



Un ristorante alla volta

Ristorante Il gatto e la volpe - Ciriè

Poco fuori Ciriè, in via Robassomero 70 si trova questo piacevole ristorante, dotato di un comodo parcheggio privato.

Il locale è molto ampio e ben illuminato, con un grande trompe l'oeil sulla parete di fondo che raffigura un gigantesco treno all'arrivo in stazione. Sembra quasi di essere trasportati in uno dei primissimi film dei fratelli Lumiere. Ed il treno è il tema dominante del locale, visto che alla sinistra dell'ingresso alcuni dei tavoli sono posti all'interno di una struttura lignea che ricorda per l'appunto un vagone: molto originale.

La specialità della casa è

sicuramente il pesce, cucinato in ogni maniera. Per Cose Nostre ho sperimentato: agli antipasti la corretta insalata di polpo alla genovese con fagiolini e patate e il carpaccio di spada e salmone al miele; come accompagnamento una simpatica focaccia ai pomodorini e rucola.

I primi comprendevano dei notevoli spaghetti allo scoglio e dei gradevoli e delicati gnocchi in vellutata di gamberi e peperoni, sicuramente poco convenzionali.

Molto leggero, digeribile e croccante il classico fritto misto di pesce, servito coreograficamente all'interno di padelle in

rame stagnato. Sui piatti più comuni si misura la bravura di un cuoco.

Il vero punto forte sono a mio avviso i dolci, segno di un'evidente passione di chi sta in cucina. Oltre a quelli consueti, se ne trovano di inusuali e raffinati. Da provare le torte sempre diverse e speciali, poste in bella vista al centro della sala.

Sufficientemente ampia la carta dei vini, sia sfusi che in bottiglia.

Il locale fa anche pizzeria con una discreta varietà e qualità.

Un piccolo post scriptum: chi gestisce questa rubrica visita

i locali preferibilmente in incognito, per poter dare un servizio vero a chi volesse seguirne i consigli. Le prove avvengono pertanto come cliente qualunque, che paga di tasca propria, per non creare discriminazioni.

Dott. Andrea Fontana

Voti:

Generale: ■■■■□□

curato e originale

Servizio: ■■■■□□

gentili e preparati

Qualità/prezzo: ■■■■□□

possibile il menù degustazione

3° incontro Convivio Casellese

Nel terzo incontro del Convivio Casellese la sera di giovedì 5 giugno il menù enuncia alla prima voce un vago e innocuo "aperitivo d'accoglienza". Ma niente è più ingannevole al riparo di questo modesto termine, poiché dovete immaginare una raffica di stuzzichini in simpatici contenitori da passeggio: dalla terrina di bollito con salsa rossa e verde, al contenitore quadrato del vitel tonnè, al cono-cartocchetto con gamberone avvolto in pasta e curiosi piattellini con millefoglie di tonno e foie gras, con fiori di zucca fritti ripieni di seirass e mozzarella di bufala o altro contenitore cilindrico con crema di formaggio, con salsa di miele e salmerino. Questo in piedi, con in mano un Brut Bruno Giocosa, perché comodamente sistemati arrivano tre antipasti (si possono ancora chiamare così delle portate di grande preparazione?) Gambero e melone, filetto di branzino scottato, patate e acqua di ostriche. Quaglia cotta (quattro ore) in olio di oliva a bassa temperatura, farcita alle mele verdi.

Due primi di grande raffinatezza e per fortuna non di grande proporzione: ravioli di guancialetto, crema di fagioli dell'occhio con polvere al rosmarino, che non provo neanche a spiegare perché in casa non riuscireste a polverizzare un liquido che diventa solido; risotto mantecato ai formaggi con (sopra) carpaccio di vitello e (sotto) polvere di caffè.

Per secondo piatto un guancialetto di vitello con una cottura lenta speciale sotto vuoto, una preparazione da giorno intero, con puré di ceci, salsa al limone e uvetta.

Anche il bacio 2006 riserva



sorprese di strati sovrapposti di biscotti, pralinato, bavarese tutti alle nocciole, mousse al limone per prepararci alla mousse di cioccolato e crème brûlée all'arancia, servita con arancio sferificato, una piccola semisfera da far scoppiare in bocca a metà mousse per ripulire e riesaltare in un secondo tempo i gusti.

Non poteva certamente deludere il patron della "Credenza" Giovanni Grasso con il suo compatto staff dal pluripremiato Igor Macchia a Chiara Patracchini, Ben Coleman in cucina e in sala Franca Pulcini, moglie di Giovanni, Sandra Zanirato e la sommelier Kanami.

Ospiti come da tradizione, scelti nel mondo gastronomico, sono stati Claudio Sacco il critico "viaggiatore gastronomico gourmet altissimo ceto" che su sito internet propone recensioni dei migliori ristoranti e

prodotti, con video e foto che hanno avuto grande consenso mediatico, e il qualificato produttore di Arneis e Barbera Giuseppe Pescaia da Cisterna d'Asti, entrambi hanno illustra-

Il prossimo incontro sarà venerdì 4 luglio ore 20,30 al Ristorante "Tre Re" di Castellamonte Prenotarsi entro il 2 luglio telefonando al n. 328.0912754



to le rispettive attività.

Va da sé che le portate sono state un crescendo di curiosità per i commensali e di abilità gastronomica dei ristoratori.

Si è stati partecipi di evoluzione nella cucina, aperta alla fantasia e alla creazione, una cucina che si è liberata dagli aggravi della rusticità, combinando leggerezza di condimenti e appagamento della vista, l'abbinamento intelligente di alimenti diversi; chi avrebbe mai pensato possibile abbinare foie gras e tonno oppure utilizzare fagioli e agnolotti insieme o lo spaghetti caramellato con una mousse.

Questo è il risultato ragionato, provato, di una cucina "creativa" senza i vincoli delle vecchie codificazioni di ricette, non più vecchi spartiti eseguiti pedantemente ma protagonismo riuscito di nuovi compositori.

Domenico Musci



Produzione Propria

Pasticceria Fresca e Pecca

Palatini - Casellesi
al Rhum e alla Nocciola

San Gindru

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

DECORAZIONI INTERNI ED
ESTERNI CIVILI ED INDUSTRIALI

DATA FULVIO

Buona Pasqua
alla spettabile clientela!

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

CLARA
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

dARES
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