

## Un ristorante alla volta

# Albergo Ristorante Savoia - Forno Alpi Graie

L'occasione di partecipare il 1° Novembre alla distribuzione della "Cisrà" nella piazza di Forno Alpi Graie, come da antica consuetudine, ci fa conoscere un aspetto della migliore tradizione del ristorante Savoia.

Orgogliosamente e caparbiamente mantiene e sostiene l'offerta del piatto che consiste nella minestra di ceci, costine e cotica di maiale.

Ho marcatamente indicato un "aspetto" di tradizione proprio perché il locale con tante trasformazioni ha segnato una pagina di storia della vallata, che andrebbe registrata dalla viva voce della novantatreenne Ines Teppa. La capostipite affascina con il suo racconto che prende inizio dal 1938, anno in cui giunge sposa di Domenico Gerardi con il quale avviano la trattoria con modeste pretese, ma efficiente, dando da cucinare per il campeggio militare di 150 persone, in seguito servire pasti per i numerosi pellegrini del Santuario, disponendo di una cinquantina di posti invernali e l'aggiunta di altrettanti estivi. Eran tempi di abbondanti minestrone di verdura e appetitose pastasciutte.

L'affascinante racconto di Ines è rivelazione di appassionato lavoro ma anche di grandi sacrifici da sembrare insuperabili, come la vedovanza che nel 1958 la vede sola con il carico familiare di tre figlie femmine ed un maschio, eppure con ammirevole forza d'animo supera questa contingenza.

Attualmente i figli Giustina, Piero e Piera coadiuvati dal cognato Gaetano e dai nipoti, continuano orgogliosamente la tradizione, messi anche loro a



dura prova con la distruzione totale dell'alluvione del 1993 e la ricostruzione con grande energia, ricompensati dall'affezionata clientela.

Come si può non dar loro ragione trovandosi in un ambiente familiare, con una cucina casalinga, dove tutto ciò che è possibile viene prodotto in casa, dalla pasta al dolce e una rigorosa scelta di prodotti locali, come deve avvenire nella migliore ristorazione del territorio.

Ci si concilia con i piatti tradizionali che riservano sempre un tocco personale dalla fonduta alle polentine farcite, dai peperoni con bagna cauda alla lingua in salsa, o la personale insalatina viennese.

Appetitosi sono i primi con una polenta concia con farina di grano turco bramata, burro e toma delle Valli di Lanzo, le

crepelle con fonduta e funghi, gli gnocchi di patate, gli agnolotti con sugo di cinghiale.

Ed è la selvaggina una grande caratteristica del locale con preparazioni stagionali in civet di cervo, camoscio, cinghiale serviti con polenta. Oltre alla selvaggina si può gustare un buon brasato al barolo, pollo alla cacciatora, conigli nostrani con olive, peperoni e pomodori, il classico bollito, ma anche la delicata trota dello Stura preparata in vari modi, dal semplice burro e salvia, alla cottura in cartoccio, al forno, ed anche fredda per antipasto con un po' di maionese.

Anche prodotti modesti della montagna a volte possono esaltarsi in composizioni dovute all'abilità della cucina come la "trifulada" da non confondere con i tartufi ma trifula è usata per dire patata, che con un

soffritto di cipolle o porri, con toma sciolta nel latte, viene servita con uova al burro tanto da essere stata battezzata dall'esclamazione entusiasta dei clienti "Dio che pitansa".

La vasta gamma dei dolci fatti in casa completerà con soddisfazione il pranzo nella scelta tra crostate, zuppa inglese, bonet, panna cotta, torta di nocchie, fino alle casalinghe preparazioni di castagne o frittelle di mele.

La ristorazione genuina che si assapora al Savoia ricalca la considerazione dello storico gastronomo Massimo Montanari che chiama "cultura" questa tradizione di saperi, tecniche, valori che ci vengono tramandati senza essere nostalgia del passato ma guarda al presente e al futuro.

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 011-4501741
Ospedale Ciriè	011-92171	Poliambulatorio 011-9976718
Guardia Medica	011-9214071	A.M.S. 011-9914500
Guardia Medica (Borgaro)	011-45008098	C.I.S. 011-9976713
		Servizio Taxi 011-9964281
CASELLE		Ufficio Postale 011-9964811
Municipio	011-9964000	Pro Loco fax/tel. 011-9962140
Reperibilità urg.	329-3179555	Cose Nostre fax/tel. 011-9962140

## Vendesi alloggio

A.A.A. Alloggio vendesi  
 Caselle Torinese - Fronte Bennet - Privato vende alloggio 4° piano composto da 2 camere tinello cucinino bagno + box ampio giardino condominiale.  
**Tel ore pasti 011/9913745**



**PIASTRELLE  
 MOQUETTE  
 LINOLEUM  
 VETRI**

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

## 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

## "La Credenza" brilla

Giovanni Grasso ottiene la prima stella Michelin

La Credenza, il ristorante sanmauriziese del casellese Giovanni Grasso, è entrata di diritto a far parte del firmamento della cucina internazionale, poiché ha ottenuto un importante riconoscimento: la stella nell'edizione 2007 della guida Michelin.

