



LA KERMESSSE

Prato Nevoso
I grandi chef
negli chalet

Alta cucina ad alta quota. Fino al 21 marzo a Prato Nevoso, stazione sciistica sulle alpi cuneesi, si svolge l'ottava edizione di Gusto Montagna, rassegna gastronomica diffusa in selezionati chalet del comprensorio. Il programma prevede giovedì 20 febbraio l'incontro con la cucina di Pino Cuttaia, chef due stelle Michelin del ristorante La Madia di Licata (Ag). È un goloso ritorno quello dello chef siciliano per la terza volta sulle montagne del Piemonte, regione a cui è legato sin dall'infanzia. Per la serata propone la sua cucina della memoria con alcuni piatti, tra cui Trasparenze di calamaro, una sottile sfoglia di calamaro ripiena di broccoletti in salsa di acciuga, ingrediente che si trova nella tradizione piemontese e in quella siciliana e lo storico Macco di fave con gnocchetti di seppia e chips di uova di seppia. Venerdì 7 marzo l'Osteria Le Stalle ospita Alessio Manzoni, chef dell'Agriturismo Ferdì, stella verde Michelin di Lenna (Bg). Un percorso attraverso la cucina al servizio della sua montagna, sulle alpi Orobic in val Brembana, dove i piatti sono preparati con le materie prime autoprodotte come formaggi e latticini, le carni sono allevate grass-fed e sono quelle della capra orobica e della bruna alpina, le erbe sono quelle spontanee. Gusto Montagna si conclude venerdì 21 marzo presso lo Chalet Il Rosso, con Chiara Pavan, ambasciatrice dell'isoletta di Mazzorbo (collegata alla più famosa Burano da un ponte) e della laguna di Venezia, alla guida con Francesco Brutto del ristorante stella Michelin e stella verde Venissa. Cucina ambientale, la sua, per lo stretto legame con la laguna e l'alto Adriatico: molte proposte vegetali, molto pesce e nessuna carne e soprattutto un percorso che si focalizza sulla ricerca di pesci e specie infestanti in quella porzione di Adriatico. I locali coinvolti sono lo Chalet Il Rosso, baita storica situata a 2.000 mila metri di quota, che si raggiunge con una panoramica telecabina, lo Ski Grill a Frabosa Sottana, all'arrivo della seggiovia Blu, e Osteria Le Stalle, il locale più antico di Prato Nevoso. (p.gen.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Quando andare al museo
diventa un'esperienza di gusto

C'erano una volta nei musei caffetterie-di-conforto, giusto un panino e un caffè. Oggi invece le proposte comprendono anche ristoranti gastronomici, osterie contemporanee, caffè storici. In attesa del prossimo spazio dedicato nell'Egizio del bicentenario e della riapertura a inizio marzo del Caffè Reale nella Frutteria di Palazzo Reale dopo il restauro di argenti e arredi, si può costruire un tour torinese del food al museo, anche per chi non ha in programma la visita (nella speranza, anche, che torni una vera caffetteria a Palazzo Madama e alla GAM, dove per ora ci sono solo distributori automatici, ahinoi). La proposta più nuova è Muro, l'ex caffetteria del Museo Fico di via Cigna trasformata in Osteria Contemporanea. Nome programmatico — un «muro» in Barriera è uno spazio su cui creare, aperto a eventi —, una parete in cucina tutta graffiti e piatti di tradizione italiana con tocchi creativi (porro cacio e pepe, pasta con patate, cozze e provola, ma si cambia spesso), aperto a pranzo, cena e per l'aperitivo (da inizio marzo anche colazione), con una

Un tour delle «cucine» nei musei torinesi
Caffetterie storiche, osterie contemporanee,
ristoranti gastronomici: proposte per tutti

Proposte Paccheri al nuovo Stella Café della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo

bella carta dei vini e cocktail. Tutto a partire da 6 euro.

Le Gallerie d'Italia in piazza San Carlo offrono la scelta fra il ristorante gastronomico Scatto dei Costardi Bros, cucina di fine dining e prezzi di conseguenza, e il caffè storico San Carlo, con proposte bistrot a pranzo, come il gran toast Carlo di pan brioche farcito con cotto e fontina e nella versione Cheese con Blu di Moncenisio, fontina, grana e cipollotto, oltre a piatti unici e svariati dolci. Anche chi va a vedere una mostra alle Ogr ha una bella scelta: il ristorante di fine dining Mammà Isola di Capri, il bistrot, un piatto alla Social Table o un cocktail al Pausa Caffè. Lo stesso per il Museo Lavazza alla Nuvola, con il ristorante stellato Condividere e il bistrot Casa Lavazza, lo spazio di ristorazione collettiva per i dipendenti aperto anche al pubblico dal lunedì al venerdì, con tre «isole» e diverse proposte di

Novità

● Sopra, un'immagine delle cucine di Muro, l'ex caffetteria del Museo Fico di via Cigna trasformata in Osteria contemporanea. Le pareti in cucina sono coperte di graffiti. Piatti della tradizione con creatività

cucina salutistica, di tradizione e del territorio. Chi visita Choco-Story, il museo del cioccolato di via Sacchi, può fermarsi proprio accanto al caffè storico Pfatisch cui è collegato e gustarsi il toast con la crema di fonduta, i tramezzini e la pasticceria dolce e salata.

