

2 LA TRADIZIONE

LA TRADIZIONE

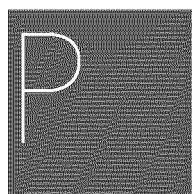
**La merenda sinoira  
dalle campagne  
ai bar all'ultima moda**

di MARIACHIARA GIACOSA

# Una nuova merenda sinoira

Dalle campagne ai giorni del lockdown, il pasto della tradizione è diventato un momento di socializzazione  
Riceratissima dai turisti

di MARIACHIARA GIACOSA



remessa obbligata: non chiamiamola aperitivo. La merenda sinoira, diversamente dal bicchiere milanese accompagnato da snack e patatine, non è un aperitivo perché non apre niente. Al massimo chiude. Non è il viatico alla cena, come il sorso di Campari di origine meneghina (che ormai si è allargato nelle famigerate apericene), perché nelle campagne, dove nasce la tradizione della merenda che non è merenda e della cena che non è cena, fatta quella spesso non c'era null'altro da mangiare, al massimo qualche biscotto. Ed ecco l'altra differenza sostanziale: l'aperitivo è urbano, la merenda sinoira rurale, anche se pure i locali di città ora provano a inserirla nei menu. In origine - se ne parla dall'Ottocento, ma secondo gli esperti la tradizione è più antica - si trattava di un pasto frugale, consumato al termine della giornata di lavoro, dalla primavera ai primi mesi dell'autunno, spesso all'aperto. Nei campi, stendendo una coperta e aprendo il cestino con cibo e bevande, o tra i filari delle vigne, accompagnando il salato con qualche grappolo d'uva. Diversamente dal fritto misto, o dal bollito, che hanno un decalogo dei pezzi obbligati, per la merenda sinoira non ci sono ingredienti obbligati: collina che vai ricetta che trovi. «Nel Monferrato alessandrino, ad esempio, non può mancare la *soma d'aj*, la fetta di pane raffermo o di pasta dura strofinato con l'aglio, magari accompagnato da un pezzo di formaggio. Nelle Langhe, la fan da padroni i salami; nel Novarese il pane duro si sposa con il gorgonzola. C'è spazio anche per i piatti che sono poi diventati tipici della tradizione piemontese: la giardiniera (un antipasto da conserva con verdure, aromi e sugo rosso), il vitello tonnato, le acciughe al verde (e non solo verde), i tomini, il carpione e persino la bagna cauda. «La merenda sinoira ha un'origine rurale. Questo spiega anche la varietà nella composizione dei piatti: si portava quel

che c'era in dispensa - spiega Michele Fontefrancesco, ricercatore di antropologia culturale all'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo - La caratteristica imprescindibile, al di là delle zone e delle tradizioni gastronomiche, è il suo aspetto conviviale facilitato dall'immane bottiglia di vino».

Anche nella versione cittadina, la merenda che sembra una cena non si fa da soli. Alla Trattoria secondo me, nello spazio Mouv di via Silvio Pellico, lo chef e proprietario Mauro Viridis, che

ha aperto il suo locale nel 2020, un mese prima del lockdown, offre la bagna cauda ai suoi clienti la domenica pomeriggio. «È un menu composto da 12 voci: vitello tonnato, salsiccia di Bra, fassona battuta al coltello, selezione di formaggi, tomini, lingua con salsa verde, giardiniera, carpione con milanese, uovo in camicia e zucchine, acciughe del Cantabrico e poi assaggi del giorno». Prossimamente sono in arrivo i plin nel tovagliolo e l'idea di inserirla in carta anche per il pranzo del

sabato e della domenica. «E per i torinesi, ma anche per i tanti turisti che possono in questo modo fare un tuffo nella tradizione gastronomica di mezzo Piemonte, senza muoversi da Torino» spiega Viridis. E proprio i turisti sono tra i più appassionati della formula all'Osteria Rabezana in via San Francesco d'Assisi. «Abbiamo iniziato a proporre la merenda come cibo da asporto durante il lockdown del 2020: non si poteva uscire di casa, ma le persone avevano voglia di proposte che ricordassero l'aria aperta - racconta Giulia Pieragostini, la responsabile dell'osteria - poi l'abbiamo mantenuta in carta a partire dalle 18, su prenotazione. È una formula che piace molto, qualcuno la ordina anche in abbinamento a un piatto del nostro menù». Anche Simona Vlaic, del Sangiors di Porta Palazzo, nei mesi di chiusure forzate del 2020 aveva puntato (tra le altre cose) sulla merenda sinoira a domicilio. «Preparavamo un cestino, una sorta di valigetta in cartone, con iccinin (termine dialettale per indicare una misura molto piccola): tonnato, insalata russa,

acciughe al verde, assaggi di formaggi e salumi, focaccia, grissini - racconta - Con la fine delle chiusure abbiamo interrotto, perché molti di questi piatti si trovano nel nostro menù ed è così bello ritrovare le persone ai tavoli dei ristoranti».

©RIPRODUZIONE RISERVATA



**In origine  
era  
il pasto  
con il vino  
a fine giornata  
di lavoro  
nei campi**

1 **La tavolata**  
La merenda sinoira dello chef Mauro Viridis

2 **Piatti tipici**  
La giardiniera



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.