

Un ristorante alla volta Trattoria il Cantuccio - Devesi di Ciriè

Debbono essere grati alla perseveranza di pochi giovani se vengono portate avanti le proposte della pura tradizione gastronomica piemontese, nella sua genuina accezione.

È la scommessa tentata e riuscita del giovane Fabrizio Anselma nell'impostare la trattoria Il Cantuccio nella frazione Devesi di Ciriè, un merito avvalorato dalla dislocazione del locale non certamente centrale ma ben presto apprezzato dagli attenti avventori.

Un coraggio nato con la frequenza giovanile di conduzioni familiari ma consolidata dalla scuola Alberghiera di Pinerolo e tante esperienze presso ristoranti qualificati come Flipot di Torre Pellice e l'Antica Zecca di Caselle.

L'apertura del proprio locale avvenuta nel 1997 ha un carattere del tutto familiare che lo vede impegnato direttamente dalla spesa alla cucina con la calorosa e competente gestione della sala della moglie Rosetta. Per la verità le sale sono due, attigue, sobriamente eleganti completate, dal bar situato all'ingresso, il tutto paziente-mente ristrutturato e funzionale.

L'impostazione è prettamente piemontese con una attenzione particolare al rapporto qualità prezzo che si può constatare nel menu degustazione a 22 euro che propone un variegato misto di antipasti freddi e caldi, l'assaggio di due primi, sorbetto, un secondo con tris di contorni, dolce e spumante.

Al Cantuccio è possibile assaggiare tutta la gamma dei piatti tipici piemontesi, dall'albese al vitel tonnè, dai peperoni con bagna cauda all'insalata russa, con accentuazione di varietà secondo la



stagione, per cui i vari flan, tortini, sformati potranno essere al radicchio, ai porri, ai carciofi, agli asparagi o alla zucca. Anche nei primi viene proposta molta scelta con tagliolini al brasato d'asino, risotto al Castelmegno, gnocchi al timo, plin ai funghi, ma una opportuna prenotazione, sempre in relazione alle stagioni, può permettere di assaggiare nella loro completezza Tufeja con il "prete", Bagna cauda con trionfo di verdure, Fritto misto che conta dai 18 ai 20 pezzi tra dolce e salato, o semplicemente un gran fritto di rane o il più complesso e quasi estinto piatto per eccellenza che richiede una settimana di prenotazione, la Finanziera, per avere fresche le frattaglie nobili, dai bargigli alle creste di gallo, alle animelle, al filone, alle cervella, tutti pezzi che saranno sbollentati per poi essere infarinati e rosolati con successioni diverse, integrati con straccetti di coscia di vitello, funghi porcini sott'olio, piselli, il tutto annaffiato di marsala con accorgimenti tramandati da una ricetta familiare.

Lo stesso rispetto della tradizione lo si può trovare in tanti altri piatti, dal brasato al vino rosso alla rolata di coniglio, alle cotolette d'agnello alla griglia, al cinghiale al civet, che prevede una lunga macerazione con genuini trucchi per togliere il gusto di selvatico, insaporito con tantissime verdure, sedano, carote, cipolle insieme alle classiche spezie chiodi di garofano, cannella, ginepro.

Anche solo per le lumache portano l'impronta di ricette svelate dal vecchio cuoco al giovane allievo per simpatia professionale cotte nel burro con noccioline, aglio, cipolla, acciughe e prezzemolo. Non mancano guizzi di invenzione personale come la esclusiva insalata del Cantuccio con mele, sedano e toma tagliati a Julienne, integrata da noci a pezzetti e condita con una maionese con forte accento di limone.

