



A TAVOLA

Per le vostre segnalazioni: Luca Ferrua@lastampa.it

AL PREZZO GIUSTO

La scodella di brodo ospita carne, uova, verdure e bambù

Ramen Station
Via Mazzini 8/M
Tel. 011 8136714

FRANCESCA ROSSO
È di moda il ramen: un tipico piatto unico giapponese, ma di origine cinese, a base di tagliatelle di frumento servite in brodo di carne o pesce o vegetale, insaporito con salsa di soia o miso, e vari ingredienti fra cui maiale o gamberi, uova, alghe marine e verdure.

Da qualche mese ha aperto vicino a piazza Bodoni Ramen Station che propone questa grande scodella calda con maiale arrosto o piccante, anatra, polpette di carne, gamberi e calamari o vegetariano.

In quest'ultimo il brodo è vegetale, c'è l'uovo al tè verde, che non ha il sapore del tè ma la consistenza solida del bianco e ancora cremosa del rosso, i cipollotti, una fetta di daikon, bambù e alghe. La pasta è bianca e sottilissima e per gustare al meglio il brodo c'è, oltre alla bacchette, un cucchiaio di legno. Il gusto è piacevole ed equilibrato. Per sostenere meglio il freddo ecco le scodelle di fuoco in vari gusti e gradi di piccantezza portate in tavola con la fiamma regolabile per mantenerle calde, servite con riso. Prezzi contenuti.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



il voto
7

Il pesce double face della Ristonomia del Bertola

IL RISTORANTE

Nella "Ristonomia" gamberi libidinosi e mupa double face

ROCCO MOLITERNI

Diciamolo subito, fosse stato per il nome forse non sarei mai entrato in questo spazioso, lindo e nuovo locale all'angolo di via Bertola con via Assarotti. Perché chiamarsi «La ristonomia del Bertola», quanto ad appeal, va «contro le boie panatere» come si dice in dialetto. Però c'è un però. Un amico mi ha spiegato che alla Ristonomia è approdato lo chef che qualche anno fa era ai fornelli del Wellcome Cargo di via Principe Tommaso, dove aveva dimostrato di conoscere e saper trattare prodotti di qualità senza preoccuparsi se fossero o meno a chilometro zero (quello spazio tormentato chiuse e poi riaprì come Arthemisia Bistrot e attualmente sembra essere nuovamente chiuso dopo aver visto sfilare altri due chef). Una delle ultime volte che c'ero stato avevo visto in carta una pasta con le cicerchie (legumi simili ai ceci per me ricordo di un'infanzia lucana) che è rimasta fra i miei desideri gastronomici non realizzati. Così martedì sera ci sono andato. Il disappunto perché la pasta con le cicerchie non era in carta è durato un attimo: ho avuto modo di assaggiare un tris di gamberi pugliesi crudi davvero notevoli, quelli rosa in particolare erano di alta libidine così come le salsine che accompagnavano i crostacei. Poi ho preso una mupa (un pesce che all'anagrafe fa «centro-folo viola») servita «double face», nel senso che era in doppia versione: tartare cruda e filetto

cotto. La tartare era fin troppo delicata e le taccole che l'accompagnavano non aggiungevano grinta, mentre una salsina di un peperoncino esotico si sposava splendidamente al filetto, dandogli carattere. Poi son passato a spaghetti con cuori eduli (molluschi chiamati anche cuori di laguna) un piatto anch'esso di carattere sia per la cottura della pasta (qui il concetto di «al dente» viene sviluppato alla perfezione) sia per il condimento. Non basta. Come dessert è arrivato un babà che per il colore avrei giurato fosse all'achermes. Mi sbagliavo: aveva scelto una terza via, né rum, né (per fortuna) limoncello ed era imbibito di un'infusione di frutti di bosco. Senza vini si spendono sui 55 euro, ma con il menu di pranzo (dove non mancano i piatti vegetariani e le carni) molto meno: ad affollare le tre sale e un «social table» ci sono gli impiegati che lavorano in zona. Tornerò ovviamente per un piatto di pasta e cicerchie.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