Anno straordinario per il patron Giovanni Grasso, che è arrivato a quindici anni di attività con numerosi e prestigiosi premi ottenuti. Di recente è stato anche nominato migliore chef della provincia di Torino

dalla "Guida critica e golosa del Piemonte, Val d'Aosta e Liguria" di Paolo Massobrio: in questa guida ha ottenuto, oltre ad un punteggio d'eccellenza, anche il "faccino radioso" che connota chi da Massobrio è stato piacevolmente colpito e stupito; per questo gli è stata consegnata ufficialmente, nella palazzina di caccia di Stupinigi, l'ambita "corona radiosa 2007".

Le avvisaglie d'una netta promozione sul campo erano già apparse ad ottobre, quando la guida dell'Espresso aveva

attribuito a Giovanni il punteggio di 15,5/20, mezzo punto in più rispetto all'anno precedente, facendolo di fatto entrare a tutto diritto nel ristretto novero del gotha della ristorazione d'eccellenza subalpina. Inoltre, qualche settimana fa anche l'edizione 2007 del Gambero Rosso gli ha assegnato 80/100, un punto in più rispetto all'anno prima.

L'emozione di Grasso è forte: "È un anno olimpico sotto tutti i punti di vista. Il fatto che tutte le guide ci abbiano

premiato significa che ce lo meritiamo davvero. Sono grato a Igor Macchia che mi accompagna da tredici anni e l'intero staff al quale devo il conseguimento di tali traguardi. E infine i miei clienti che mi sono stati fedeli fin dall'inizio. Questo riconoscimento ci rende orgogliosi, ma allo stesso modo ci spaventa perché sentiamo concentrarsi su di noi l'attenzione di tutti."

Chiara Li Gregni



## La mia ricetta

a cura di Marinella

Fra le tante sagre segnalate sul numero di Novembre di Cose Nostre quella che ha attirato la mia curiosità è stata la "Fiera Fredda Regionale della Lumaca".

Protagonista, la chiocciola mi riporta nella cucina della nonna materna, quando durante la stagione autunnale stazionava sul davanzale della finestra un tegame con coperchio e sopra, come peso, un ferro da stiro. Quel tegame conteneva le lumache raccolte dal nonno Giacomo, messe a spurgare con la crusca o la farina di mais per tre-quattro giorni. Il peso era necessario per evitare che i molluschi forzassero il blocco per uscire. Dopo la spurgatura era indispensabile un buon lavaggio in acqua tiepida con aggiunta di sale e aceto che aveva lo scopo di pulire completamente la lumaca. Dopodiché venivano lessate e una volta scolate erano pronte per essere cucinate nel modo desiderato. Oggi ci viene risparmiato questo certosino lavoro, perché si trovano sotto salamoia già pronte all'uso.

In Italia le lumache sono entrate in cucina come alimento povero, ma con il passare degli anni hanno conquistato meritevolmente il posto nelle cucine delle famiglie benestanti e di rinomati ristoranti. Oggi sono ancora in uso le ricette antiche anche se si assiste alla ricerca di preparazioni nuove, più in linea con i tempi. Il piatto più conosciuto sono le lumache "alla parigina" che vengono servite nel loro guscio con una salsa a base di burro, aglio e prezzemolo. Certo all'epoca (e si parla di 50 anni fa) il nonno le gustava semplicemente bollite con un pizzico di sale o in frittata. Collegandomi alla ricetta di questo mese vorrei proporvi, come tradizione, la frittata di lumache che preparava la nonna e l'attuale spiedino di lumache, gustato e copiato in occasione di una mia uscita gastronomica.

### Frittata di lumache

#### Ingredienti:

500gr. di lumache pronte per l'uso  
 300gr. di spinaci o costine lessati  
 2 cipolle  
 6 uova intere  
 2 cucchiaini di grana grattugiato  
 Sale, pepe, olio q.b.

#### Procedimento:

Stufate le cipolle tagliate a fettine in poco olio, aggiungete la verdura bollita e strizzata, lasciate insaporire alcuni minuti. Sbattete le uova in una terrina, unite il formaggio, le lumache tagliate a piccoli pezzi, la verdura tiepida e aggiustate di sale e pepe. Per la cottura procedete come una normale frittata. Servitela calda insaporita con qualche goccia di aceto balsamico.

### Spiedini di lumache

#### Ingredienti:

Per 6 spiedini



36 lumache pronte per l'uso  
 36 fettine di pancetta o lardo salato  
 1 foglia di alloro  
 Vino bianco  
 6 spiedini di legno - carta da forno

#### Procedimento:

Coprite le lumache con il vino, aggiungete la foglia di alloro tagliata a metà e lasciate riposare per un'ora. Scolate e asciugate leggermente le lumache. Arrotolate una fetta di pancetta su ciascuna lumaca e infilatele 6 per ogni spiedino.

Sistematele sulla griglia alta del forno dove avrete appoggiato il foglio di carta. Accendete a 180 gradi la parte superiore del grill.

Lasciate cuocere gli spiedini 10 minuti per parte, controllando che la pancetta sia dorata e croccante. Serviteli accompagnati da bastoncini di polenta abbrustolita.