



Agli estremi confini:
Rovigno e dintorni

Mentre a Piacenza si discute sull'alta densità di supermercati, in montagna l'urgenza è tenere aperte le attività che - a dispetto di spopolamento, burocrazia, trasporti - rappresentano non solo dei punti commerciali ma dei presidi di servizi e di relazioni. Siamo stati agli estremi confini della diocesi, in alta Val Trebbia, dove la provincia sfocia nel Genovese e nel giro di pochi chilometri un paese da Piacenza-Bobbio passa sotto Tortona. Una zona splendida per paesaggio, anche in questo maggio di pioggia e neve. Dove la sfida è portare i turisti, per lavorare almeno a pieno regime d'estate. O far circolare i prodotti, senza rinunciare alle radici.

"Nel piatto di ravioli ci mettiamo il territorio"

Chi ci è riuscito, anche se le sue radici sono in città, a Genova, sono Luca Pirrello e Laura Cambiaso de "La Taverna" di Fontanelle di Rovigno. Sono arrivati dieci anni fa con i figli che oggi hanno 18, 15 e 11 anni. Lui architetto, responsabile dell'Ufficio tecnico della Fondazione "Auxiliu" della Caritas genovese, lei impiegata nello stesso organismo, hanno fatto della comune passione per la cucina e per il verde una scelta di famiglia.

"Siamo casa e bottega", ci raccontano, ridendo, seduti a uno dei tavolini di legno del loro chalet immerso nella natura, con il camping a due passi e il fiume che scorre poco più sotto. Il pianoforte in sala e le chitarre appese alle pareti tradiscono un'altra passione. E non è raro che Luca, spenti i fornelli, si metta a suonare per i clienti. "Avere un locale in città con tre bambini piccoli - per la spesa e per la gestione familiare - era impossibile. Qui abbiamo trovato la nostra strada, dichiarando subito alla clientela che il nostro intento era di viverla con la famiglia". Così è stato. Rachele, la piccola di casa, è cresciuta girando tra i tavoli. "Chiedeva: «mi fai assaggiare?». O regalava cioccolatini dicendo: «torni a trovarci». E senza che nessuno le suggerisse nulla!".

I figli maggiori, uno studente di informatica, l'altro al liceo artistico, sono a Genova

IL CUOCO SI TUFFA IN TREBBIA E IL VIDEO DIVENTA VIRALE

In montagna non bastano buoni prodotti per tenere in vita un'attività. Bisogna sapersi raccontare



A lato, Luca Pirrello e la moglie Laura nel loro ristorante "La Taverna" a Fontanelle di Rovigno. Sopra, Carlo Barbieri e il figlio al forno di Montebruno.

Fabio Fasi gestisce un mini-market a Torriglia, Ilaria Savio ha rilevato con la sorella una pasticceria

"I villeggianti? Una volta restavano 3 mesi, ora 20 giorni"

Per Fabio Fasi il commercio è un affare di famiglia. Il papà ha un piccolo punto vendita in centro a Torriglia da vent'anni. Otto anni fa Fabio e la moglie Simona decidono di aprire un loro mini-market. "Non manca nulla, dalla frutta ai salumi, ma la spesa grossa ormai si fa fuori", commenta. In media ha 70/80 clienti al giorno. Torriglia fa duemila abitanti, l'anno scorso ne sono morti 73 e ci sono state 2 nascite. "La prospettiva non è rosea", riflette Fabio, 45 anni, papà di due bambine. "Si punta sui villeggianti ma i mesi estivi si sono accorciati: una volta, arrivava



Fabio Fasi ed Ilaria Savio di Torriglia.



vano a giugno e andavano via a settembre. Adesso è molto se si fermano venti giorni. Le spese però le ab-

biamo anche negli altri mesi dell'anno... Puntiamo sulla qualità dei prodotti, anche se la qualità non sempre viene capita".

"Siamo nate qui e vogliamo restarci": è decisa Ilaria Savio, che con la sorella Federica ha rilevato da tre anni a Torriglia la pasticceria "Flavia", ereditando anche la ricetta dei canestrelli per i quali è famoso il borgo, insieme al presepe di Pentema. Lei vive a Rovigno e il disagio è la strada; con i lavori in corso per il traforo di una galleria, se si incontra il semaforo rosso nel senso unico alternato l'attesa è di 8 minuti.

ciamo il colloquio, più che la tecnica chiediamo la sostanza, la capacità di interagire con i clienti".

Il fornaio-ragioniere

Non ha intenzione di sposare il suo forno da Montebruno nemmeno Carlo Barbieri. Ha iniziato il bisnonno Davide nel 1887. Carlo studiava da ragioniere. La morte improvvisa dello zio metteva a rischio l'attività. A 18 anni Carlo attacca al chiodo il diploma e impara a usare il forno a legna. La continuità generazionale è assicurata: il secondogenito dei tre figli lavora al suo fianco; si sta specializzando nel candire la frutta. "Puntiamo sulla qualità, cercando di fare il più possibile noi in casa. Le farine le prendiamo nel Piacentino, al Mulino Dallagiovanna. Usiamo solo lievito madre, servono tre giorni di lavorazione. Quando ci vendono un panettone a 2 euro, chiediamoci cosa c'è dietro".

