

Un ristorante alla volta

“Il Cantuccio” - Devesi di Ciriè

All'incirca a metà della strada che da Ciriè conduce a Robassomero è situata la frazione Devesi, che costituisce quasi un paese a sé. Un gruppo di case, una chiesa grande, la scuola, qualche negozio. Proprio al semaforo della frazione si trova questo ristorante che sicuramente non mancherà di stupirvi.

Il locale è accogliente, con due sale ben illuminate e dai caldi colori pastello. I tavoli sono spaziosi, ed è anche ampia la distanza che li separa, in modo da concedervi un buon comfort.

Il consiglio è quello di fare quello che ho fatto io, ovvero di provare il menù degustazione.

Dopo un aperitivo gentilmente offerto, gli antipasti, caldi e freddi. Affettati misti, tra cui un discreto salame d'asino e un buon lardo della vena, vitello tonnato, le ormai classiche quiches; notevole il Grana padano imbevuto nell'aceto balsamico e l'insalata di merluz-

zo calda con pomodori e patate. Quest'ultima potrebbe essere una valida alternativa a tutti quegli antipasti di polpo consumati in troppi ristoranti e di cui ormai si può volentieri fare a meno.

Vastissima la scelta di primi e secondi: almeno una decina per tipo. Al primo ho assaggiato il risotto al Castelmagno (molto vellutato) e delle interessanti tagliatelle al sugo d'asino.

Buoni anche i secondi: il cinghiale in civet con polenta gratinata ed un corretto filetto al pepe verde.

Numerosissimi i dolci, dal bûnet alla zuppa inglese, una vera festa per i più golosi. Io ho



provato la mousse allo yogurt con frutti di bosco. In questo caso un buon moscato offerto dalla casa faceva da accompagnamento.

Equilibrato il dolce con sfuso, e vasta la scelta di grappe per concludere in bellezza. Molto gentile e professionale il servizio, fiore all'occhiello del locale.

Due piccoli consigli: sarebbe utile avere una carta dei vini per scegliere in tranquillità; ma soprattutto i piatti del giorno, sempre freschi, andrebbero messi per iscritto in un menù e non solo decantati a voce, in

particolare con una scelta così vasta. Per chi, come il sottoscritto, all'ultimo piatto della lista si è già scordato i primi tre sarebbe un aiuto notevole.

Il Cantuccio è quindi un ristorante da provare: ai classici piatti della tradizione vengono accoppiate delle gradevoli novità e sperimentazioni, ma quel che più conta è la giusta digeribilità e leggerezza delle portate. A prezzi ancora contenuti è possibile gustare un pranzo o una cena abbondante e di qualità.

Dott. Andrea Fontana

GALUPERIE

La toma di Lanzo è senz'altro la regina delle nostre Valli. Prodotta da sempre, è il formaggio che tutti impariamo a conoscere sin da piccoli e che raramente manca dalle nostre tavole.

Già intorno alla metà del Quattrocento Pantaleone da Confienza descriveva il sapore piccante della toma stagionata delle Valli di Lanzo.

Da allora le cronache e i memoriali non hanno mai mancato di ricordare le tome, le fontine, i caprini, il burro prodotti localmente e divenuti specialità casearie fondamentali per l'economia del territorio.

In particolare la toma è giustamente apprezzata per il suo sapore forte ma delicato, e si è guadagnata la denominazione "di Lanzo", che consente di identificarla e distinguerla da altre produzioni simili.

Oggi la Toma di Lanzo continua ad essere prodotta in piccoli caseifici aziendali di valle e di alpeggio nel rispetto della tradizione.

Si tratta di un formaggio a pasta cruda ed a maturazione media, prodotto con latte intero o latte parzialmente scremato per affioramento e miscelato al latte appena munto. In origine la lavorazione prevedeva anche l'aggiunta di una parte di latte caprino ed ovino al consueto latte vaccino.

