

> **Simposio Gianni Brera****Dal salame al ragò,
alla trattoria Guallina
è l'oca a dettar legge**

Certo che quando chiedi un'indicazione stradale a un villico e quello ti risponde «Ah, la Trattoria Guallina? Quella del Fantasma?», be', qualche preoccupazione addosso te la mette. Della Trattoria Guallina (via Molino Faenza 19, Mortara, tel. 0384 91 962, www.trattoriaguallina.it) avevamo il nome della padrona, Elena De Luca, e l'indirizzo, ma trovarla non è facilissimo. Secondo le indicazioni del villico, dalla strada Vigevano-Mortara bisogna girare vicino all'Iperbennet seguendo le indicazioni "Frazioni Orientali". Ma prima noi rientriamo a casa per tirar su qualcuno che ci dia man forte, che so, lo Spettro di Canterville, il Mastino di Baskerville o il Cavallo di Misserville. Alla fine è lo Spettro di Canterville a unirsi a noi: è un fantasma anche lui, ma amico di famiglia.

La Trattoria Guallina è diversa da come ormai ce l'aspettavamo: una casa dipinta di bianco, con due sale intonacate in giallino, ambiente accogliente con mobili di noce, dipinti alle pareti e bottiglie di vino prezioso o liquori rari sugli scaffali, un camino del Settecento: e lei, Elena, che fa la sala con grande buonomore. L'unica Oscura Presenza che riusciamo a percepire è quella del cuoco Carlo Carrega, che si manifesterà appieno solo alla fine del magnifico pranzo. L'aria di mistero permane: come mai Elena è una laureata dell'Isef? Che ci fa appeso al muro un disegno di Carlo Mo? Perché quasi tutti i piatti contengono l'oca?

Quest'ultimo punto è il solo che riusciamo ad acclarare. Noi, cioè Marco Baroni il Medico, Francesca Fedri-

> **Il Simposio Gianni Brera è un'associazione apolitica e senza scopo di lucro fra persone competenti in fatto di mangiarebere, il cui scopo comune è di difendere le tradizioni gastronomiche e culturali italiane nel solco regionalista tracciato dal giornalista e scrittore lombardo**

golli, Margarita Timofeevna detta la Nostra Grande Guida, e naturalmente lo Spettro di Canterville ed io, Raymond Stantz detto Dan Aykroyd. «Perché qui siamo nel Triangolo dell'Oca» spiega Elena: all'opposto di quello delle Bermude che ti affonda, quello dell'Oca ti eleva. Del resto Mortara dell'oca è la capitale italiana, e il suo profeta è il

gato grasso d'oca con marmellata di cipolla e fichi e pain brioche (quest'ultimo disapprovato dalla sola Francesca) sfida ogni descrizione. Verrebbe da chiamarla fantasmagorica, se qui il discorso "fantasmi" non fosse un punto dolente. Fortunatamente nel venire abbiamo lasciato perdere l'album Negarville dei Madrigali Magri e le Scin-



grande Gioacchino Palestro della Corte dell'Oca (via Sforza 27, Mortara), dalla quale vengono i salumi che ci vengono serviti e anche il fegato grasso.

L'oca offre mille possibilità gastronomiche. Assaggiamo subito l'antipasto misto che ci offre Elena: salame, galantina, mortadellina di fegato, petto, pâté, tutto buonissimo, come del resto il vino che inaffia il tutto, un pinot nero Crusé dell'Oltrepò millesimato 2008: costa 27 euro, ma vale un pomeriggio di buonomore.

La successiva terrina di fe-



tille dell'Osteria Numero Mille in favore del nostro amico, lo Spettro di Canterville, che non vede nulla di sospetto nella terrina. Giusto per il caso che a qualcuno non piaccia l'oca, riceviamo l'altro antipasto che sono le lumache alla bourguignonne (in realtà al burro, visto che non c'è prezzemolo): deliziose: e sono le prime che Margarita Timofeevna assaggi. È d'oca anche il ripieno dei ravioli al burro. Su questi sorseggiamo un pinot nero Picchioni Provincia di Pavia (€28), un altro grande vino; ma migliore ancora sarà il successivo bonarda fiero di Montù Beccaria Anti Fausto 2007, dove sento perfino il ciclamino (€20). Il pinot nero va anche sul risotto alla pasta di salame d'oca, bonarda e fagioli dell'occhio. I secondi piatti sono tutti da urlò, come direbbe Allan Bay (ma lo Spettro di Canterville, che ha familiarità solo con le urla di terrore, dissente). Eccoli: petto d'oca tostato con patate cotte al forno in grasso d'oca; ragò d'oca con polenta (il ragò è come la cassoeula milanese; da non confondere con il ragout); e infine il sublime, la scaloppa di fegato grasso con una traccia di zuccherò di canna caramellato: delicatissima, si scioglie in

**Chenofili**

Coppie in corteggiamento, in nozze d'argento, in nozze d'oro. Piccoli gruppi di gourmet. Manager per cui è un must ben winare e dinare un prospect. Psicocriminali ostili al Socing

**Chenofobi**

Grandi gruppi. Famiglie con bambini. Vegetariani. Persone che per sofferta esperienza personale sanno che cos'è il colesterolo. Ochette e lumaconi. Ma mère l'Oie. Ocoparlanti



De vedd a Beldiport, ch l'è tant 'me di Murtàra

(Solo in auto) Il Duomo in stile lombardo e l'abbazia di Sant'Albino. I campi di riso della Lomellina. Tra Vigevano e Pavia, la Sforzesca

bocca come panna montata (€25).

Il pasto si conclude con un ottimo strudel di mele inumidito dal moscato I Doria di Montalto, che odora e sa di pera e di cedro. Marco Baroni ci informa che lui, qui, mangiò insieme con amici un'oca intera al forno, pagandola 140 euro. Elena De Luca conferma sia la disponibilità che il prezzo. Il conto finale per un pranzo qui, vino incluso, è di 50-55 euro. Cibi e vini però sono «una giornata in paradiso», secondo Margarita Timofeevna.

Solo a questo punto, spalleggiato dallo Spettro di Canterville, trovo il coraggio di domandare a Elena perché mai dicono che la Guallina è la trattoria del Fantasma. «Edi Fantasma, mio marito» ci risponde: «Fondatore e primo chef. Il cognome è tipico di Pola». E noi ci eravamo caduti come tante oche (oops!)... Solo lo Spettro di Canterville, che aveva sperato in un compagno di rubamazzetto, è deluso di apprenderlo.

**Dialogare con
il Simposio Brera**

Avete ristoranti, vini, produzioni locali da segnalare? Fatevi vivi con il Simposio Gianni Brera indicando che cosa segnalate e un recapito telefonico fisso per contattarvi.

Scrivete a
segreteria@lapadania.net