Il Montalbano: da fattoria a ristorante rinomato

di **Guido Codoni**

Lo scorso anno si sono festeggiati i trent'anni della gestione Croci Torti, ma la storia dell'edificio inizia a metà Ottocento quando viene costruita, dalla famiglia Torti, una casa colonica. A ricordarlo, ancora presenti su un balcone, le iniziali TB (Torti Battista). Questa famiglia si occupava pure di tenere in ordine la strada che da Stabio conduceva a Mendrisio. All'inizio del secolo successivo gli stessi Torti aprono, solo il sabato e la domenica, un grotto con annesso viale per il gioco delle bocce.

Come si presentava Stabio negli anni Cinquanta dello scorso secolo e, nel cerchio, l'allora grotto Montalbano.

A partire dagli anni Venti del Novecento, i fratelli Edmondo e Giuseppe Regazzoni acquistano e gestiscono masseria e grotto.
Rimasto solo, Giuseppe, per tutti *Giüsepin da Muntalban*, continua con la gestione del grotto, con la cura del vicino vigneto e dedicandosi all'allevamento delle api.
Quando *Giüsepin* è colpito da un ictus, nella gestione del grotto, gli viene in aiuto sua sorella Vittoria, brava cuoca che, col marito Giuseppe Pozzi e i due figli, si trasferisce da Novazzano al Montalbano. Mario Rapelli, fondatore della conosciuta ditta di salumi, è un frequentatore assiduo del grotto e negli anni cinquanta lo acquista con i terreni circostanti. A *Giüsepin*, col quale era pure imparentato, concede un vitalizio.

La famiglia Pozzi continua nella gestione

Flavio Pozzi, figlio di Vittoria e Giuseppe che abitò per diversi anni a Montalbano, così ricorda quegli anni.
"L'ictus che colpì *Giüsepin* costrinse tutti i parenti alla ricerca di una soluzione.
Mia mamma Vittorina, che aveva già esperienze di rimpiazzi abbastanza regolari in un ristorante vicino a casa, a Novazzano dove abitavamo, fu la scelta giusta!
Eravamo nel 1953.
Ci spostammo con armi e bagagli, in fretta e furia, a Montalbano. Noi ragazzi, Gianluigi ed io, per terminare l'anno scolastico senza avere conseguenze, ci trasferivamo giornalmente a Novazzano assieme a mio padre. Io con la bicicletta di mia madre, mio fratello (ancora piccolo) 'in canna' su quella di mio padre. La vita a Montalbano, per noi ragazzi, era una novità di non poco conto. Abituati in un appartamento in centro paese, con amici, giochi e abitudini, non fu cosa da poco essere catapultati in una fattoria fuori abitato, in piena campagna e con perfetti sconosciuti, a cominciare dal parente malato. Ragazzi in giro non se ne vedevano. Altri aspetti della vita quotidiana ci meravigliavano, come la mancanza dell'acqua corrente, dell'acqua calda, del bagno e di una cameretta decente per dormire. L'acqua la pescavamo, tramite una pompa a stantuffo e a mano, da un pozzo posto sotto la cantina e che esiste ancora. Alla mattina ci lavavamo, per modo di dire, a turni. Io pompavo e mio fratello si lavava, e viceversa. La pompa è ancora visibile all'esterno del ristorante.
L'unico gabinetto si trovava all'esterno e isolato. Si trattava di una costruzione di dimensioni ridotte, meno di un metro per un metro, al cui interno un semplice buco nel pavimento e un chiodo con alcuni pezzi di

Montalbano prima della ristrutturazione.

