



L'ARTE DEL GUSTO/8

Giulio Perin

Nato a Novello
9/7/1962

RISTORANTE
Ristorante il Boschetto
di Chivasso

PIATTO
Pasta al forno

VINI
Nebbiolo declinato
in Barolo

VIAGGIO
in Spagna, nella regione
della Galizia

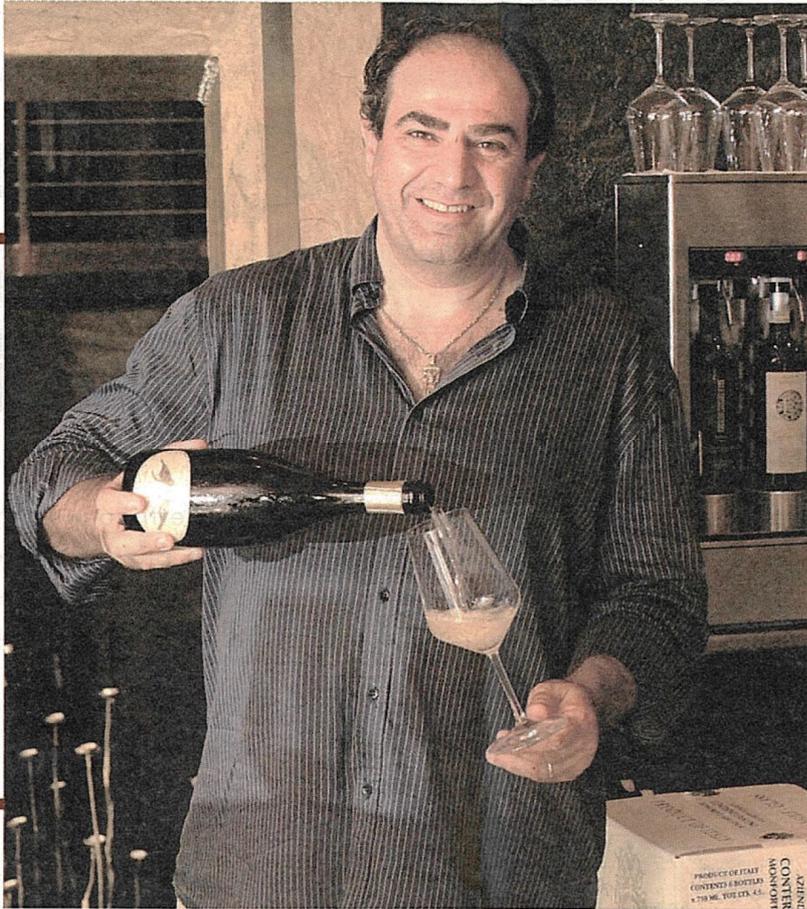
MUSICA
Blues e rock

LIBRO
Le nebbie di Avalon
di Marion Zimmer
Bradley

OSPREY.IT

LA FILOSOFIA

Più enoteca che ristorante: materie prime d'eccellenza e poco lavoro in cucina



Farmacista o ristoratore? Per la gioia dei buongustai Giulio Perin ha scelto la seconda strada e ai composti galenici ha sostituito combinazioni di uve



IL LOCALE

Quattro case medioevali nel borgo antico di Saracca intatte all'esterno, sventrate e accorpate all'interno

CAVALLITO&LAMACCHIA

Se lo cercate in ore da impiegati, non lo troverete più ad accogliervi nella piazza di Monforte. Solo verso le 18,30 Giulio Perin risale l'acciottolato che separa la sua farmacia dal ristorante enoteca. Il dott. Perin, l'unico oste farmacista di Langa, si è definitivamente tolto il camice bianco con il caduceo tre anni fa per indossare il grembiule da oste dell'Enoteca ristorante Case della Saracca. Forse non c'è tutta questa differenza tra i due mestieri, si parla sempre di chimica, certe volte di alchimia: invece di composti galenici, magiche combinazioni di uve e mano dell'uomo. Certo il Dott. Perin non è un oste qualunque perché intorno a sé ha costruito un locale straordinario nel centro storico di Monforte d'Alba, langhe profonde dove anche i muri trasudano di Barolo: quattro case medioevali del quartiere Saracca, il più antico del paese, che hanno mantenuto la loro silhouette austera mentre all'interno sono state sventrate e unite per diventare un ristorante con tanti piccoli ambienti che si moltiplicano in altezze piranesiane con scale su scale e salette su salette, cristallo e acciaio corten. Dal punto di vista architettonico, uno splendore. Oltre all'osteria ci sono sei camere tutte pietre e legni dove soggiornare è una vera sciccheria: modernità e medioevo, soffici cassettoni cristalli, e un'azotatrice con 16 vini da assaggiare nell'enoteca a fianco. Ci sediamo ai tavoli alti del loca-

