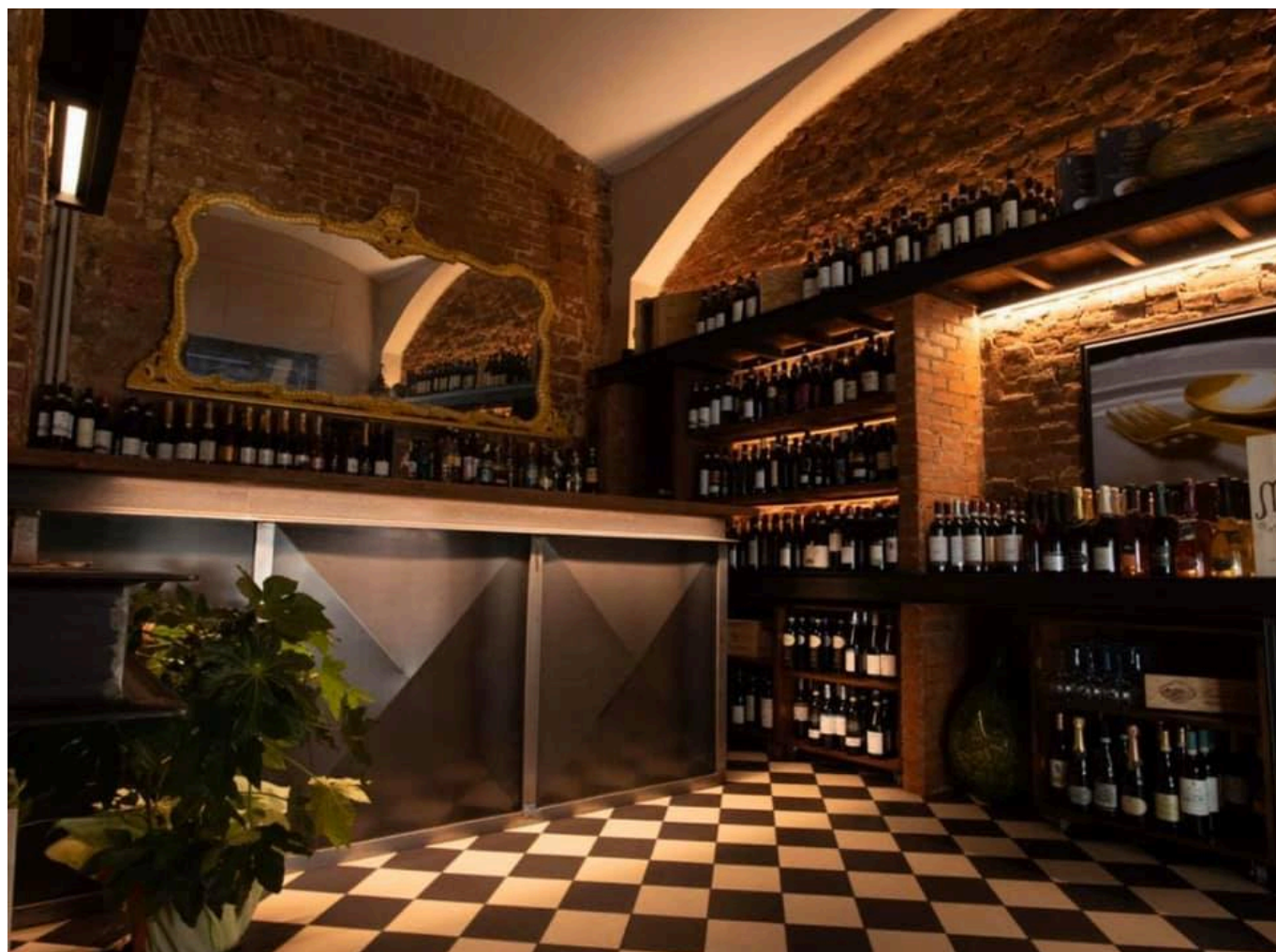


La tradizione va per forza rivisitata? A Torino da Madama Piola sembra di sì

12 Agosto 2024

di Patrizia Ferlini



TORINO – In Piemonte la tradizione è una cosa seria. Lo dimostrano i grandi classici conosciuti in tutto il mondo come il vitello tonnato e i tajarin. Oggi, però, si tende a contemporaneizzare tutto, perché i gusti stancano, perché la creatività deve essere per forza presente e perché il tocco dello chef deve poter essere descritto come unico nel suo genere da chi ha il potere di digitare parole su una tastiera e diffonderle con un pubblico sempre più nelle mani di queste persone.