Per non trasformare in un elenco noioso le altre tante preparazioni dedichiamo l'attenzione ai dolci tutti, fatti in casa, dove la stessa Panna cotta

viene proposta sia alla vaniglia che alla menta; la torta di noccioline viene preparata secondo l'antica ricetta, senza farina; la torta di mele ha due strati di pasta frolla a contenere le mele e uno strato di crema pasticcera e l'elenco si allunga con il classico bonet, il tiramisù, la mousse allo zabaglione, la Charlotte Creole, la cioccolata calda, e la stagione conta anche per avere i "Martin sec" caramellati.

Un sogno giovanile quello di Fabrizio Anselma pienamente realizzato, conquistato con caparbietà ogni giorno, che permette di assaporare piatti che nel giro di una generazione si perderebbero, senza l'anelito di congiunzione che lui insieme a pochi altri rappresentano; contribuiscono a salvare una cultura locale "una conoscenza gastronomica semplice, un sapere antico, una ricetta" come sottolinea con apprensione Carlo Petrini nel recente libro "Buono, Pulito e Giusto".

Domenico Musci



Tra piole e bar "I Portici"

Il caffè "I Portici" è sicuramente, per la sua felice posizione, sotto "l'ala di Palazzo Mosca", il più storico dei bar casellesi.

Dal 1979 è la "casa" di Franca, che l'ha riportato in vita, restituendogli il volto del vecchio caffè del tempo che fu, con le volte affrescate, i tavolini rotondi e il bancone in legno.

"Io sono nata e ho sempre vissuto a Caselle, - racconta Franca- la mia vita è qui, tra le mura di questo bar, che ho voluto così: come un luogo intimo ed accogliente, fatto per fare due chiacchiere in tranquillità, guardando fuori dalle ampie vetrate il paesaggio cittadino."

Un "vecchio" bar porta con sé i tanti ricordi di gioventù di chi l'ha frequentato e per questo entra nella storia personale di molti.

Intanto, per i casellesi, il suo nome è stato per molto tempo legato a quello dei primi proprietari, le sorelle Ghi; per tutti si andava a prendere il caffè, a bere un bitter o un frappè semplicemente "da Ghi".

Abbiamo chiesto a Gianni Porru, un suo "arcord":

"Ricordo le partite a bigliardo e le messe saltate.

Alla domenica era una tappa irrinunciabile, andavamo al bar ma prima pagavamo il caffè a Mario Vaio che in cambio ci insegnava a giocare a bigliardo. Poi tota Ghi, la più anziana delle due sorelle, ad una certa ora ci diceva: -E' ora di andare a prendere un pezzo di Messa, uscite e andate in chiesa.-

Si correva a prendere l'ultimo ritaglio di funzione e l'immaginetta per mia nonna che al ritorno a casa, inevitabil-



mente tutte le volte, per controllarmi, mi chiedeva - T'las piala la bigeuja? -

I bar erano anche luogo di dispute e di scommesse, è ancora Gianni Porru a ricordare: "Un giorno, fuori dal bar, nel dehors esterno, si incontrarono Paolin Chiabotto, che si vantava di avere in tasca più soldi di tutti e un tipo del Mappano soprannominato "L'Ors" perché d'inverno portava sempre una pelliccia d'orso. Paolin, da bravo "blaguer", lanciò la scommessa certo del fatto suo, il pegno era una cena. Sicuro di sé tirò fuori dal taschino della giacca un pacco di bigliettoni da mille lire, e li sbatté sul tavolino guardandosi intorno per vedere le facce stupefatte di chi assisteva alla scena. L' "Orso" senza fiatare, disse solo -E tu saresti il ricco?-, poi, sogghignando, allargò, accanto ai soldi di Paolino, una manciata di scintillanti gioielli e pietre preziose, lasciando tutti senza parole. Quella sera Paolin Ciabot, con le orecchie basse, pagò la cena."

