

Il testimone

# Vacanze astigiane

di Enrico Remmert



**Il seme del futuro è in un minuscolo episodio del passato. Nel maggio del 1981 Paolo Ferrero evidenzia la precocità della sua passione per l'enogastronomia quando,** in gita scolastica a Firenze, sparisce alla vista dei professori per andare a pranzare all'Enoteca Pinchiorri, dove colleziona un conto di 150 000 lire e un "appagamento" tale da obbligarlo a rientrare in taxi allo Spedale degli Innocenti. Si parla di un ragazzo di 15 anni, giusto per capirci. Un'indole del genere va assecondata da subito. Paolo invece, dopo gli studi giuridici, lavora in ambiti ben lontani dall'enogastronomia finché la sorte (o la predestinazione?) lo avvicina al mondo della ristorazione professionale: a 30 anni molla tutto per accettare la gestione transitoria del ristorante Il canestrello d'oro di Cinaglio (At), creatura di suo zio Ettore. Gli anni di gestione diventeranno nove: il locale – attraverso un faticoso lavoro improntato alla riproposizione della cucina storica e tradizionale di Langa e Monferrato – raggiunge lentamente la maturità, testimoniata dalla menzione delle

principali guide gastronomiche nazionali. Chiuso il Canestrello, Paolo passa a collaborare con il Reale di Asti. Ma, dopo 10 anni, la passione per pentole e fornelli sta ormai scemando e il nostro uomo decide di chiudere con la ristorazione militante. Senonché, due giorni prima della scadenza del suo contratto...

## Cosa accadde?

Se ci penso è incredibile. Solo due giorni e poi avrei chiuso con il mondo dell'enogastronomia... Invece sono lì nelle cantine del Reale a servire questi due coniugi statunitensi, Edward e Melanie McGaugh. Un bicchiere di Barbera tira l'altro ed ecco che comincia a nascere un'idea: il turismo straniero in Piemonte



sta cominciando a diventare importante. Perché non provare a sfruttarlo diversamente?

**Ovvero?**

L'idea era: lasciamo perdere i tourbus da 50 posti e proviamo a dedicarci all'accoglienza di piccoli gruppi. Anzi minimi: da due cinque persone al massimo. Un turismo nuovo, da automobile, che però permette di presentare al meglio la ricchezza del nostro territorio agli stranieri, *in primis* agli americani.

**Non riesco a immaginare una coppia di americani che viene in Italia e va in Monferrato e non a Venezia, a Roma, in Toscana...**

E infatti l'americano che arriva ad Asti o ad Alba in genere è un turista al quarto o quinto passaggio in Italia. Roma, Firenze e Venezia le ha già viste. Ora vuole qualcosa di diverso: la

genuinità. Vuole vendemmiare, andare in cerca di tartufi di notte, comprare dai produttori, mangiare agnolotti preparati sotto i suoi occhi... Vuole godere una cosa che tutto il mondo ci invidia e che spesso ci dimentichiamo di possedere: l'arte di vivere. La Francia – se va bene – è *chic*, ma l'Italia è "*terrific*"!

**È un turismo di un certo livello, quindi?**

È il turismo di un'*élite* in senso culturale, non certo di un'aristocrazia del denaro. Capiamoci: la massa – per definizione – a Montechiaro d'Asti non visita la pieve romanica di San Nazario, ma va alla locale Fiera del tartufo, a vedere le tette alla Canalis. E come dare loro torto? Però non bisogna confondere turismo e migrazioni stagionali.

**E come arrivano a te?**

Sembra banale, ma tutto è nato grazie a un sito: [www.buongustotours.it](http://www.buongustotours.it), opera di Edward.

## Il testimone

### Più che banale, sembra incredibile.

E lo è. Tempo fa mi chiama una cliente russa che voleva organizzare un tour per tartufi. Io le chiedo come ha avuto notizia dei miei servizi. E lei: l'ho letto sulla *Pravda*. Ci son rimasto secco. Poi ci ho pensato: cosa fa un giornalista se deve scrivere un pezzo su qualcosa che non conosce? Semplice: usa internet. Ed eccomi sulla *Pravda*.

### E da dove arriva principalmente la tua clientela?

Stati Uniti, malgrado il cambio sfavorevole. E poi, in prevalenza, Australia, Russia e Oriente.

