

# I 40 anni del Cascinalenuovo

## Nacque come posto da camionisti sulla direttissima Asti-Alba

**FIAMMETTA MUSSIO**  
ISOLA D'ASTI

La figura di nonno Pasquale è più di un ricordo per i nipoti Walter e Roberto Ferretto, titolari del ristorante stellato «Il Cascinalenuovo» di Isola. Domenica, hanno festeggiato i 40 anni di attività del locale. Un pranzo con una cinquantina di invitati. Gastronomi, vignaioli, giornalisti, amministratori. «Amici che hanno creduto in noi». E non potevano dimenticare nonno Pasquale. Fu lui, agricoltore, alla fine degli Anni '60, ad avere l'intuizione: aveva un pezzo di terra a Isola d'Asti, accanto alla «direttissima» per Alba in costruzione e chiese all'architetto astigiano Giovanni Bo di progettare un locale. Così comincia la storia del «Cascinale», all'inizio «osteria per camionisti e viandanti». Lo inaugurano nel '68. Si racconta che Pasquale, per attirare clienti, facesse parcheggiare i camion del fratello sullo spiazzo. Nonna Giuseppina propone una cucina piemontese, semplice e onesta. La aiutano il figlio Armando e la nuora Silvana. Non passa un anno e Pasquale muore. I debiti sono tanti; le banche incalzano. La famiglia si rimbecca le maniche. Si comincia all'alba a servire le colazioni, di sera apre il «K9», il «whisky notte» come si chiamava allora la discoteca. Ci sono da riordinare anche le 13 camere della locanda. Nel fine settimana cerimonie e feste di nozze.

La svolta nel '85, quando su-

### Hanno detto

«Ascoltano i consigli e fanno di testa loro»



#### Giovanni Gorla

«Raccontavo le ricette antiche, i piatti della tradizione. Walter mi ascoltava, assimilava, ma poi in cucina, ha sempre fatto di testa sua. Rielabora, aggiunge, ricrea: un piatto deve prima di tutto appartenergli».



#### Beppe Orsini

«Quando Walter decise di cambiare, lo presi per mano e lo convinsi a restare nel Monferrato. Cominciammo a girare ristoranti e cantine. Lui aveva un taccuino e si appuntava tutto. Meticoloso, preciso. Questo è il suo segreto».

### I Ferretto

La famiglia schierata davanti alla torta che celebra i 40 anni del locale aperto lungo la «direttissima» per Alba a Isola d'Asti

[Foto Morra]



bentrano i giovani di casa Walter e Roberto. In quegli anni, si respirano parole e precetti di grandi maestri: c'è Guido a Costigliole, ci sono Giacomo Bologna e Angelo Gaja. Figure che affascinano e incidono sulle scelte e sul futuro. Chiudono il bar, si riducono i coperti, si rinnovano le camere. Aggiungono «nuovo» a «cascinale», per ribadire che si segue una nuova filosofia. Walter, cuiniere, comincia a girare il mondo. È «affamato» di conoscenza: vuole impa-

rare, carpire segreti delle migliori cucine. Roberto, il primogenito, è la colonna portante: si occupa della sala, della cantina, dei clienti. Nel '90, arriva la prima, sospirata «stella» Michelin. «Una felicità - commentano i due fratelli - che ci ha ripagato di tutte le fatiche». I Ferretto esportano il loro mestiere anche ad Acqui e aprono un locale in Pisterna. Una parentesi che dura 5 anni. Ora a Isola insieme a Roberto e alla moglie Patrizia, si occupa

della sala anche la figlia Alice, 26 anni. In cucina ci sono gli aiuticucoco Makoto (dal Giappone), Mario e Marzia. Ma su certe cose non si discute: al mattino, è mamma Silvana, 79 anni, ad accendere la stufa; solo lei, prepara il «baguet» e la zuppa di ceci. Il capofamiglia Armando, invece, sceglie frutta, verdura, carni; va al mercato; cura l'orto e l'erbario. Ora c'è l'autostrada per Alba, ma i clienti arrivano lo stesso: il Cascinalenuovo merita il viaggio.