LADY V

L'Americano sbagliato migliora se corretto con un buon vermouth

Affini
È cuore di San Salvario in via Belfiore 16/c
Telefono 0110240162

MIRIAM MASSONE
«Torino ha l'ora del vermouth, l'ora in cui la sua faccia si colora e il suo sangue circola più rapido e più caldo...»: la frase di De Amicis è il manifesto di questo locale, tappa obbligata per chi vuole scoprire la Torino più autentica. Nato sulle ceneri del mitico «Vermouth Anselmo», Affini è un piccolo covo per intenditori del bere bene. Nulla è scontato, a partire dalla tapas, originali nel gusto e nella presentazione. Ma il top sono i cocktail, a base di vermouth ovviamente. Con la salsiccia accompagnata da senape, crauti e chips di patate, e la focaccia con bufala e pomodori secchi, beviamo un Americano «sbagliato»: Biancosarti, delicato bitter, liquore alpestre, Freisa di Chieri e Vermouth Anselmo riserva. Caramelloso, con retrogusto amarognolo, un drink particolare ma dai sapori riconoscibili, onesto come il prezzo, 7 euro (5 invece le tapas). Ci sono anche il Parla Punch, con la Barbera e la riduzione di vermouth al pepe nero e chiodo di garofano e il Matinee con il dry vermouth e il Sauvignon. Provare per credere.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



CHE PIZZA

Il panino al bagnet verd goloso quanto la margherita "crunch"

Edit
Via Cigna 96/15
Torino
Tel. 011 19329700

SARAH SCAPARONE
In tutta Italia lo conoscono come il pizza ricercatore per il suo studio sugli impasti. Lui è Renato Bosco ed è uno dei pizzaioli più apprezzati del nostro Paese. Il suo quartier generale è a Verona, ma da alcuni mesi le pizze realizzate con farine macinate a pietra e lievito madre sono approdate a Torino nel nuovo polo gastronomico cittadino che si chiama Edit. Qui, dal mattino alla sera, è possibile assaggiare alcune espressioni del suo menù, in primis la pizza crunch realizzata con farina di tipo 1 e proposta nelle versioni: Margherita; Autunno, con fonduta di Monte Veronese fresco, radicchio di Chioggia, funghi e foglie di salvia o Vitello Tonnato con girello di Fassona, salsa tondata e capperi fritti. E se la Doppio Crunch, ancora più croccante, è proposta nelle versioni Vegetariana, Toast e Piemonte (con toma e granella di nocciolo), l'Aria di Pane e il Panino al Vapore sono altre due specialità firmate Bosco. La più golosa? Il panino al Bagnet Verd con lingua di vitello, crema di carote e sedano, bagnet verd.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



IL POSTO DEL CUORE

I ravioli di cinghiale raccontano la storia del Monferrato

La commedia della pentola
Frazione Borghina, 115040 LU Monferrato
Telefono: 0131 741706

Il nome del locale perduto tra le incantevoli colline del Monferrato rimanda a una famosa e incompiuta commedia di Plauto. Ci si va per mangiare ma anche per bere vini non banali: io domenica scorsa ci ho trovato un vino georgiano affinato in anfora che si è rivelato di grande fascino. Come di fascino è l'ambiente tra la cantina e la casa di bambola, con i tavoli che hanno teche dove puoi vedere giochi da bambini, antiche fotografie e suppellettili varie. Dalla cucina se scegli il menù del territorio a 35 euro ti arriva, dopo l'amuse-bouche di tonno di coniglio, il fassone in due modi (tartare e marinato) con zucca e aceto balsamico. Poi un flan di cardo, con crema d'acchiuga e verdure, che è una sorta di mini bagna cauda. Il primo non è per palati delicati: ravioli di cinghiale con finanziaera. E per secondo c'è lo stinco di fassone al vino bianco con spuma di birra. Alla carta potete gustare aringa affumicata con zuppa di lenticchie e chips di polenta o spaghetti con rana pescatrice e uvetta. Ps. È bene abbiate fame: le dosi non sono omeopatiche ma anche Plauto ne sarebbe contento. (R.M.O.L.)

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

