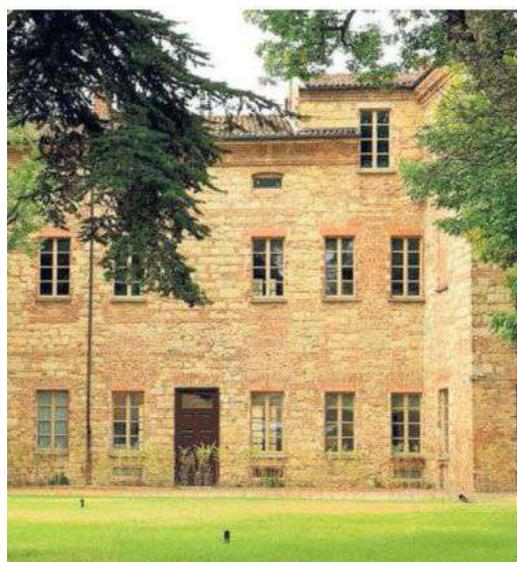


## IL PAESE DEL GIORNO



Una veduta di Vignale, Palazzo Callori che fu sede dell'entoteca regionale ed è stato ristrutturato, il cedro dell'atlante nel parco e il sindaco Tina Corona, al terzo mandato



Eleonora Picci nel suo bed and breakfast in località Ca' Molignano



Susanna Massaia è tornata alle origini dopo tanti anni a Milano

Eleonora Picci ha aperto "Bel Casale" nel 2017 "Io e mio marito non ci godevamo la vita, ora sì"

## “Fuga dallo stress di Milano e Roma Qui il mio habitat”

Freelance per riviste e tv, è tornata nei luoghi della nonna e gestisce il Negozio di Campagna

## Lex fotografa ha trovato la luce in una bottega

### IL PERSONAGGIO/1

**A** Vignale per scappare dallo stress. Nel 2017 Eleonora Picci si era trasferita col marito Alessandro e con i due figli nel paese monferrino, o meglio nella frazione Ca' Molignano.

«Bel Casale» ha aperto l'anno dopo, tempo di sistemarsi e ambientarsi, perché in quel bed&breakfast da un lato c'è la loro casa. Lei viaggia sempre, lui era responsabile di un'attività commerciale che lo riempiva di impegni e Tommaso, il primo figlio, stava sempre con la tata. «Un giorno ci siamo guardati e ci siamo chiesti "chi ci ha ordinato di fare questa vita?"» racconta Eleonora. Quando il marito si stufo di non godersi la famiglia e la crescita del figlio, lei non era convinta. Aveva lasciato Roma ed era andata a Milano per seguirlo. Aveva sempre vissuto in città e non era sicura di cambiare costanto vita.

Galeotto il mese sabbatico trascorso all'Elba. «Decidemmo di visitare il Monferrato - spiega Eleonora -. Nemmeno Alessandro lo conosceva, anche se è nato a Torino aveva

sempre vissuto a Milano. Ma ce ne innamorammo subito». La prima volta, su quel terreno c'erano l'erba alta e un rudere, ma la vista era impagabile. Un anno di lavori e «Bel Casale» era aperto. Lì Eleonora ha investito tutte le sue energie e due grandi passioni: quella per l'ospitalità, che è un po' di famiglia, e quella per la cucina, ereditata anche dal precedente impiego in un'azienda di vendita di prodotti culinari.

Di questa vita giovano anche i bambini che sono circondati da aria pulita. È stato un vantaggio anche trascorrere qui il lockdown, nonostante la crisi nel settore alberghiero sia stata forte. «Quando ci hanno permesso di riaprire abbiamo subito ripreso a lavorare - spiega Eleonora -. La realtà piccola premia. Le persone cercavano relax e tranquillità». Ora il sogno è quello di aggiungere un home restaurant al servizio di colazione incluso nel soggiorno. E poi una piscina: lo spazio c'è, il lavoro pure. Le stanze sono sempre occupate dal mercoledì alla domenica, soprattutto in primavera e autunno, che in Monferrato sono alta stagione. G.D.L.

### IL PERSONAGGIO/2

**U**na bottega che sa di rivista. Susanna Massaia ha portato un po' della sua carriera milanese nel «Negozio di campagna» che ha aperto dieci fa a Vignale. Qui dà sfogo alla sua creatività. Qualcosa è fatto con le sue mani, come i quaderni a tema e i bigliettini, altri oggetti li raccoglie da diversi fornitori, alcuni dei quali sono amici. «Una mia cliente mi ha fatto vedere le sue creazioni» dice indicando gli orecchini realizzati in pasta di pane.

