

La Repubblica

29 giugno 2008

## Il Gatto Nero che stregò Pertini e Mastroianni

di Carlo Petrini

Tra i clienti Grace Kelly e Ranieri, Sivori e Cesarini "E una volta litigai con Claudio Villa". Uno stile rigoroso e squadrato con mattoni a vista legno di teak e quarzite di Barge. L'avventura esaltante e curiosa di una trattoria toscana passata dalla tradizione alle stelle Michelin che deve il nome a un gruppo di studenti spiantati. Compie mezzo secolo il ristorante di corso Turati celebre per la qualità della cucina e per le tipiche storie di vita cittadina



Non molti giorni fa, di passaggio a Torino per impegni di lavoro, mi sono preso il tempo necessario per passare a salutare la famiglia Vannelli, titolare del ristorante Al Gatto Nero di corso Filippo Turati. Frequento da anni questo indirizzo, oltre che per qualità della cucina, anche per gli spaccati di vita torinese che ogni volta mi porto via insieme al calore trasmesso da tutto il personale. L'ultima volta che ci sono andato, per l'appunto, ho scoperto che nel 2008 ricorre il cinquantesimo anno di apertura della sede attuale, e l'occasione è diventata ghiotta per un tuffo nei ricordi e nelle esperienze pionieristiche dei tempi lontani.

La storia affonda le proprie radici nel 1927, quando Settimo Vannelli, originario di Altopascio (Lucca), rileva una fiaschetteria in via Santa Croce, zona meglio nota come piazza Carlina. Impostata come trattoria toscana, la nuova avventura prende piede e si fa presto un nome in città. Morto il fondatore nel 1953, il locale conosce qualche anno di transizione, fino al nuovo impulso dato da Ciro Grassi, un cugino dei Vannelli dall'estro formidabile abbinato a un senso pratico altrettanto fuori del comune. «Ancora oggi la clientela più affezionata lo ricorda con profonda stima e gratitudine: fu lui a inventare il successo del Gatto Nero», ricorda Andrea Vannelli, figlio di Gilberto e Giuseppina, gli attuali titolari, e nuova leva del ristorante.

In effetti Ciro Grassi rivoluziona cucina, mentalità e stile di servizio. Il menù diventa schiettamente toscano, con piatti di pesce come non se n'erano mai visti prima in città, le grandi costate che avrebbero fatto il mito del Gatto Nero, l'impiego costante di extravergini pregiati in anni di buio totale sui condimenti di qualità. E poi lo spostamento di sede, dovuto proprio alle ragioni del successo e al boom economico che portava gli Italiani a scegliere sempre più i pasti fuori casa: si scelse un palazzo ancora in costruzione un po' fuori dal centro, gli arredi interni, opera del famoso architetto Piero De Rossi, furono ispirati a uno stile rigoroso e squadrato, "svedese", con ampio uso del mattone a vista, del legno di teak e della quarzite di Barge come pavimento. Il locale è ancora oggi precisamente così.

La morte prematura di Ciro non lasciò spiazzati i Vannelli, ormai sicuri sulla strada intrapresa. «Vivemmo gli anni Sessanta e Settanta tutti d'un fiato, mietendo soddisfazioni che avrebbero anche potuto dare alla testa, se non ci fosse stata una solida filosofia di famiglia a guidare ogni nostro passo», commenta Gilberto Vannelli, interrompendo solo per un istante le sue infinite peregrinazioni dalla cucina alla sala. La prima "stella Michelin" arrivò nel 1961, la seconda pochi anni dopo, e fu una continua conferma fino alla fine degli anni Settanta, quando la celebre guida cominciò a privilegiare nelle sue classifiche uno stile meno tradizionale. Intanto, ai tavoli del "Gatto" passavano tutti: Mastroianni era un habitué, Grace Kelly e il Principe Ranieri ne apprezzavano la privacy (all'esterno non c'è insegna, per scelta), Omar Sivori e Renato Cesarini, proprio quello della famosa "zona", pranzavano insieme alla tavolaccia, condivisa con altri comuni clienti. E poi il presidente Sandro Pertini, o ancora Claudio Villa «col quale una volta litigai perché lui sosteneva che io non sapessi chi fosse, mentre io lo sapevo benissimo: ma non c'era più posto!», ricorda divertito Gilberto.

I Vannelli legano anche la loro vicenda a quella del mio movimento: il giovane Andrea, grazie alla formidabile passione per il vino, entrò in contatto già nei primi anni Novanta con quelli che in futuro sarebbero diventati i riferimenti per le guide e le pubblicazioni di carattere enologico di Slow Food. Risultato? Un ruolo nuovo, propulsivo della ristorazione torinese alla cultura enologica, mediante innumerevoli corsi, degustazioni, cene a tema in cui, spesso per la prima volta, sono giunte in città grandi bottiglie dall'Italia e dall'estero, Francia soprattutto. Prima del commiato, mentre Gilberto mi ricorda la sua intenzione di festeggiare i 50 anni della "nuova" sede con un ritrovato menù degli esordi, non posso fare a meno di farmi raccontare per l'ennesima volta l'origine del nome. Riscopri così che nel vecchio ristorante di piazza Carlina erano soliti venire alcuni universitari spiantati. Un giorno, decisi a saldare i loro debiti con i titolari, un gruppo di loro si propose di rifare il locale, aggiornandolo a un gusto più... giovanile. Tra le altre cose, sistemarono in fondo a una sala il quadro di un gatto nero, mascotte del loro giornale accademico. Nacque così, e così rimase, Al Gatto Nero.