



BOVES (CN), ALLA SCOPERTA DEGLI INTERNI DELL'OSTERIA LA QUERCIA

SAPORI PIEMONTESI

Nei negozi, nei bar e nei ristoranti è possibile prefigurare l'antico domestico che verrà. Vale anche per i locali che puntano su materiali di recupero e atmosfere senza tempo, dove è possibile scorgere seduzioni scenografiche non ancora entrate nelle nostre case. Come in questo ristorante, trasfigurato dal legno di recupero e dalla tipica pietra locale. Il progetto è stato curato dai nostri amici di "Dall'Albero all'Arte" in stretta sinergia con i proprietari, Michela e Luca, che hanno puntato su tanti angoli intimi e raccolti

di **Antonio Bianchi** · foto di **Max Salani**





L'Osteria La Quercia sorge in un edificio affacciato sulla piazza principale di Boves (CN). Il locale esiste da una quarantina d'anni. Era una pizzeria. Nel 2016, Michela e Luca lo hanno rilevato e lo hanno trasformato con materiali di recupero. Sopra, l'ingresso e la cassa. A destra, la saletta più ambita, a ridosso dell'ingresso. Questo settore ospita un solo tavolo. Nonostante l'affaccio sull'esterno, regna una percezione di grande raccoglimento.

Ristrutturazione e materiali di recupero si possono declinare in termini più o meno domestici. Naturalmente, le case rappresentano sempre il campo d'azione prioritario. Ma ogni tanto ci piace uscire di casa e osservare come vengono utilizzati i materiali della tradizione in negozi, bar, ristoranti... In questi luoghi è lecito concedersi approcci creativi e scenografici che in una casa antica (al contrario dell'architettura contemporanea più sperimentale, costantemente protesa in avanti) non sono ancora consentiti. Ma che lo saranno in futuro. Perché, nell'ambito del recupero, i locali pubblici sono i luoghi in cui si gettano le basi per l'estetica domestica di domani. Lo dimostra anche il fatto che negozi, bar e ristoranti invecchino. Succede – anche se raramente lo si sente dire – quando le novità sono state

metabolizzate e hanno varcato anche la soglia di casa degli avventori.

Vale anche nell'ambito del recupero architettonico, con la differenza che il futuro anteriore (direzione obbligata per l'architettura contemporanea) può essere ribaltato e sostituito con il trapassato remoto e con atmosfere tradizionali, purché non abusate.

Come nel ristorante che vi presentiamo in queste pagine, dove la tradizione regna sovrana ma con soluzioni non ancora entrate a far parte dell'immaginario domestico.

Si tratta dell'**Osteria La Quercia**, di Boves (CN). Era una semplice pizzeria. Fino al 2016, quando i nuovi proprietari – **Michela**, originaria di Borgo San Dalmazio, e **Luca**, di Boves – hanno deciso per un nuovo corso. La vecchia *Pizzeria Nazionale* è diventata l'*Osteria La Quercia*. E la metamorfosi degli ambienti è avvenuta in tem-



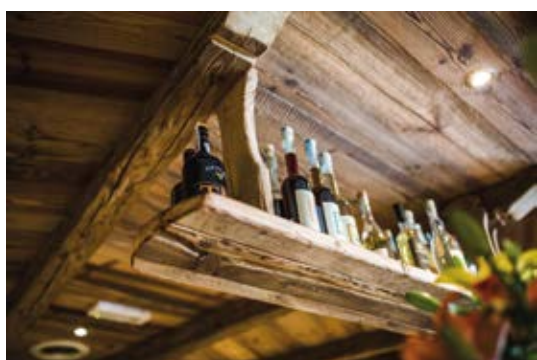
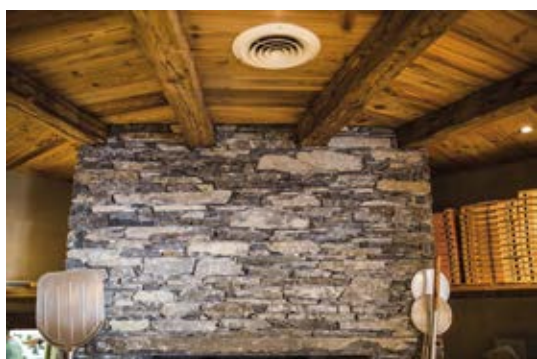
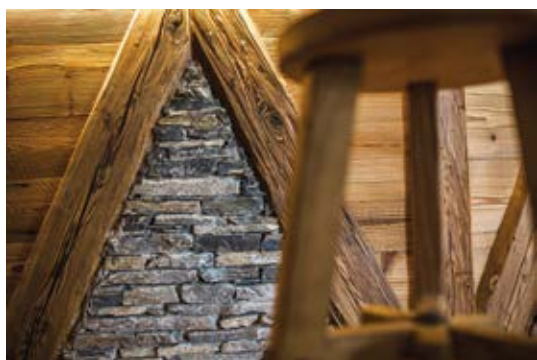


