

AGNOLOTTI DAL PLIN GIANPAOLO FASSINO

Uno fra i piatti più tipici del tempo festivo delle Langhe sono i ravioli, o agnolotti dal *plin*. Si tratta di una sottile sfoglia di pasta con un ripieno di arrostiti misti (vitello, maiale e coniglio) e verdure lesse. Dimensioni e ripieno variano da paese a paese, da massaia a massaia, seguendo tradizioni locali e abitudini famigliari. Gli agnolotti dal *plin* costituiscono una sorta di variante dei più diffusi agnolotti ‘quadrati’ e devono il loro nome al fatto che la sottile sfoglia con il ripieno viene ripiegata e chiusa con una sorta di pizzicotto, detto *plin* in piemontese, stringendo la pasta fra l’indice e il pollice. Sono caratterizzati oltre che dalla forma dalla dimensione molto piccola, in rapporto agli agnolotti monferrini, e da una pasta più sottile, così da valorizzare maggiormente il sapore del ripieno (Pier Ottavio Daniele, Paola Gho, Giovanni Ruffa, *Tutte le forme dell’agnolotto*, Gribaudo, Milano, 2011).

L’area di origine degli agnolotti dal *plin*, denominati anche *raviole*, è quella delle Langhe, a cavallo delle province di Asti e Cuneo, ma poi la loro diffusione nel corso della seconda metà del Novecento si è estesa un po’ a tutto il territorio regionale, mantenendo però come zona tipica quella del Piemonte a sud del Tanaro (Oretta Zanini De Vita, *Atlante dei prodotti tipici: la pasta*, a cura dell’Istituto nazionale di sociologia rurale, Roma, Rai Eri-Agra, 2004, pp. 77-79).

Oltre che serviti in modo usuale, in brodo, al sugo o al burro, gli agnolotti langaroli possono essere somministrati alla *cordonà*, una particolarissima modalità di consumo. In questo caso i *plin* non vengono conditi per essere messi direttamente a contatto della tovaglia bianca (in lino o canapa): serviti in questo modo è così possibile assaporarne il ripieno senza sentire la sovrapposizione del condimento, diventando quindi per chi li cucina anche una sfida nel preparare un alimento buono e semplice. Il nome di *cordonà* ha ricevuto spiegazioni differenti: alcuni sostengono che fosse il nome del canovaccio, in canapa grezza, su cui originariamente erano serviti, altri invece associano tale denominazione ad un fatto occorso nell’Ottocento, una sorta di “mito fondativo” di questa pratica di consumo alimentare. Un ristoratore della Langa astigiana, trovatosi senza piatti e forchette a sufficienza per tutti i

commensali, decise di servire direttamente gli agnolotti dal *plin* sulla tovaglia, disponendoli al centro della tavola come un cordone – da cui appunto *cordonà* – dove i convitati potevano servirsi direttamente con le mani (testimonianza di Anna Fontana raccolta da Morena Visigalli, *Agnolotti al plin: un cibo di Langa tra il locale e il globale*, tesi di laurea, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, a.a. 2009-10, pp. 35-36; Sandro Doglio, *Il dizionario di gastronomia del Piemonte*, Montiglio, Daumerie, 1995, pp. 12-14). Sempre in Langa talvolta i *plin* vengono anche serviti in scodella affogati in un corposo vino tiepido (*raviole al vin*).

Gli agnolotti dal *plin* venivano in passato preparati dalle massaie e dalle cuoche delle colline del sud Piemonte soprattutto a Natale e Carnevale, ma anche a Pasqua e in occasione di feste patronali e di leva, di battesimi e pranzi di nozze. Un piatto quindi non tanto stagionale, ma piuttosto un alimento volto a segnare il ritmo del tempo festivo tradizionale: ad esempio le *raviole al plin* erano uno dei cibi che gli abitanti delle caschine offrivano ai giovani durante le questue carnevalesche. La *Guida gastronomica d'Italia* edita dal Turing Club nel 1931, riferendosi agli *agunlòt*, dice che “sulle mense piemontesi è il piatto dei pranzi robusti di Natale, di Carnevale e d’altre solennità”. A Carrù vengono tuttora cucinati in brodo in occasione della tradizionale Fiera del bue grasso. Attualmente se ne registra nella ristorazione un consumo lungo tutto il corso dell’anno, espressione dell’eccellenza gastronomica delle colline del Piemonte meridionale, mentre mantiene – almeno in parte – il carattere di cibo festivo e carnevalesco nell’uso domestico e familiare delle colline di Langa. Gli agnolotti dal *plin* dal 2002 sono stati inseriti nell’elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali italiani predisposto dal Ministero delle politiche agricole insieme alla Regione Piemonte (*Glossario del gusto. Le parole dei sapori e degli strumenti dell’eccellenza artigiana alimentare torinese e piemontese*, a cura di Franco Percivale, Torino, Cna, 2007, p. 99).