Anche per Franca i ricordi di una vita passata dietro il bancone sono tanti ed è con un pizzico di commozione che ricorda quei giovani, ora già padri di famiglia, che per anni si sono incontrati a fare combriccola al suo bar:

"Sono stati tempi indimenticabili quelli in cui si organizzava il torneo dei bar e si gareggiava ognuno con la propria squadra di calcio. Siamo andati anche in "trasferta" a Moncalieri e siamo arrivati secondi, con grande festa finale e pastasciutta in abbondanza per tutti. Bei tempi che rimpiango per l'entusiasmo e la grande partecipazione che portavano con sé."

Esposte alle pareti del bar fanno bella mostra alcune opere di Stefano Rollero, un pizzico di arte moderna in un contesto antico creano una piacevole armonia e denotano la volontà di caratterizzare in modo diverso il locale, con un particolare occhio di riguardo a ciò che di "qualità" Caselle offre.

"Vorrei contribuire a far

amare di più Caselle - aggiunge Franca- far sparire l'etichetta di paese spento che si porta dietro da anni e proporre iniziative che portino la gente a spendere del tempo nel proprio paese.

Recentemente ho avuto il piacere di vedere nel mio bar Lino Banfi ed un'importante senatrice americana, si racconta che un tempo passò di qui anche Macario. Forse se ci fosse un collegamento migliore con l'aeroporto, che permettesse ai viaggiatori di arrivare al centro del paese, ne avremmo tutti un giovamento!"

Conservare il vecchio ed aprirsi al nuovo, è con questa ricetta da condividere in molti che auguriamo al bar "I Portici" un'altra lunga storia da raccontare.

Antonella Ruo Redda

Arcòrd ed ier

Arcòrd 'ncora mè ier, del bar sota dij pòrtich, dle messe che l'hai mai pià, dle partie al bigliard giugà.

Ancora ades la gent as ferma, pija 'l caffè da franca e vò, ma tòta Ghi e Marco Vajo 'ntè son, ch'a l'han finì crasà soa stagione.

Odor ed caffè, politich andafarà
Con cuciarin ed sucher, atin ch'a passo e torno mai, cheur ch'a ven-o vej, e goaj.

Gent ch'a passa, tanta gent, ma 'l cheur ed Merlin a l'è finì, finije soe canson, tut el so dit, e pi gnun j' arcòrda, mach pi mi.

Midèm ancora 'l bar, pi veja mia vita e sola, la gent as ferma 'ncora ma ij vej d'un temp a son finì.

Gianni Porru

SOLAVAGGIONE

Luciano

Assicurazioni & Investimenti

Via Mazzini 15, Caselle Torinese

Tel. / Fax 011.996.18.74

Cell. 335.820.12.78

e-mail:solavaggioneluciano@tin.it

Orari: Martedì Giovedì 15,00 -18,00

Sabato 9,00 - 12,00

CARTOLERIA GIOCATTOLI
PROFUMERIA ARTICOLI REGALO

CA.GI. di CASTIGLIANO GIUSTINA

Cortesia, novità
e un po' di fantasia
per soddisfare
grandi e piccini

CASELLE - Via Guibert 2

MATERIALI EDILI

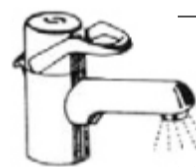
GARLONE COMM.EDIL

di Garlone Giovanni & C. s.n.c.

Via Fabbriche, 17

CASELLE - Tel. 011-996.11.72

L.M. di La Monica Leonardo



IDRAULICO - LATTONIERE
IMPIANTI CIVILI E INDUSTRIALI
RISCALDAMENTO AUTONOMO
(Certificaz. impianti legge 46/90)

Via Zea 90
10040 Leinì (TO)

Cell. 333.2225949
Cell. 339.2876849
Tel. e Fax 011.9973029

Magazzino: Via Banchette, 13 - TORINO

GIORDANO BRUNO

IMPIANTI TERMICI IDROSANITARI CONDIZIONAMENTI - GAS LATTONERIA - ANTINCENDIO

CASELLE (TO) - Via Audello, 63
Cell. 339.29.77.419