le e osserviamo un vero oste al lavoro. Giulio serve con la stessa attenzione inglesi e indiani, ungheresi e langhetti, una babele di lingue assiate di barolo, barbaresco e bollicine che entrano in continuazione dalla piccola porta ad arco. Proviamo a imbastire un discorso tra una mescita e l'altra mentre intorno a noi si parla più inglese che italiano. È da una vita che la famiglia Perin si dibatte nel dubbio tra cibo e vino da un lato e farmacia dall'altro. Nel 1974 il padre di Giulio, anch'egli farmacista, al bivio se continuare a fare la sua professione o dedicarsi ai terreni di famiglia decise di mantenere la sua farmacia nel centro del paese e vendere i terreni. Ora quei luoghi sono diventati la bella azienda agricola Rocche dei Manzoni. Poi però il figlio Giulio ha deciso di fare la scelta opposta. Sino al 2007 ha fatto il farmacista insieme a suo

fratello Paolo a settanta metri dall'enoteca poi, piano piano, si è occupato della ristrutturazione delle case quindi ha proposto al fratello una strana società con una netta divisione dei compiti, lui Giulio oste e

Paolo farmacista. Ormai Giulio segue solo l'enoteca occupandosi di accogliere gli avventori, mescolare il vino e, insieme al cuoco, di acquistare le materie prime, tra le quali tanto vino contenuto in cantine

medioevali con depositi marini di sabbia e conchiglie, come a ricordare che qui siamo tra terra e mare. Ora al timone della cucina si trova Gregorio Arone che ha lavorato a lungo in un locale di punta delle Langhe come la Ciau del Tornavento di Treiso. La filosofia del locale è piuttosto chiara, enoteca più che ristorante: materie prime di eccellenza e poco lavoro in cucina per esaltarne il meno possibile la qualità. E allora si possono trovare le acciughe del mar cantabrico e la ventresca di tonno di prima scelta, la carne di femmina di fassone o il riso Acquerello. Poi tanti piatti della tradizione, finanziaria e pinzimonio, un deciso carpine e le lumache al ginepro.

Giulio ci spiega così la sua nuova vita: «Quando ho fatto questa scelta, mi hanno chiesto se ero sotto effetto di qualche sostanza. Ho rispo-

sto, che forse ero sotto l'effetto del Barolo. Volevo fare l'architetto ma mio padre si è opposto: così ho studiato farmacia ma l'enogastronomia mi è sempre piaciuta. D'altronde chi viene in farmacia ha dei problemi e vuole provare sollievo mentre la gente che viene in enoteca è allegra e vuole divertirsi. Io e mio fratello abbiamo iniziato a comprare queste case nel 1994 senza avere ancora in testa questo progetto, la prima era la Ca d' Camiot, un langhetto tutto d'un pezzo che ha quasi mille anni costruito nel tufo che regge la collina».

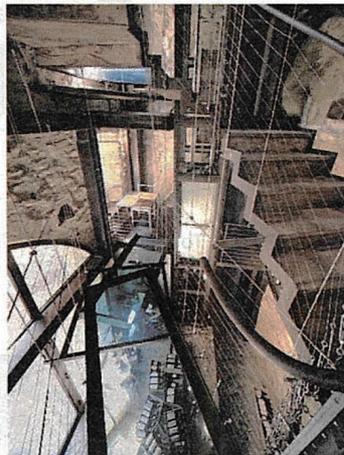
Mentre parliamo si è fatta mezzanotte, continua a entrare gente: quattro francesi e quattro giapponesi (uno è il cuoco di un famoso ristorante di Langa di cui abbiamo già parlato in questepagine). Mancano solo un capo indiano e la donna cannone e stasera sono passati tutti da Monforte, neanche fossimo all'Onu: «A parte gennaio e febbraio, in cui vediamo solo piemontesi, negli altri periodi dell'anno noi serviamo tantissimi stranieri. Questa stagione abbiamo avuto tanti austriaci, danesi e norvegesi. Ma i nostri clienti più affezionati sono svizzeri e tedeschi». Poi sostiene che in Langa manchi ancora la mentalità turistica e la conoscenza delle lingue anche se c'è un'ospitalità che commuove le persone di ogni latitudine. Noi torinesi vorremo raccontare di camerieri in piazza Vittorio che parlano a gesti con turisti inglesi e francesi ma ci sentiremmo troppo provinciali e tacciamo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il dubbio dell'alchimista

IL DESIGN

Dall'unificazione degli interni è nato un unico ristorante con tanti piccoli ambienti moltiplicati in altezza scale su scale e salette su salette, cristallo e acciaio corten. Uno splendore architettonico



«Quando ho preso la mia decisione mi hanno chiesto se ero sotto l'effetto di qualche sostanza. Ho risposto che forse si trattava del Barolo»

È mezzanotte. Mentre entrano in continuazione clienti da tutto il mondo lui sostiene che in Langa manca ancora la mentalità turistica...