

Testi e foto
di Bruno Murialdo

Cosa c'è di più meraviglioso che arrivare a Ostana, sotto il tetto maestoso del Monviso? Camminare lungo il sentiero che porta alla casa di Fredo Valla e poi lasciare il mondo alle spalle, dimenticare il tempo e immergersi in un'altra dimensione: il villaggio dei sogni, della creatività lenta e autentica. La casa di Fredo è calda, accogliente, proprio come il suo cuore. Tra quelle mura hanno preso forma sogni, progetti e incontri straordinari, incroci di destini e idee che si sono mescolati come i profumi della sua cucina. Perché, oltre a essere un uomo di cultura, Fredo possiede un dono raro: sa cucinare con la stessa passione con cui scrive. Le sue verdure, cotte a fuoco lento, hanno un sapore che pochi sanno offrire al cibo. Seduti a tavola, tra il profumo di erbe aromatiche e il calore del camino, Fredo mi guardò e, con la sua solita schiettezza, mi disse: "Ti ho invitato qui per chiederti se vuoi illustrare il mio ultimo libro."



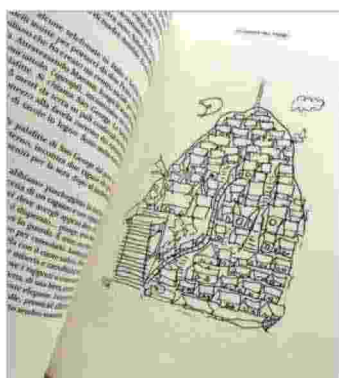
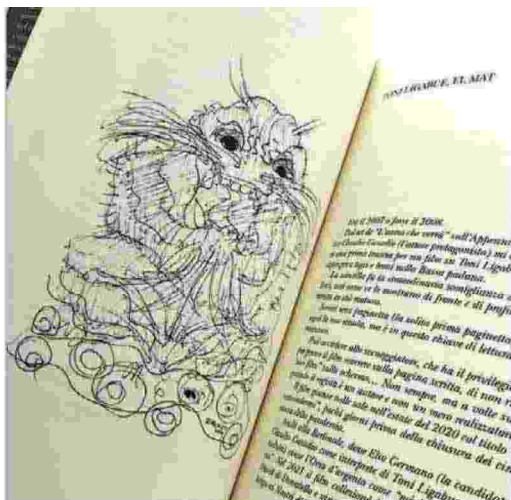
Fredo Valla è regista e sceneggiatore. Ha realizzato numerosi documentari per la televisione e ha partecipato alla produzione di vari film

«GUIDATI DALL'ISTINTO, LA FORZA MISTERIOSA DELL'ISPIRAZIONE»

Rimasi per un attimo interdetto. Il pensiero mi colse alla sprovvista. Ma fu solo un attimo. Subito dopo, l'entusiasmo prese il sopravvento e dissi di sì. Era una sfida nuova, un'opportunità meravigliosa che non potevo lasciarmi sfuggire. Fredo aveva già visto un mio disegno, una tavola della

Divina Commedia che gli avevo donato tempo fa. Mi chiesi se fosse sufficiente per convincerlo delle mie capacità. "Dai un'occhiata e poi ne parliamo", aggiunse porgendomi una copia del libro. Presi il volume e iniziai a leggerlo con attenzione. Man mano che sfogliavo le pagine, le immagini si formavano nella mia mente con una naturalezza sorprendente. Era un viaggio attraverso confraternite misteriose, personaggi che

intrecciavano storia, religione e filosofia. Quelle parole mi trasportavano in un mondo esotico e familiare al tempo stesso, e più leggero, più sentivo il desiderio di dare loro un volto, una forma, un segno ben preciso. Così mi misi al lavoro, con energia e passione. Volevo essere certo che la mia visione piacesse a Fredo, ma come sempre, quando creo, non ho mai certezze assolute. Seguo l'istinto, sia nella pittura che nella



scrittura e nella fotografia. Nulla è sicuro, nulla è definitivo. Bisogna lasciarsi guidare dall'ispirazione. Quando giunse il giorno di mostrare le tavole a Fredo, ero in preda a mille dubbi. Ci andai con Enrico Cagnasso, un caro amico, ma dentro di me regnava un caos totale. E se non fossero state all'altezza? Se non avessi colto la vera essenza del libro? La paura del giudizio era forte, ma

