

Un ristorante alla volta

Una zona da salvaguardare "Green Bar" - Giardino della Libertà



Ritornando con la mente indietro nel tempo si affacciano, limpidamente malinconiche, le giornate passate da ragazzini al campetto di via suor Vincenza.

Quel prato, forse a volte un po' troppo diradato in alcuni punti, ma pur sempre uno dei "campetti" di Caselle per eccellenza, è stato, e continua a essere, anche uno dei luoghi di ritrovo pomeridiano più frequentati dai più piccoli e dagli adulti che li accompagnano.

E poiché, da qualche anno, anche l'area attorno al campo è stata resa più accessibile a tutti, non poteva mancare la presenza di un chiosco, che permettesse di distrarsi con una bibita dalla calura estiva.

Gestito da Manuela Di Vietro, dopo averlo rilevato dal precedente gestore, il "Green Park" risulta essere una struttura molto graziosa, e un punto di riferimento decisamente importante per tutta la zona circostante.

"Ciò che mi ha spinto a voler rilevare il bar" - esordisce Manuela - "è stato il fatto che comunque avrei potuto stare a stretto contatto con i bambini e con i più giovani, per la possibilità di vederli crescere divertendosi".

Sfortunatamente, però, alla gioia di poter vivere una realtà simpaticamente briosa, immersi nell'allegria che solo i più piccoli a volte sono capaci di trasmettere, si avvicinano anche

i problemi dovuti al fatto di essere in una zona isolata dal centro, e a volte anche un po' dimenticata.

E basta fare semplicemente un giro nel "Giardino della Libertà", così è chiamato il piccolo parco di via suor Vincenza, per rendersi conto che a volte non basta la buona volontà di chi si impegna a gestire una realtà commerciale per rendere le cose piacevoli, ma è anche necessario il contributo delle amministrazioni, il cui compito è appunto quello di tutelare i propri cittadini, in particolare quando questi sono proprio i bambini.

Non bastano poche righe a descrivere la serie di "mancanze" che la zona presenta: da rami abbattuti e lasciati in mezzo al parco, alle reti divelte, lacerate e abbandonate senza preoccupazioni, dalle gioiastre per bambini con parti delle strutture affioranti dal terreno alla poca cura dei prati e delle siepi, dai lampioni spenti alla mancanza di controllo notturno (evidentemente la sorveglianza con telecamere non sempre è sufficiente).

Anche gestire una realtà commerciale in sicurezza diventa quindi una questione importante: "La sera c'è il problema che non essendoci molta luce, dovuta ai lampioni rotti, le persone sono poche. Questa zona dovrebbe essere dedicata ai bambini e ai più piccoli" - ci racconta la stessa

Manuela - "mentre, invece, spesso e volentieri, dopo una certa ora persino le gioiastre sono occupate da giovani che danneggiano le strutture e lasciano le bottiglie in giro".

E non ci vuole molto per rendersene conto: senza nessuno che passi a controllare effettivamente è facile che il vandalismo si manifesti, ed è sufficiente fare una "ronda" serale per capire la gravità della situazione.

Ci sono cose che a questo mondo andrebbero salvaguardate, come la serenità e la sicurezza dei bambini, la possibilità che possano crescere in un mondo che sia capace di insegnare loro qualcosa: e non prendiamoci in giro, non sono cose su cui sorvolare, perché è proprio da realtà come queste che poi i disagi aumentano fino a diventare insopportabili e condurre chi vorrebbe fare qualcosa di buono a lasciar perdere.

Forse sarà che in zone non troppo commerciali diventa inconsciamente meno naturale interessarsi delle situazioni sociali; non è una provocazione, affatto, ma una pura e semplice considerazione sulla realtà delle cose. Speriamo allora non sia così, perché le sviste non sono una cosa grave; l'importante è porvi rimedio.

Elvis Uva

Tra piole e bar

Osteria del Corso - Torino



Si sente spesso parlare, al giorno d'oggi, della cosiddetta cucina fusion, ovvero di quella cucina che sa fondere tradizioni alimentari ed incrociare ricette ed esperienze culinarie.