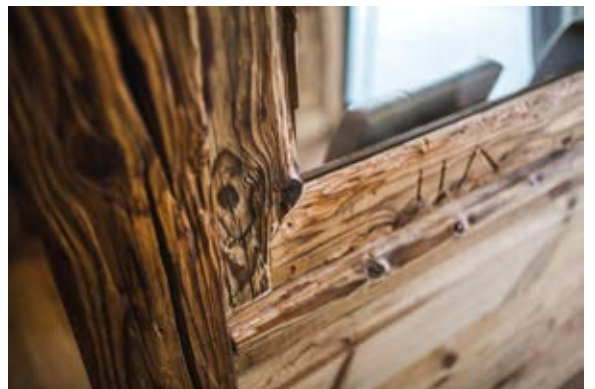
pi record. Meno di due mesi. Ancor prima della fine del 2016, i lavori erano già conclusi e si è tenuta la festa d'inaugurazione.

Una rinascita all'insegna del legno e delle atmosfere senza tempo. I lavori sono stati affidati agli amici di **Dall'Albero all'Arte** (www.dallalberoallarte.it), azienda artigiana di Roccabruna (CN). Sono stati loro ad accompagnarci all'osteria. E il reportage è cominciato a tavola, con un bel piatto di Tagliatelle alla Fra Galdino, con noci, pancetta, pomodoro e basi-

lico. E, tra una forchettata e l'altra, **Luca e Marco** di Dall'Albero all'Arte ci hanno raccontato come ha preso forma quest'incarico: "Michela e Luca si sono rivolti a noi dopo aver visto quel che avevamo realizzato per un negozio nei dintorni. Quel lavoro non era ancora concluso. Ma, sbirciando dalla vetrina, hanno colto il nostro approccio. All'inizio, ci avevano detto: 'Fate voi'. Poi, vedendo i primi risultati, Michela e Luca si sono entusiasmatisi al punto da suggerire spunti progettuali".

Il vecchio banco, in formica e vetro, è stato trasfigurato con pietra e legno di recupero. Questo è il regno di Luca. Ci ha raccontato che il suo angolo prediletto è il forno a legna. "Abbiamo fatto in modo che, a livello prospettico, apparisse in posizione dominante".





Uno scorcio addirittura incantevole è la saletta con due tavoli. Qui possono trovare posto squadre fino a 14 persone. Sulla parete bianca che incornicia l'ingresso, si staglia un varco dalla sorprendente sil-

houette sghemba. "Non si tratta di una fantasciosa divagazione - ci hanno raccontato Luca e Marco di Dall'Albero all'Arte - L'effetto è scaturito dalla conformazione originale del legno di partenza".









Il ristorante conta in tutto 52 posti. Invece di ammassare i tavoli per recuperare qualche coperto in più,

Michela e Luca hanno caldeggiato la creazione di angoli intimi, raccolti e caratterizzati da atmosfere

diversificate. L'angolo dei fiaschi, per esempio, sorge in uno scorcio discreto e appartato.

Un'occhiata al menù

Trattandosi di un ristorante, è inevitabile una sbirciata al menù. **L'Osteria La Quercia** propone specialità del territorio cuneese. I piatti fanno tesoro della stagionalità, con alcuni classici irrinunciabili (gli agnolotti; i *tajarin*; il vitello tonnato in una ghiotta versione rivisitata; la battuta di Fassona...). *"La nostra specialità? La Tagliata di Boves - ci ha raccontato Luca - Richiede una frollatura lunghissima e una cottura rapidissima"*. Molti piatti sono scaturiti dalla creatività di Michela e Luca. Lo chef è **Savio Mameli**. Abbiamo avuto l'opportunità di stringergli la mano e di scambiare quattro chiacchiere. Ci ha raccontato di aver cominciato sulle navi da crociera e di essersi formato

con cuochi storici (*"Fra i miei maestri ci sono anche figure molto anziane. Con loro ho imparato la vera tradizione piemontese"*). Le sue specialità sono i piatti a base di carne (*"A cominciare dall'ossobuco"*). All'Osteria La Quercia, Savio è coadiuvato da **Renata**, in cucina, e da **Maja**, in sala. Nell'Osteria c'è un bel forno a legna. E, in sintonia con la storia quarantennale del locale, le pizze continuano a essere un fiore all'occhiello dell'Osteria. Ci sono quelle classiche. E ci sono strepitose pizze gourmet ideate e preparate da Luca. Due esempi? *"La Pizza Bufala, con mozzarella di bufala e tocco di ricercatezza, burrata a crudo; e la pizza Buscaje, con filetto di trota"*.