Il padre desidera lasciare memoria di sé al figlio. L'Autore ripercorre le sue età attraverso una visione originale, colori di un arcobaleno di suoni e di relazioni

l'unica cosa da fare era affrontarla. Con mia grande sorpresa, a Fredo piacquero molto. Passammo del tempo a scegliere gli abbinamenti più adatti tra testo e immagini, e infine il lavoro passò nelle mani del nostro amico editore, Nino Aragno. Quando anche lui esprime il suo compiacimento per l'opera, riconoscendone la profondità e l'intensità, capii che avevo fatto la cosa giusta. Ecco, la storia di quei disegni sta tutta qui, in questa ricetta fatta di emozioni contrastanti: un pizzico di paura, una dose abbondante di istinto, una spruzzata di sicurezza e la soddisfazione finale di aver dato vita a qualcosa di bello. A dire il vero, la grande componente di tutti i miei lavori è sempre stata la stessa: l'ispirazione. Quella forza misteriosa che guida la mano, l'occhio e il cuore. Senza di essa, nulla sarebbe possibile.

CONSIGLI di lettura

VIAGGIO NELLA CUCINA PIEMONTESE

Autore: Gian Vittorio Avondo

Il volume offre un viaggio unico nella cultura gastronomica piemontese, proponendo una riscoperta dei piatti e degli alimenti tradizionali attraverso le vicende, i luoghi e i contesti sociali che ne hanno plasmato l'identità. Dalla bagna cauda al fritto misto, dalla saliscia di Bra all'asparago di Santena, dalla tinca gobba dorata del Pianalto all'antica tradizione dello storione pescato nel Po, dalle preparazioni rituali delle festività pasquali a quelle del Natale. Questo libro non vuole soltanto riscoprire le origini delle preparazioni piemontesi. Si propone come una guida per chi ama il turismo legato alla gastronomia, accompagnando alla scoperta dei territori che hanno avuto un ruolo fondamentale nella nascita e sviluppo degli elementi della tradizione culinaria piemontese.



STORIE DEL PUTAGÈ

Autore: Massimo Battaglio

Un viaggio attraverso trecentotrentatré creazioni culinarie che spaziano tra tradizione e innovazione. Si alternano pietanze antichissime e reinterpretazioni moderne, memorie della cucina contadina, virtuosismi dell'economia domestica borghese e il fascino delle tavole regali. Le ricette sono esposte con uno stile discorsivo e coinvolgente, arricchito da curiosità, racconti familiari e riferimenti culturali, senza però rinunciare al rigore scientifico. Ogni piatto viene calato nel proprio contesto storico e geografico per guidare il lettore nella sua riproposizione con strumenti moderni. E poi c'è il putagè, la cucina economica a legna tipica dell'Ottocento, simbolo di un passato tanto vicino quanto essenziale, invito alla pazienza che la vera arte culinaria richiede.



NONNA GENIA

Autore: Beppe Lodi e Luciano De Giacomi

Un classico della cucina di Langa, dove cibo e psiche vanno a pranzo insieme e danno vita a una singolare unione letterario-gastronomica. Il libro non è soltanto un ricettario: allo stimolante saggio introduttivo di Beppe Lodi sui rapporti tra mente e cibo, seguono le ricette di cucina albesa - accompagnate da gustose piccole storie sulla loro origine - raccolte da Luciano De Giacomi, quindi le schede dei vini di Roberto Macaluso, i menù mensili suggeriti dall'Ordine dei Cavalieri del Tartufo, e due affascinanti testi di Gigi Marsico e Felice Campanello. Completano questa edizione le splendide fotografie in bianco e nero di Aldo Agnelli, il grande cantore di Alba e delle sue mitiche colline. Un libro buono da leggere, ottimo e sempre attuale in cucina.