giornale appesi alla porta; all'esterno un secchio con dell'acqua ricordava un accenno di pulizia e di rispetto per il prossimo 'inquilino'. Le camere erano qualcosina in più di una soffitta e di notte si intravedevano le luci delle stelle tra i vecchi coppi. Il bagno settimanale era ancora più avventuroso. Nostro padre riesumava un grande catino in lamiera zincata riempiendolo di acqua precedentemente riscaldata sulla stufa economica, se era libera, o altrimenti sul camino e via, tutti e due si faceva il bagno. Probabilmente questo succedeva anche per i nostri genitori. Non così per *'Giüsepin da Muntalban'* nettamente contrario a questa malsana consuetudine. Infatti per lui l'acqua generava nient'altro che malattie. Lui si 'lavava' strofinandosi il corpo con ovatta imbevuta nell'alcol acquistato in quantità industriali nella farmacia Pestoni. I nostri genitori, per quanto ne potevamo sapere noi, non avevano certamente vita facile. Giuseppe Regazzoni non intendeva modificare minimamente la sua gestione del grotto. Mia mamma invece aveva altre idee, prima di tutto una maggior igiene e pulizia, una presentazione qualificata della tavola, poi una cucina, sempre nel solco della tradizione, ma più corretta e professionale. Ad aiutare questa tendenza furono i vecchi clienti che si complimentavano con *'Giüsepin'* per la nuova gestione. Mia mamma ottenne l'attestato di capacità professionale superando, senza problemi, l'esame attitudinale cantonale.

Mario Rapelli, cliente abituale, pienamente soddisfatto di come si indirizzava la nuova gestione e sensibile alle suggestioni e alle sollecitazioni di mia madre e di mio padre sulle precarie condizioni di abitabilità della costruzione e dei servizi igienici, propose a *'Giüsepin'*, che era suo zio, l'acquisto della proprietà. Per raggiungere una ragionevole funzionalità della struttura necessitavano interventi radicali. L'architetto Lino Caldelari, consulente e progettista di tutte le strutture della nascente fabbrica Rapelli e amico di Mario, progettò ed eseguì gli interventi edili al Montalbano. I seguenti anni trascorsero in un crescendo di consensi sulla cucina di mia madre, semplice e tradizionale, ma ottima, in un ambiente gradevolmente restaurato e finalmente abitabile.

Alla morte del padre Mario, subentrò Silvio Rapelli, e le sue idee sul futuro del Montalbano cambiarono. Infatti le intenzioni eran quelle di riposizionare il grotto come ristorante di alta qualità e a livelli sovra-regionali, prima di tutto per i clienti della ditta Rapelli, che nel frattempo aveva raggiunto dimensioni nazionali, e forse internazionali, e per delle valutazioni personali, ritenendo che Stabio necessitasse di una struttura di quel livello. Naturalmente ai miei genitori tali prospettive mettevano angosce e paure tremende. Sicuri di non essere all'altezza, neanche con il promesso coinvolgimento di supporto dell'amministrazione Rapelli, rifiutavano e concordavano l'abbandono, a malincuore, dell'amato ritrovo. Forti della passata esperienza, oramai 10 anni, e nel sangue il piacere e la convivialità della ormai consolidata professionalità, ci spostavamo a Stabio paese a gestire un altro esercizio pubblico, il 'Grotto della Rosa'. Era il lontano 1963".

La gerenza del Montalbano viene affidata a una famiglia svizzero tedesca, chiamando da Milano Battista, un rinomato cuoco.

Il ristorante acquista prestigio e, nel 1972, con l'apertura della veranda, viene guadagnato nuovo spazio. Malauguratamente, nello stesso anno perde la vita in un incidente stradale Silvio Rapelli, succeduto al padre

La terrazza negli anni Sessanta del secolo scorso.

Si può osservare la "torretta": serviva all'allevamento di piccioni che finivano poi nel succulento piatto di Pulenta e piviun *della vecchia gestione.*

Montalbano oggi.

nella conduzione della ditta e nella proprietà del ristorante. La vedova lo affida in gerenza per una decina d'anni a Elio Mancini.
È nel 1983 che l'attuale gerente, Claudio Croci Torti acquista il Montalbano e, dopo un'ulteriore ristrutturazione, soprattutto degli spazi esterni, l'anno successivo lo inaugura.
Claudio Croci Torti aveva iniziato nel 1966 con l'apprendistato in cucina all'albergo Dante di Lugano. Dopo aver frequentato la Scuola alberghiera a Losanna, si perfeziona seguendo diversi stage in Germania, Olanda e Inghilterra. Rientrato in Ticino nel 1977, inizia a distinguersi prendendo in gerenza il rinnovato Albergo Stazione a Mendrisio, dove rimane 7 anni. Trasferitosi a Stabio, fa sì che il Montalbano di Stabio diventi uno dei più rinomati ristorante del Cantone.