### Raccontami come avviene un contatto tipo?

Apri l'e-mail e leggi: «Buongiorno Paulo!». In genere, previa visione del sito, il potenziale cliente mi racconta che cosa vorrebbe fare e visitare, si accerta della mia disponibilità, chiede i costi. Io abbozzo un tour "tagliato su misura" sulle sue esigenze. Segue un fitto scambio di mail con i dettagli, fino all'accordo finale. Poi ci si dà appuntamento qui in Piemonte, magari a mesi o settimane di distanza, il tutto basandosi su una reciproca buona fede che rasenta la temerarietà...

### Raccontami una giornata tipo...

Non c'è. Io cerco di far conoscere i produttori più che i prodotti, gli uomini che stanno dietro le etichette. Allora, se i miei clienti vogliono assaggiare un Grignolino, io non è che gli metto in mano una cassa di Marcaleone. Prima si va nei vigneti di Cardona e si cammina tra i grappoli. E poi si ascoltano i racconti di Quarello senior, «un emulo, incompiuto e rusticano» a suo dire «di Raskòlnikov...».

### Una settimana tipo?

Mediamente i miei ospiti si trattengono in zona due o tre giorni. Un esempio recente: coppia di Tampa Bay, Florida. Li ho caricati alla Malpensa, lasciati tre notti alle Cinque Terre e – dopo un'infarinatura di Langa e Monferrato e una clamorosa sbornia di Scott a casa mia – trasportati sul Lago di Como, il "Pianeta Naboo" di *Star Wars*. Cosa vuoi? Noi avevamo Ettore e Tersite, loro Chewbacca e Anakin Skywalker...

### Ne avrai viste delle belle...

Ultimamente ho avuto quattro italoamericani del Connecticut che volevano visitare Torino. Morale: 500 chili di allegria "strizzati" su un'utilitaria a nolo, l'unica disponibile col cambio automatico! E poi Billy e Linda che hanno festeggiato qui il centesimo compleanno del padre "alla memoria"...

### Nel senso?

Il padre, sbarcato nel '43 ad Anzio, finì due volte sotto la Corte

## E se, invece della solita guida cartacea, voleste fare un tour enogastronomico per il Piemonte con una guida in carne e ossa? Ebbene, c'è un uomo che si è inventato questo lavoro. Si chiama Paolo Ferrero e grazie al suo sito [www.buongustotours.it](http://www.buongustotours.it) accoglie turisti – e storie – incredibili

marziale: la prima per avere sfidato – era un pugile – e accoppato a cazzotti una Ss. L'altra, essendosela filata per un mese sui colli Albani con una graziosa *seggnorina* indigena...

### Sembra che molti cerchino qui le loro radici...

Mi è capitata una famiglia di Seattle che si chiama Tonda. Mi hanno contattato perché cercassi i loro parenti in val di Susa. Un po' di ricerche genealogiche e la cosa è fatta: immaginati l'ingresso di quattro *yankees* nel municipio di Mattie al suono di Glenn Miller!

### Altro che Carramba che sorpresa.

Avresti dovuto vedere "Dave il Grosso": un taciturno bestione di due metri scarsi che si commuove fino alle lacrime quando una vecchina linda linda gli mostra la foto ingiallita di suo bisnonno in brache corte!

### Sono queste storie che ti hanno fatto venire voglia di scrivere?

In realtà collaboro già dal 2004 con la rivista *Barolo&Co*. Al di fuori di alcuni *réportages* e interventi occasionali, ho una rubrica intitolata, facendo il verso al Foscolo, "Di che lagrime grondi e di che... salse". Cerco di gettare uno sguardo anticonvenzionale e garbatamente ironico su un mondo, quello dell'enogastronomia, che alcune volte si parla un po' troppo addosso... Ne è uscita fuori una serie di articoli sul "lato oscuro", quello grottesco e sentimentale, della ristorazione professionale. E da lì vengono anche le bozze di un romanzo, giunto oggi alle sue battute finali. Poi c'è anche *Monferratomio!*, un ricettario "anglo-monferrino" scritto l'anno scorso con gli amici Toni Hilton e Leonardo Tessitore, e dedicato alle tradizioni alimentari di una piccola comunità dell'Astigiano, la mia val Rilate.

### Oltre all'italiano tu parli bene francese, inglese, spagnolo e un po' di tedesco. Questo è indispensabile per chi vuole fare qualcosa di simile a te? O c'è dell'altro?

Le lingue, certo. Ma credo che per inventarsi un lavoro come questo, occorra – come direbbe Nietzsche – «avere ritrovato la serietà che da fanciulli si metteva nei giochi». ☺