C'è una nuova caffetteria anche alla Fondazione Sandretto Re Rebaudengo di via Modane 20, lo Stella Café, proposta totalmente rinnovata e affidata a POP UP location wow, agenzia che gestisce spazi eventi scenografici in

città (anche privatizzabili). Da Stella ci si ferma a pranzo, per il brunch sabato e domenica, per una merenda, l'aperitivo serale, sempre con una ricerca di materie prime del territorio. Il menù cambia spesso, anche con piatti veg, da provare i paccheri al pomodoro, le lasagne al ragu, lo spezzatino con polenta, l'orzotto (prezzi contenuti e a pranzo combo di primo o secondo con contorno, più acqua e caffè, a 10 euro). Stessa gestione anche al MautoCafé e al FiatCafé500 della Pinacoteca Agnelli sulla pista del Lingotto: prezzi sempre tranquilli e menù che variano, spesso con proposte dedicate alle mostre in corso, come i cocktail ispirati a personaggi iconici del mondo dell'auto come Senna o i nuovi panino e bruschetta Contrasto, ispirati al pane conzato siculo per celebrare la mostra di Salvo alla Pinacoteca Agnelli. Il gioco del tour può continuare anche fuori città: alla Reggia di Venaria, con il Caffè degli Argenti e lo stellato Dolce Stil Novo e alla caffetteria del Castello di Rivoli. Così andare al museo diventa anche un'esperienza di gusto.

Rosalba Graglia
© RIPRODUZIONE RISERVATA



di Luca Iaccarino

Soste amate

La cucina (e l'etica)
abruzzese a Torino

Oggi vorrei rendere omaggio ai tanti ristoratori abruzzesi che ancora resistono in città. Scrivo «resistono» perché sono quasi tutti esercenti arrivati a Torino negli anni Settanta e hanno traversato momenti difficili, dalla mucca pazza (ah, che dolore quando non si potevano più mangiare le celebri cervella nel tegamino da Giusti, in San Salvario) fino al Covid. Eppure sono ancora lì, che lottano e cucinano per noi.

Se non ci fossero state le

migrazioni, l'offerta torinese non sarebbe diventata complessa e variegata come è. Il mio ristorante abruzzese del cuore ahimè ha chiuso qualche tempo fa — era Felice, in via Saluzzo, una seconda casa per me e tutta la mia famiglia — ma ringrazio tutti gli altri che non mi fanno rimpiangere troppo quella solida tappa fatta di pasta alle vongole e Robespierre, di spaghetti alla chitarra e patatine fritte. Perché questo va detto, le trattorie abruzzesi erano in realtà italiane (come peraltro quelle

toscane o venete): assai prima che prendesse a spirare il vento del «cibo locale» s'era abituati invece a offrire il meglio dello stivale, un piatto campano accanto a uno lombardo, uno piemontese vicino a uno siciliano, la parmigiana e il vitello tonnato, il ragu e il branzino al sale, l'importante era che fossero fatti bene.

Ciò detto, rimanendo in zona, chi tiene alto la bandiera rossa (non c'è da allarmarsi: è il colore di quella abruzzese) è certamente il Ristorante Alba, dove Domenico, Maria, le di loro figlie e il fido Giovanni continuano a pascere clienti a frotte, servendo sempre la miglior grissinopoli della città e tante altre cose fatte come dio comanda (a partire dalle sagnette all'abruzzese, con il salaminio piccante).

Più a sud, verso le Molinette, un altro mio buen retiro è Da Cinzia — è nata nel mio

stesso anno: il 1972 — che è posto placido e gentile, efficiente e gustoso, il grande salone, le signore cordiali, tanti piatti tra cui quelli di stretta osservanza, a partire dalle pallotte cacio e ova. Dall'altra parte della città, ecco l'Osteria degli artisti, i cui titolari, come gli altri, sono arrivati da Castiglione Messer Marino (provincia di Chieti): posto più semplice dei precedenti, quasi un bar, ma con una mano sicura in cucina.

Tanti altri ce n'è (eloquente il nome di Giannino - L'Angolo d'Abruzzo), ma uso queste ultime righe per dire ciò che amo di queste soste: il saper cucinare davvero — con fuochi, fiamme, coltelli e pentole che sobbollono — e l'etica del lavoro. Da quel che ho imparato sono prodotti tipici abruzzesi, tanto quanto la ventricina e gli arrostitini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Online
Leggi le notizie e guarda le fotogallery sui fatti importanti della giornata su **torino.corriere.it**