «Torino, città di Pietro Micca, del vermouth e dell'avanguardia». Ecco, l'avanguardia: questa città è ancora capace di innovare? In cucina, intendo, che di altro non saprei parlare. In passato l'abbiamo fatto eccome, pure in modo radicale: mi piace ricordare che la Taverna del Santopalato — il primo e unico ristorante di cucina futurista in Italia, voluto da Marinetti e dal cuoco Maincave — sta-

va in via Vanchiglia 2 e vi si mangiavano «carneplastico» e «pollofiat» bevendo polibibite. Ma oggi, nell'anno del signore 2022, nelle cucine dei ristoranti di Torino (non parlo di aziende agroalimentari, quello è un altro discorso) si fa ricerca e sviluppo? Sia chiaro: fare ricerca non è obbligatorio, anzi. Sono più che benvenuti i locali che riproducono bene ciò che è codificato, visto che abbiamo una tradizione eccezionale, la quale non abbisogna di nulla se non di rispetto e un minimo di senti-



Sul web
Potete leggere gli articoli e le rubriche del Corriere Torino anche sul sito www.torino.corriere.it

mento dei tempi per adempiere benissimo il proprio dovere. Ma c'è qualcuno che prova a battere strade nuove e lo fa con intelligenza? Certamente Matteo Baronetto di Del Cambio, che nonostante il contenitore aulico che lo ospita non teme di servire una mozzarella di bufala con un'animella, facendo un gesto radicale. Certamente Federico Zanasi di Condividere, cui Adria non ha dato i pesci ma ha insegnato a pescare, nel senso che gli ha consegnato un metodo per immaginare il futuro. Ma pure metterei nel novero Christian Mandura di Unforgettable, che anno dopo anno traccia un percorso sempre più originale, che mano mano si stacca dagli stilemi più riconoscibili. E anche Cesare Grandi, che è sempre stato un po' un outsider in questa città, un cuoco che fa la sua cosa nella sua casa, come un

nostrano Paolo Lopriore (mutatis mutandis, naturalmente). E anche Valentina Chiaromonte del Consorzio, che propone un inedito crossover tra Piemonte e Sicilia, tra opulenza e freschezza, proprio a modo suo. Infine direi i fratelli Rista a Magazzino 52 perché l'avanguardia può anche essere tornare indietro al prodotto. Se in città sono pochi (certo non solo questi) a fare innovazione è anche — soprattutto — perché noi torinesi siamo clienti piuttosto conservatori e certo non sproniamo i nostri cuochi a cercare l'inedito. Che, si badi bene, non significa «imitare» gli altri innovatori. Come dice Ferran Adrià: l'unico modo per trovare il nuovo è essere sé stessi. Ma pochi hanno davvero qualcosa da dire. Parafasando Quello: l'avanguardia è dentro di te. Ma spesso, ahimè, è sbagliata.

© RIPRODUZIONE RISERVATA