Sugli scaffali c'è un po' di tutto: piatti, bicchieri, marmellate e prodotti locali, cancelleria, saponi. La selezione è accurata, da catalogo. Sarà che Susanna ha lavorato per anni come fotografa freelance per riviste, televisione ed editori. Curava l'immagine di modelli e conduttori come costumista. A Vignale è tornata per riavvicinarsi alle sue origini: la nonna era vignalese e lei veniva a trovarla ogni estate. Da bambina la adorava, a diciott'anni si è allontanata, da grande ha riscoperto quel paese che l'ha accolta nel 2012. Con la nasci-

ta della prima figlia a 32 anni va a vivere a Vignale e inizia a dedicarsi a servizi di arredamento. «Ero definita "l'invitata del Monferrato"», racconta. Continuava ad andare a Milano per scegliere gli oggetti da fotografare e incontrare gli inserzionisti. Arriva il secondo figlio e decide di abbandonare la vita da pendolare.

Quel gusto l'ha trasferito in una vecchia macelleria. Il locale di via Roma che porta alla piazza principale prima era un negozio di carne. Susanna ha mantenuto la divisione originaria, all'inizio anche l'insegna esterna. «L'ho tolta quando ho visto che molti non si fermavano convinti che fosse ancora una macelleria. Peccato perché mi piaceva molto», racconta col sorriso. L'originalità la aggiunge comunque: ogni tanto ridipinge i muri e rinnova. Lo fa anche con l'inventario: della merce che raccoglie ci sono pochi pezzi che vanno a ruba. Una scusa per trovare sempre qualcosa di nuovo. «Da metà luglio è ripartito il turismo - dice soddisfatta -. Sono arrivati molti clienti stranieri a cui questa tipologia di negozio piace molto». G.D.L.



FOTOSERVIZIO FEDERICA CASTELLANA

dall'infermiera che al mattino va ad accudirli. È fondamentale farli invecchiare nel loro paese d'origine».

Tra l'infanzia e la terza età c'isi sposta, per studio e per lavoro. Spesso, però, si torna all'ovile e non sono pochi ad averlo fatto. Ogni domenica Vignale è piena di turisti e la maggior parte delle case è di seconda proprietà. Nel 2014 è stato inserito nella lista dell'Unesco. Sempre quell'anno si sono conclusi i primi la-

vori di ristrutturazione di palazzo Callori, dove sono stati trasferiti i locali comunali. Oggi Tina Corona continua a progettare. I collaudi sono appena finiti e con le sue 142 stanze e un teatrino da 200 posti, il palazzo è un fiore all'occhiello per il territorio e può diventare il simbolo della nuova redditività del paese. Da qui si riparte per far rivivere Vignale come quarant'anni fa. —

FOTOFEDERICA CASTELLANA

## Recuperato un locale storico che si affaccia su piazza del Popolo Mamma e figlie, ecco “Le tre Lasagne” Dal loro cognome la trattoria a km zero

### LA STORIA/2

**D**isoli i ragazzi se ne vanno dai paesi, Giulia Lasagna ha scelto di rimanere, con la sorella Laura, quella di mezzo. La terza è piccola e va a scuola, ma probabilmente seguirà le orme della famiglia.

Dopo aver gestito un primo locale ad Akavilla, hanno deciso di spostarsi a Vignale dove hanno sempre vissuto. Nel 2017

hanno recuperato la storica trattoria Serenella, che si affaccia su piazza del Popolo, e ci hanno aggiunto un sottotitolo: «Le tre Lasagne», dal loro cognome. Il locale aveva una lunga tradizione: era una balera in cui si ballava nel cortile interno, ancora presente. La famiglia Lasagna ha deciso di conservare l'insegna storica e ha riponato l'ingresso sulla porta originaria. In più un dehors sulla piazza, tornato utile in tempo di Covid. Giulia si è buttata in questa av-

ventura e poi si è aggiunta Laura, che nel frattempo aveva lasciato il lavoro da commerciale. «Perché voglio vivere a Vignale» dice. In cucina c'è la mamma Donata Martinelli. È grazie alle sue mani e ai sapori sulla tavola, coperta da tovaglie a quadretti, sanno di casa. «Si punta sul territorio - spiega Giulia -. Prodotti tipici e materie prime a km 0. Non innoiviamo né rivistiamo, siamo fedeli alla tradizione più genuina». G.D.L.

FOTOFEDERICA CASTELLANA



Giulia e Laura Lasagna con la mamma Donata Martinelli nella trattoria «Le tre Lasagne»