Non sempre contemporaneo vuol dire giusto, ma facciamo un passo indietro.

Madama Piola è un'istituzione ormai nel torinese. Consigliata da guide prestigiose, viene descritta come un locale dall'atmosfera accattivante e conviviale. Il nome riconduce alle storiche piole, le osterie autoctone da sempre sinonimo di cibo buono e a buon mercato. Spesso, oggi, il nome è inflazionato e viene usato anche da chi non offre opzioni economiche e nemmeno di qualità, snaturandone il significato, ma questa è un'altra storia ancora.

Nell'ottica del tutto che evolve, forse anche questi storici concetti vanno rivisti da un'altra visuale. Nelle piole i cavalli di battaglia sono gli antipasti misti piemontesi, un tripudio di battuta al coltello, bagna cauda, insalata russa e acciughe al verde che da soli bastano per un pasto completo. Non mancano i primi che annoverano gli agnolotti del plin e i tajarin, così come i secondi più classici che spaziano dal brasato al tonno di coniglio.

Una breve parentesi introduttiva per fare una sorta di confronto con l'offerta di Madama Piola, che i titolari stessi definiscono ristorante, quindi abbastanza lontano dalle reali piole. Il locale si presenta moderno e ben curato, con una mise en place semplice e luci soffuse anche di giorno. La carta rispecchia la tradizione, con qualche "inganno" e non di poco conto. Si inizia con gli stuzzichini per riempire l'attesa delle portate vere e proprie: giardiniera, tomini e salame per un'introduzione senza fronzoli e sorprese, da vera piola.

Con gli antipasti arrivano i primi colpi di scena. Un classico vitello tonnato giunge al tavolo in un brodo di aceto e con del caramello al peperoncino. In un mondo dove le intolleranze e le allergie alimentari sono all'ordine del giorno, ora più che mai gli ingredienti vanno dichiarati, ancor di più se su esplicita richiesta del commensale. Purtroppo, però, il caramello al peperoncino non si può togliere ed è "indispensabile per equilibrare il piatto". Chissà quante nonne piemontesi erano solite rendere piccante il vitello tonnato per dare quel twist in più al piatto, a discapito del povero nipote allergico al peperoncino.

Non si discute la qualità delle materie prime, ottime a partire dalle cipolle, fino alla salsiccia che va a farcirla con la fonduta di Grana Padano. Non si discute nemmeno l'abilità della brigata di cucina che mette sia la tradizione che l'immane contemporaneità nei piatti. Si discute forse il personale di sala un po' troppo convinto e la disattenzione, o forse disinteresse, verso il cliente. I profumi che escono dalla cucina ti invogliano a mangiare e a ordinare, e alcuni piatti confermano anche la teoria, ma si esce un po' con l'amaro in bocca o, meglio, il piccante.

Anche il dolce ha la sua piccola nota negativa. Un tiramisù deve, appunto, tirar su. Un cucchiaino di crema al mascarpone sifonata, bella gonfia e spumosa, può disattendere la gioia

del commensale che si aspetta un fine pasto più corposo, da piola insomma.

Madama Piola ci crede, tanto, ma l'idea di "ricreare un posto che avrà la stessa filosofia di 50 anni fa in chiave dovutamente moderna" è andata un po' alla deriva e serve ritrovare la rotta dell'ascolto e dell'attenzione.

LE FOTO



Agnolotti del plin al sugo di arrosto



Cipolla con fonduta di Parmigiano, salsiccia e amaretti



Vitello tonnato