Michela ci ha raccontato di avere un debole per l'angolo dei vini, nella pagina a destra. Questo scorcio, come

altri angoli del locale, è disseminato di targhette inneggianti la cucina e la famiglia. Sono state tutte create da Michela.

Il ristorante, in origine, era un unico grande ambiente. Il lavoro è iniziato dal vecchio bancone di formica, quello che già si trovava nel locale, e si è poi esteso tutt'intorno. Il progetto ha previsto l'individuazione e la creazione di piccoli settori autonomi, ognuno caratterizzato da un diverso utilizzo del legno. *“Abbiamo puntato su abete, cirmolo e larice di recupero e su pietra della Val Maira, creando commistioni con resine, tessuti, ferro e pelle (nel caso delle sedie). Insomma: commistioni talvolta inusuali ma senza mai perdere di vista la tradizione. Il tocco conclusivo è rappresentato dall'illuminazione, progettata da Fabrizio Ghigo”.*

Michela e Luca sono due figure laboriosissime e molto motivate. Dialogando con loro, ci siamo sentiti al cospetto d'interlocutori dalle idee estremamente chiare, capaci di far fluire la loro creatività con una lucidità e un pragmatismo che non s'incontrano spesso. Hanno una lunga esperienza nell'ambito della ristorazione. Prima della svolta, gestivano con i suoceri un hotel-ristorante. *“Quando ci si è presentata l'occasione di rilevare questo locale l'abbiamo colta al volo. Anche perché siamo appassionati di cucina. E desideravamo proporre le nostre idee e la nostra creatività. Vale anche per nostro figlio, Jonathan. Frequenta l'alberghiero. E ha già deciso che prenderà l'indirizzo Pasticceria”.*

Michela cura soprattutto la sala. Luca, invece, si occupa delle pizze, della cucina (in sinergia con lo chef, **Savio Mameli**) e degli acquisti. *“L'Osteria è partita bene – ci hanno raccontato – Le*



Osteria
Pizzeria

La
Quercia

A destra, Michela, Luca e il loro Jonathan brindano per CasAntica. In basso, le porte dei bagni. L'ingresso per le donne e quello per gli uomini sono identificati dai disegni (sorprenidenti) di Michela. L'intera famiglia ha svolto un ruolo attivo nella formulazione del progetto, curato da **Dall'Albero all'Arte**, azienda artigiana con sede a Roccastrada (CN). Un fantastico gruppo: Luca, Marco, mastro Alberto ("È lui il nostro faro. La sua esperienza e la sua forza ci danno stabilità"), Alice ("Lei è la creatività"), Andrea ("Il nostro cognatino"), Gabriele ("L'allegria. È lui che tiene alto il morale"), Thomas ("L'artista delle pietre"), Massimo ("Il risolutore. Lui ha l'idea giusta al momento giusto"), Eric ("Parigino con papà italiano. Si è unito a noi da poco. Ed è un falegname a dir poco eccezionale"). "Il nostro sogno per il futuro? Ristrutturare borghi e farli rivivere", ci hanno raccontato Luca e Marco. Il loro sito web è www.dallalberoallarte.com



reazioni sono molto buone. Per la cucina, per la qualità degli ingredienti e, naturalmente, per la location".

I due ci hanno raccontato di aver pensato a questo locale come se fosse la loro casa: "Per noi non è solo un luogo di lavoro. Amiamo questi ambienti. Non ci stanchiamo di stare qua.

Respiriamo una sorta di serenità domestica, ci muoviamo come se fosse la nostra vera casa. Anche perché desideravamo una dimora così". Michela e Luca hanno inseguito – con una chiarezza mai subordinata alle mere questioni estetiche – il concetto di funzionalità. "Abbiamo lavorato per anni in un grande e moderno ristorante, con 300 coperti, senza contare le camere dell'hotel. È stato inevitabile imparare quel che aiuta a lavorare bene: l'organizzazione dei percorsi, la funzionalità, la gestione degli spazi...". Insomma: le scelte estetiche sono state formulate sulla base di esigenze razionali, precise, concrete.

La definizione più bella dei lavori effettuati ce l'hanno suggerita i ragazzi di Dall'Albero all'Arte: "Michela e Luca hanno progettato parallelamente il menù e il locale. I piatti dovevano somigliare alla struttura. È stato molto piacevole lavorare con loro. Ci sono stati anche momenti di autentico divertimento, davanti a una birra o a un caffè".