Al latte, portato ad una temperatura di 35-37°C, si aggiunge il caglio. La coagula-

zione avviene in 10-60 minuti. Con una frusta si rompe la cagliata finemente. La cagliata è raccolta in teli e si procede ad impastare e comprimere la massa con le mani. La pressatura continua poi con i pesi che sono tolti dopo un giorno. Segue la salatura a secco con vari rivoltamenti (questa fase dura



10-15 giorni) e la stagionatura (30-90 giorni) in locali con temperatura di 5-10°C e umidità relativa dell'85% circa. In alternativa alla pressatura, alcuni produttori pongono la cagliata estratta dalla caldaia nelle fascere e la tolgono quando essa ha raggiunto una consistenza tale da mantenere la propria forma da sola.

Promossa dalla Comunità montana Valli di Lanzo si è costituita un'associazione di tutela del prodotto ed è stato istituito un disciplinare di produzione. Fa parte del Paniere della Provincia.

Le Fiere e le manifestazioni che la eleggono a protagonista sono molte, e tra queste merita senz'altro di essere ricordata la Fiera della Toma di Usseglio, che si svolge ogni anno nel mese di luglio.

Andrea Fontana

Il nuovo ristorante romano di Davide Musci



Messa per un po' la telecamera da parte, Davide Musci, figlio di Domenico e Marinella Tosi, è rimasto così ammaliato dall'aria "ciumachella" di Roma che ha deciso di mettere su, in piena zona "Testaccio", casa e "bottega".

Davide con la compagna Chiara ha aperto un tipico ristorante che nel nome reca deciso il programma di cucina buona e di sostanza: "Satollo".

Come si vede nella foto, per testare e "tastare" la bontà dell'offerta, abbiamo mandato in avanscoperta il presidente della Pro Loco Gianni Frand Genisot e il vice direttore di "Cose Nostre" Aldo Merlo. I due sono tornati entusiasti e nel prossimo numero troverete la recensione completa delle proposte del locale.

Se andate a Roma, "Satollo" è un posto da non mancare. C'è un pezzetto di Caselle che vive lì.

CLARA SOCIETÀ COOPERATIVA EDILE
Via Roma 7 - CASELLE T.S.E.

RESIDENZA **LA MERIDIANA**
www.coopclara.it

Stiamo costruendo la TUA casa, in via Mussa, a due passi dal Centro di Caselle!

TEL. 011 9913671 - CELL. 335 6850699

d **ARES**
TOMAT

decorazioni civili e industriali
applicazioni tappezzerie
in carta e stoffa
tinteggiature varie

10072 CASELLE
VIA BIANCO DI BARBANIA 51
TEL. 011.997.54.75

dal 1969

Pasticceria Castelli

Produzione Propria

Pasticceria Fresca e Pecca

Palatini - Casellesi
al Rhum e alla Nocciola

Ban Gindra - Colombe
Uova pasquali

Via C. Cravero, 34
Tel. 011-996.19.58
10072 Caselle Torinese

DECORAZIONI INTERNI ED ESTERNI CIVILI ED INDUSTRIALI

DATA FULVIO

SI ESEGUONO TERRE FIORENTINE
VELATURE A CERA ED OGNI TIPOLOGIA
DI TINTEGGIATURA SIA PER UFFICI
CHE PER ABITAZIONI PRIVATE

PER FACCIATE TRABATELLI
PROPRI FINO A NOVE METRI
MATERIALI GARANTITI E DI PRIMA
QUALITÀ

Via Madre Teresa di Calcutta, 26
10072 CASELLE (TO)
Tel/Fax 011.991.31.33 - Cell. 333.28.26.852

Per negozi ed uffici
consegnamo i lavori in giornata

TABACCHERIA n. 4

Francia Maurizio

Articoli regalo • Profumeria
Gratta e Vinci • Ricariche telefoniche

Money transfer

Totocalcio Ric. n. 0616
WESTERN UNION

Super Endlotto Ric. n. 3133
totip più

GIOCO DEL LOTTO Ric. n. 911
TRIS

Via Cravero, 38 - 1072 Caselle Torinese (TO)
Tel. e Fax 011.996.10.37