Carlo non si sposta da Montebruno, ma le sue creazioni si. Finiscono sugli scaffali di un centinaio tra pasticcerie e negozi di Genova e della riviera. La moglie - "ha sposato il forno insieme a me", ride - gira nelle fiere. Con questa formula, in un paese di 233 abitanti, Carlo dà lavoro a 8 persone a tempo pieno e a 2/3 stagionali. "Questo ci permette di tenere aperto il negozio di alimentari, frutta e detergivi, nato come servizio al paese. Perché se chiudono i negozi, muoiono anche i paesi".

Barbara Sartori

dal lunedì al venerdì; nel fine settimana tornano a Fontanelle. La minore frequenta le Medie a Rovigno: una pluriclasse con 8 alunni in prima e 4 in seconda.

La sfida di famiglia è vinta. Così quella lavorativa. "Abbiamo rilevato una pizzeria, l'abbiamo trasformata in ristorante e siamo stati liberi di fare i nostri esperimenti". Luca ha imparato a cucinare da autodidatta, studiando qualcosa di nuovo giorno dopo giorno. E ingaggiando i clienti in serate a tema in cui loro stessi valutavano i piatti e decidevano quali sarebbero entrati nel menu.

"La mia fortuna l'ha fatta Facebook"

"Ero più esperto di marketing e grafica - non nasconde Luca -. La gente deve sapere che ci sei e avere un motivo per farsi 50 chilometri da Genova o 70 da Piacenza". Tra i primissimi nel settore, nel 2009 apre la pagina Facebook del ristorante. "È stata la mia fortuna. Abbiamo capito che ci voleva un prodotto riconoscibile: cosa ci piaceva fare? I ravioli. Abbiamo puntato su quelli. Ma un buon prodotto non è sufficiente oggi. Cosa servire insieme a un piatto di

ravioli? Qui abbiamo la natura, il Trebbia, la baia. C'è il valore aggiunto della nostra famiglia. Abbiamo iniziato a raccontarci". Nasce quasi per scherzo il video del "cuoco in Trebbia": Luca, in divisa da chef, si tuffa nelle limpide acque dei "laghetti". Diventa virale. Da 2mila fan la pagina della Taverna passa a 14mila. La gente si spinge fin quassù anche da Milano.

Ma Luca e Laura non sono due da tutto fumo e niente arrosto. "Ci vuole coerenza. Il cliente deve trovare quel che gli ho raccontato". Le richieste di poter gustare i loro ravioli in città li ha portati ad aprire,

nel 2015, in centro a Genova, un take away, "Ravioletta", con pasta realizzata a macchina ma con la qualità del prodotto artigianale. L'obiettivo era creare occupazione, insegnando a dei giovani una professionalità che potessero portare avanti da soli. Qualcosa non ha funzionato e Luca e Laura, nonostante le pressioni della clientela, nel giugno scorso hanno scelto di chiudere.

"Stiamo lavorando con un possibile socio per diventare il centro produttivo di un franchising. Tutto è nato qui e il cuore deve restare qui. Sulla qualità non deroghiamo. Anche ai camerieri, quando fac-

Viveva a Genova, si è reinventato a Loco di Rovigno nell'azienda di Giovanni Isola

Andrea, da postino a micologo

tà, era impensabile andare avanti solo con l'ingrosso. Ci siamo specializzati nella lavorazione e nel confezionamento di funghi freschi e secchi della Val Trebbia. Abbiamo il negozio qui ma ci spostiamo per vendere i prodotti ai negozi di nicchia e ai ristoranti, nel Piacentino e nell'Oltrepò pavese", spiega Giovanni Isola, che con la moglie Daniela porta avanti l'impresa di famiglia, sotto la supervisione vigile della madre ultraottantenne, che continua ad essere presente nel punto vendita e lo accompagna nelle consegne.

"I residenti a Loco in inverno sono un centinaio tra le due frazioni, Loco di Sopra e Loco di Sotto. Siamo l'unico paese attraversato da due ponti. È una valle bellissima, si sta



facendo lo sforzo di portare le persone", sottolinea Giovanni. Il Trebbia è sinonimo di turisti: "La scorsa

settimana sono venuti sette romani apposta per pescare". A fine aprile è stato inaugurato il percorso natura-

listico del Sentiero delle Favole. Nel bosco di Loco - parte del Parco dell'Antola - passeggiava nientemeno che il poeta Giorgio Caproni, la cui moglie era originaria di questi luoghi. Al di là del turismo, però, chi opera nel commercio deve sapersi reinventare. "A un certo punto bisogna muoversi con i prodotti", sottolinea Giovanni. La presenza del micologo - figura rara - è un valore aggiunto. "Vengono anche persone che raccolgono i funghi dei boschi per verificarne la qualità".

Daniela riconosce ai giovani come Andrea una qualità rispetto alla sua generazione. "Quelli che restano avviano una loro attività, altri si trasferiscono qui per vivere all'aria aperta e investono sulle loro capacità: di recente sono arrivati a Loco dei giovani apicoltori. Noi cercavamo il posto fisso in città, oggi i ragazzi hanno più coraggio".