



Enogastronomia Top News Torino

Antiche botteghe: Borgiattino, prelibati formaggi a Torino dal 1927



Sergio Donna • 5 Gennaio 2020 🔥 390 📖 3 minuti di lettura

Nello storico negozio di formaggi di corso Vinzaglio, i saperi e i sapori del territorio si danno appuntamento da quasi cent'anni

TORINO. *"Che ne è dei buchi una volta finito il formaggio?"* Bella domanda. Se la poneva già settant'anni orsono *Bertold Brecht*, il noto drammaturgo tedesco scomparso nel 1958, che di formaggio, probabilmente, era molto ghiotto. La domanda, che sottende una risposta scontata, in realtà non è così retorica. Perché i buchi, almeno in certi formaggi, hanno il loro significato. La immaginereste una forma di groviera senza i buchi? Forse persino Topo Gigio rimarrebbe perplesso nel rosicchiarla.

Questo quesito, dal vago sapore filosofico, mi induce ad elencare alcuni proverbi popolari piemontesi legati al formaggio. Sono molti. Ve ne ricordo solo qualcuno:

☆ *Nì salam nì fontin-a as mangio nen con la forciolin-a.* Né salame né fontina, non si mangiano con la forchetta.

☆ *Èl formagg a l'è 'l sigil d'un bon past.* Il formaggio è il sigillo di un buon pasto.

☆ *Àuss-te nen da tàula se toa boca a sà nen ëd formagg.* Non alzarti da tavola se la tua bocca non sa di formaggio.

☆ *A conta nen la toa età, a meno ch'it sie na forma 'd formagg.* L'età non conta, a meno che tu non sia una forma di formaggio.



E via dicendo. Se è vero che già Ulisse nell'Odissea, nel suo decennale peregrinare tra i mari, le coste e le isole del Mediterraneo, rimpiangeva (forse non meno della sua Itaca e della sua Penelope), il pane, i vini, e – appunto – i formaggi della sua piccola isola, possiamo affermare che il formaggio, con i buchi o senza i buchi, sia sempre stato un simbolo della cultura di un territorio, un legame tradizionale con le radici di un popolo o di una regione.

È proprio questo lo spirito che aleggia nella storica bottega di formaggi *Borgiattino*, in corso Vinzaglio 29, a Torino, dove l'antica saggezza popolare sui formaggi si fa gusto e concreta delizia. E sempre in tema di proverbi, sul sito *web* di *Borgiattino*, ne campeggia uno che ben si addice a questo locale:

"A-i-é gnente 'd pì bel che 'na facia contenta" (ovvero: non c'è nulla di più bello di una faccia contenta). In effetti, sia che si guardino in viso gli altri clienti in attesa di essere serviti attorno al banco-frigo ricolmo di formaggi e di salumi, sia che si guardino in volto i titolari del negozio *Borgiattino*, si rimane colpiti da una contagiosa espressione di solarità e di gioia che reciprocamente coinvolge i gestori e gli astanti. Saranno i tagli invitanti delle forme di formaggio, o le ghiotte varietà di formaggi freschi o stagionati esposti con ordine e con maestria (che fanno venire l'acquolina in bocca solo a guardarli), saranno i sorrisi benevoli e cordiali dei proprietari, ma qui nessuno entra ed esce con la faccia scontenta.



Dopo aver acquistato qualche taglio di formaggio ed essere stato servito con competenza e garbo, ho chiesto al titolare che cosa ne pensasse di un'eventuale breve intervista da cui trarre un mio articolo, dedicato al negozio, da pubblicare su *Piemonte Top News*, giornale *on line* per il quale da qualche tempo scrivo. Ovviamente la proposta è stata accettata con gioia, e pur essendo quasi l'ora serale di chiusura (ero l'ultimo cliente della giornata), il titolare non ha avuto riserve a intrattenersi a colloquiare ancora alcuni minuti con me. Ho così raccolto alcuni curiosi dettagli sulla storia del negozio e sulle specialità casearie (e sui salumi trattati), che da quasi un secolo sono diventati un *must* tra tutti gli amanti torinesi del formaggio e della gastronomia di qualità.

“Qui, fin dal 1927 – spiega Luciano Guidotti, subentrato a Roberto Borgiattino nella gestione della bottega – conduciamo i clienti alla scoperta del meraviglioso mondo del formaggio, insegnando a distinguerne le varie tipologie, presentandone le caratteristiche attraverso storie, aneddoti e leggende, e proponendone i più idonei abbinamenti, in modo da avvicinarsi ai prodotti della tradizione da un punto di vista davvero originale e gustoso!”.



Guidotti mi elenca, indicandoli, solo alcuni dei prodotti che si possono acquistare nel negozio: *“Tradizionalmente nella nostra storica bottega proponiamo tutti i tipici formaggi artigianali piemontesi, dal Bra alla Robiola, dal Gianduiotto di montagna al Raschera, dalla Toma e dal Castelmagno a tutti i più noti formaggi freschi e stagionati del territorio come Robiole, Paglierine, Strachin, Seirass, Tomin dël fen e via discorrendo. Ma non manca una ricca panoramica di formaggi provenienti da tutte le regioni italiane e dall'estero, come l'autentico Reblochon francese e il Cheddar inglese, accompagnati da vini, salumi, e altri prodotti artigianali di alta qualità”.*



Stefano e Luciano Guidotti

"Qual è lo slogan del vostro negozio?" domando.

Luciano Guidotti si rivolge a suo figlio Stefano, votato ad ereditare in futuro il testimone quasi centenario di *Borgiattino*, e che si muove con competenza e professionalità anch'egli dietro al bancone del negozio. Stefano mi risponde con una voce squillante, senza esitare: *"Gustare la tradizione, e scoprire nuovi sapori!"*. Come dire: mai fermarsi, ma guardare sempre avanti.

Il futuro di *Borgiattino*, dunque, è ipotecato. Sono le 19.40. È giunta l'ora di chiudere. Ora devo proprio uscire dal negozio: il sorriso dei Guidotti, padre e figlio, Maestri del Gusto, non mi fa assolutamente sentire in colpa per averli intrattenuti oltre misura.

Per info e acquisti on line: www.borgiattino.com.