Oltre che per l'ottima cucina, Croci Torti si fa apprezzare quale creatore di eventi

"Tra le mie conoscenze, dice Claudio, c'era quella preziosa di Edy Bernasconi, archivista della RSI e braccio destro del direttore d'orchestra Bruno Amaducci. Bernasconi aveva grosse conoscenze nell'ambito musicale e grazie a lui, abbiamo avuto la possibilità di ospitare anche grandi personaggi. Ci portò giovani ticinesi quali Claudio Pontiggia, i fratelli Zappa, Cristoforo Pestalozzi, poi diventati importanti professionisti in grandi orchestre. Tra gli artisti italiani Antonio Ballista, Giorgio Gaslini, Enrico Intra, Franco Cerri. Alternavamo serate concertistiche con altre operistiche. Una serata magica fu quella col cabarettista e trasformista Paolo Poli. La formula piaceva agli artisti: prima la parte concertistica a diretto contatto col pubblico, poi la cena. Molti si offrirono per tornare una seconda volta. Siamo andati avanti per più di 20 anni, organizzando 130 eventi, alcuni dei quali nel vigneto adiacente, uno spazio aperto sul Mendrisiotto. Poi ho cambiato, dando visibilità a pittori e scultori. È da una quindicina d'anni che organizzo 3 esposizioni l'anno. Finora abbiamo presentato una quarantina di artisti. Giovani ticinesi, ma anche affermati come Ivo Soldini e pure qualche estero. Metto a disposizione gli spazi del ristorante per esporre le loro opere. Generalmente l'artista, visto che non ha costi, devolve una percentuale delle vendite ad un'opera benefica".

Altra attività è quella dell'affumicatura

"Mi trovavo a Milano al bar Metrò, gestito da uno dei più grandi collezionisti di whisky al mondo, per una degustazione. Giorgio, il proprietario, mi disse che sarebbero arrivati dalla Scozia salmoni affumicati con trucioli ricavati da barili nei quali era invecchiato il whisky. Pensai: 'Se in Scozia affumicano utilizzando trucioli di barili di whisky, noi possiamo affumicare con trucioli di barrique di merlot'. E così ho cominciato. Il sistema di affumicatura me l'ha suggerito un documentario televisivo: in Finlandia le famiglie affumicano in casa utilizzando casse di ferro sul cui fondo tostano i trucioli, poi mettono una griglia col pesce da affumicare e sigillano. Anche noi utilizziamo lo stesso metodo, ma con cassette più grandi. È un sistema rapido: dopo 15-20' che il fumo comincia a girare, il prodotto è pronto, assumendo un leggero gusto affumicato. Abbiamo ricevuto un riconoscimento da "Slow food' perché affumichiamo grossi pesci di lago. Otteniamo buoni prodotti con grosse carpe, tinche e lucci pescati nel Ceresio che altrimenti non avrebbero mercato. In inverno affumichiamo petti d'oca e selvaggina: lombate di cervo, carne di cinghiale".

Priorità ai prodotti locali

"Da sempre cerco di usare prodotti di stagione e di prossimità, privilegiando i contatti coi produttori del territorio ticinese e della vicina Italia. È gente che produce ancora le cose come si deve e le fornisce direttamente. Ma per disporne bisogna cercare le persone sul posto e coltivare la loro amicizia affinché portino il giusto prodotto. Così è stato ad esempio con Tato Fontana, ora scomparso, che, grazie al fiuto del suo cane, scovava il rinomatissimo tartufo nero del San Giorgio e me lo portava.
E nel segno della qualità e nel rispetto delle tradizioni prosegue anche per il futuro la sua vita di ritrovo del Mendrisiotto".