



Un ristorante alla volta

# Ristorante Fratelli Sapetti

Ciriè

In momenti di grandi trasformazioni della ristorazione può capitare di non trovare più la cucina tradizionale, a favore di quella internazionale, supportata anche da validi ragioni, soprattutto economiche, perché i gestori oltre alla passione che non deve mai mancare, devono far necessariamente quadrare i conti per cui tante volte diventa imperativo, per attirare clienti, seguire le mode del momento.

E' una grande percentuale quella dei ristoratori che si distracono più o meno bene in mezzo alle fluttuanti tendenze, risulta di conseguenza che è sempre più difficile trovare cucina del territorio, sia perché tanto conosciuta da venire a noia, sia per la concorrenza privata delle buone massie che fortunatamente praticano in modo eccellente le vecchie ricette familiari tramandate da madre a figlia.

In questa situazione assurda a grande valore il coraggio dei fratelli Sapetti di percorrere la tradizione nella forma più autentica e basilare. Danno l'avvio alla saga familiare Dario ed Egidio nel 1966 come giovani dipendenti presso la famosa Corona Grossa di Ciriè con gli indimenticabili coniugi Fiorito Michele in cucina e Ferdinando (madam in dlla Coron-a in sala) notizie ben registrate dallo storico Claudio Santacroce. Nel 1976 i due fratelli ne assumono la gestione allargandola nel 1980 ad altri tre fratelli Italo, Livio e Renato, concludendola nei 1990, essendo intervenuti altri progetti sia a Villa di Lemie sia a Nole Canavese e successi-



vamente Venaria e Caselle impegnando coppie e gruppi degli stessi.

L'affezione a Ciriè è rimasta ai fratelli Egidio in cucina e Dario, Livio, Renato in sala con il ristorante che porta il loro nome a fianco della prestigiosa struttura dei Gotha Hotel. Nelle ampie e luminose sale c'è l'ambiente adatto a svolgere il gran lavoro dei pranzi intimi familiari, di lavoro, delle ricorrenze, dei matrimoni con una cucina di qualità, senza sorprese negative, e all'insegna della piemontesità come già avevamo accennato.

Nell'elenco incompleto e anche noto che si può fare ricorrono tutti i "pezzi" classici

che noi conosciamo ma che sono una continua scoperta per chi visita il nostro territorio. Come non apprezzare il vitello tonnato, acciughe al verde, sfoglie e "assiette" di salumi alla valdostana, carpacci di carne e di pesce, nella stagione fredda il caldo cotechino con pure, nella stagione estiva il carpione di acquadelle, di zucchine, di impanate alla milanese. L'autunno-inverno è la stagione ideale per la selvaggina in salmi sia cinghiale, capriolo o cervo; non mancano però le grandi serate di funghi, di bolliti, di fritti misti, di bagna cauda e di finanziaria che come è logico hanno bisogno di prenotazione.

In questa cucina c'è il piace-

re di fare gli agnolotti come in famiglia, di usare prodotti locali e delle vicine valli, dai formaggi ai salumi. Non esiste il rifiuto della cucina di pesce, ricordando che proprio i piemontesi hanno colonizzato la Liguria e non ci sono segreti nel cucinare nel modo più fresco, orate, calamari, branzini, pesce spada.

Grande passione è rivolta ai dolci, tutti "fatti in casa" come bûnet, crem caramel, crostate e l'esclusivo Gelato Caldo dove un morbido Pan di Spagna fa da contenitore al gelato e al cioccolato amaro caldo in prezioso contrasto.

Domenico Musci

## COME ABBONARSI A COSE NOSTRE

Oltre che il conto corrente postale postale n° 21311105 è possibile abbonarsi o rinnovare l'abbonamento anche rivolgendosi ai seguenti negozi:

**Caffè Torrefazione** - Via Cravero, 7  
**Casalinghi Calabrese Rubes** - Via Cravero, 12  
**Solavagione Assicurazioni** - Via Mazzini, 15  
**Edicola Accurso** - Via Torino, 16  
**Edicola Savarese** - Via Vernone ang. V. Colombo  
**Edicola Clemencic** - Via Torino, 80  
**Edicola Millepagine** - Viale Bona, 39  
**Non solo edicola** - Via Martiri, 10  
**Rita Fiori** - Piazza Boschiassi, 7  
**Trattoria Bottala** - Via Leini, 37  
**Sede Pro Loco** - Via M. Teresa Di Calcutta, 55  
 Lunedì e Venerdì sera ore 21.00