Un esempio ante litteram è senz'altro quello dell'Osteria del Corso, attiva fin dal 1995 in corso Regina Margherita 252 a Torino, con la differenza che qui non si fondono tra loro cucine esotiche ma le più tradizionali cucine di Piemonte e Sicilia.

È un locale ampio, dalle tonalità calde e dalla corretta illuminazione proveniente dai grandi lampadari a soffitto. All'ingresso vi accoglierà il buffet degli antipasti e sarà possibile scegliere se accomodarsi nelle tre sale interne oppure nel bel dehor esterno, utilizzato anche d'inverno.

Ampia la scelta dei menù, che come si è detto in precedenza accostano piatti Piemontesi a specialità Siciliane. Da provare sono tutti i piatti a base di pesce, vera specialità di questo locale.

Per quel che riguarda gli antipasti, si possono scegliere tra caldi e freddi, a base di verdure o misti, oppure quelli di mare con il classico polpo (fresco) con le patate o il filetto di tonno rosso del mediterraneo crudo, che non stonerebbe di fianco al sushi di un ristorante giapponese.

I primi meritano un accen-

no a parte. All'Osteria tutti i tipi di pasta, come del resto il pane ed i dolci, vengono fatti a mano aggiungendo un tocco di golosità in più.

Ottimi gli strozzapreti all'astice, molto delicati e, quel che più conta, estremamente digeribili. Non possono ovviamente mancare i classici spaghetti con le sarde o il risotto al nero di seppia. Per quel che riguarda i secondi troverete le classiche grigliate di pesce, il rombo al forno o una fragrante pescatrice ai ferri, ma anche i funghi porcini fritti oppure trifolati.

Il menù è molto completo e di facile lettura, ed il suo pregio maggiore consiste nel fatto che riporta nelle prime pagine i

nomi dei fornitori dei vari prodotti alimentari, e questo è un tocco di serietà in più.

Buona la carta dei vini, con etichette provenienti da Piemonte e Sicilia.

Molto cortese il servizio, anche se a volte le attese potrebbero essere un po' lunghe in quanto i piatti vengono cucinati sul momento. E quindi in questi casi ben venga la lentezza.

Importante il fatto che è possibile prenotare il parcheggio che in zona non è sempre facilissimo.

Andrea Fontana
a.fon@tiscali.it

FOTOTTICA

Robbiano Tiziana

FOTO VIDEO REPORTAGE DI NOZZE



La luce per
i Vostri occhi



- Foto tessere digitali
- Esame della vista computerizzato
- Minerali da collezione, cristalli, e creazioni in pietre dure.

Via Torino, 4 - Tel. 011/996.10.36 - 10072 CASELLE T.se

COSE nostre

www.merito.org/caselle/cosenostre.htm

il giornale
on-line

PIRELLI RE

FRANCHISING

Tel. 011.996.30.92

CASELLE T.SE Via Suor Vincenza alloggio occupato composto da soggiorno, cucina, due camere, doppi servizi e cantina. Box auto. € 160.000,00 Ottimo come investimento

CASELLE T.SE Via Demonte luminoso appartamento al secondo piano composto da ingresso, cucina, due camere, bagno e cantina. € 135.000,00

CASELLE zona Prato Fiera alloggio al piano rialzato di ingresso, cucina, due camere, bagno e cantina. Ristrutturato. Giardino in uso esclusivo. € 140.000,00

CASELLE centrale villa indipendente di ampia metratura disposta su 2 livelli più locali di servizio al piano interrato. Autorimessa, locale di sgombero e giardino privato.

MAPPANO alloggio composto da ingresso living su soggiorno, cucina, due camere, doppi servizi e cantina. Box auto. € 200.000,00

VIA C. CRAVERO N. 41 VIA TORINO N. 65
10072 CASELLE TORINESE

MECCA & CHIADO' s. r. l.

PRIMARIA IMPRESA
ONORANZE TRASPORTI FUNEBRI

Prezzi di assoluta concorrenza
Servizio continuo ovunque, anche nei paesi appaltati

CASELLE - Via C. Cravero n. 55 - Tel. 996.20.56
CIRIÈ - Via Torino n. 76
Tel. 92.10.148 - 92.14.527 - 92.14.031 - 92.08.482

VETTURE: FIAT, MERCEDES - ROLLS ROYCE
Completa organizzazione indipendente