**L'abbonamento annuale (11 numeri) costa Euro 11,00.**

## NUMERI TELEFONICI UTILI

Soccorso Pubblico	
Emergenza	113
Carabinieri	112
Vigili del Fuoco	115
Soccorso stradale	116
Emergenza sanitaria	
Ambulanza - Elisoccorso	118
Telefono azzurro	
Linea gratuita per bambini	19696

Aeroporto inf. Voli	011-5676361	Polizia Munic.	011-9964141
GAS	167-803020	Uff. Parrocchiale	011-9961137
Fughe GAS	800900777	U.R.P.	011-9964102
Fughe acqua potab.	800239111	Parrocchia Mappano	011-9968394
Guasti fognature	800239111	C.I.M.	011-9969952
ENEL - guasti	16441	Staz. Carabinieri	011-9961210
		Croce Verde	011-9975245
Ospedale Ciriè	011-92171	Poliambulatorio	011-99761
Guardia Medica	011-9214071	A.M.S.	011-9914500
		C.I.S.	011-9976713
CASELLE		Servizio Taxi	011-9964281
Municipio	011-9964000	Ufficio Postale	011-9964811
Reperibilità per casi di massima urgenza	329-3179555	Pro Loco fax/tel.	011-9962140
		Cose Nostre fax/tel.	011-9962140

Tra piole e bar

## Caffè Canapé - Mappano

Il caffè Canapé, è nato nel 1990 a Mappano, in quell'angolo di Strada Cuornè che solo un decennio fa era periferia e che oggi è parte integrante di un centro in continua, frenetica espansione.

Ad eccezione della banca con noi confinante, intorno c'erano molti prati e poche case - ricorda Mauro Aghemo, il proprietario - andavo a falciare l'erba, davanti al bar, per permettere alle macchine di parcheggiare! - Il nome curioso, Canapé, è stato scelto da Donatella, la moglie: - Significa tartina, stuzzichino, tutto ciò che accompagna l'aperitivo.

All'epoca, a Mappano, non esisteva un locale che offrisse questo servizio, occorreva andare a Torino, nei bar del centro. Noi abbiamo voluto proporre qualcosa di nuovo a prezzi più popolari -.

Lo stile dei coniugi Aghemo, fatto di cortesia e scelte di qualità, è risultato vincente, oggi il loro bar è frequentato da una clientela varia ed assidua.

- E' stata una grande soddisfazione - conferma Donatella - vedere nel nostro locale molte donne che ne fanno un punto d'incontro per fare due chiacchiere in tranquillità, considerando che, quando abbiamo aperto, a Mappano, esistevano solo bar frequentati da uomini -.

L'arredamento del locale è stato scelto con cura, coniugando la praticità col gusto personale: i tavolini rotondi, i colori pastello, i quadri appesi alle pareti, rendono l'ambiente familiare ed accogliente: - Ci siamo riproposti fin dall'inizio - prosegue Mauro - di mantenere alto il livello della qualità dei prodotti offerti, siamo andati



personalmente alla ricerca dei fornitori dell'illy caffè, che da sempre è il "top" per quanto riguarda le miscele. Nonostante il prezzo più caro abbiamo conservato lo stesso costo per i nostri clienti e da noi, il servizio ai tavoli è gratuito...-

Ultimamente ai prodotti tipici da banco, ne sono stati affiancati altri "scelti" per la loro qualità come alcuni formati

di pasta, taralli pugliesi, biscotti, non in vendita nei comuni supermercati e che costituiscono anch'essi un invito alla prova per la clientela amante del "buon" cibo.

Alla domanda sui progetti in divenire Mauro esordisce con la verve che lo contraddistingue ed un pizzico d'ironia: - Visti i tempi che corrono perché non ideare un bar-ambulante, con

tanto di carrettino e ruote di circostanza? Ci si sposta dove c'è necessità e intanto si viaggia!! Cosa ci sarebbe di meglio, vista l'apertura continua di bar nella nostra zona? -

Coi tempi che corrono... chissà che, ridendo e scherzando, questo non diventi il prototipo del bar del futuro!

Antonella Ruo Redda



**PIASTRELLE  
MOQUETTE  
LINOLEUM  
VETRI**

**BATTISTELLA CLAUDIO**  
Via Mazzini 7 - CASELLE  
Tel. 011.996.14.48

MATERIALI EDILI

**GARLONE COMM.EDIL**  
di Garlone Giovanni & C. s.n.c.

Via Fabbriche, 17  
CASELLE - Tel. 011-996.11.72

## LIBRI IN PIAZZA

**Vasto assortimento di libri storici, narrativa, ragazzi, saggistica e manuali.**  
**Reparto remainders, libri nuovi a metà prezzo.**  
**Entrata libera per fare due chiacchiere in libertà.**

Via C. Cravero, 6 - 10072 CASELLE TORINESE  
Tel. 011.9975766