

Un ristorante alla volta

LOCANDA Vecchio Novecento

Grosso Canavese

Nel mio girovagare per ristoranti con il nobile intento di farli conoscere ai nostri lettori, mi capita spesso di imbartermi in piccole storie familiari che hanno altrettanto sapore quanto i manicaretti che escono dalla cucina. Se gli avventori dedicassero un po' di attenzione anche a questo aspetto sono sicuro che ne trarrebbero un vantaggio ulteriore. Il sospetto che si nasconda un entusiasmo giovanile al cospetto di un restauro di cascina per adattare a ristorante nel piccolo comune di Grosso Canavese è subito svelato dalla giovane coppia Luca e Stefania Chiadò.

Solo il loro entusiasmo, con la sicurezza della professionalità acquisita, poteva indurli alla grande scommessa di sistemare la vecchia cascina dei nonni e aprire il marzo di quest'anno la "Locanda Vecchio Novecento". È il risultato dell'intreccio di amore per la cucina, di amore personale dei titolari conosciuti alla scuola alberghiera Colombatto di Torino, amore per il territorio, sia per radimento alle origini sia per i prodotti oggetto di una ricerca particolare.

La cucina è prettamente piemontese intelligentemente aggiornata, con menù variati settimanalmente, per dare possibilità di varietà ai frequentatori abituali, con distinzione ulteriore tra il menù veloce del mezzogiorno e quello rilassante della sera, comprensibilmente più elaborato; la stagione migliore per il cuoco è l'autunno - inverno per la maggior disponibilità di prodot-



ti e relative elaborazioni per cui si svolgono cene a tema dal fritto misto al bollito classico, dalla finanziaria agli stracotti e brasati.

Al di là del nome delle portate conosciute, la cucina di Luca si pregia dell'artigianalità nel preparare giornalmente la pasta fresca come tagliatelle, maltagliati, pappardelle, gli agnolotti sono rigorosamente fatti a mano con ricetta familiare che prevede oltre la carne di manzo, il salame di turgia e cavoli.

Anche un normale ragù porta echi antichi per la presenza della pasta di salame fresco, come d'uso per condire gnocchi o tagliolini; un timbro particolare assume l'uso dei formaggi delle Valli di Lanzo sia freschi

che stagionati: il risotto si avvarrà di toma di malga, burro di malga e toma di lait brusc sono gli ingredienti della piccola crespella, così come la pasta di tomini è ingrediente nell'involto di peperone, che è stato prima abbrustolito al forno e completato nell'impasto con insalata di farro e insalata riccia e bagna caoda. Sapore d'altri tempi è l'uso esteso di tante erbe sia spontanee sia dell'orto personale, come acetosella, luvertin, borragine e anche ortiche per tortini, crespelle, tartrà.

Esclusivamente locale è l'approvvigionamento per le carni di macellerie familiari, per i conigli allevamenti selezionati, per le trote la provenienza da torrenti locali. I golosi potranno

chiudere in bellezza indecisi tra la scelta di un Tarte-tatin di mele renette con crema alla cannella o una bavarese di zabaione con riduzione di albicocche caramellate, o una torta morbida di nocciolo con salsa alla vaniglia, oppure una sfoglia di pere e cioccolato o di ananas caramellata, e mi fermo a un terzo della scelta possibile della grande carta.

La citazione delle portate non sono mai esaurienti, questo vale per i numerosi antipasti e secondi piatti presenti nella carta che Stefania gentilmente porgerà e aiuterà a districarsi nelle tre salette da lei gestite come una amichevole padrona di casa.

Domenico Musci

Tra piole e bar

Il Birrificio Torino

Cinque anni fa le pagine di Cose Nostre avevano ospitato l'iniziativa del Birrificio Torino; ossia l'iniziativa del sottoscritto mirata alla produzione di birra artigianale, nel Birrificio Torino, Via Parma, 30 - Torino. In questi anni molte altre sono state le iniziative, sempre nel campo di locali pubblici, ma ora è il momento di una new entry nel mondo delle pizzerie! Forse non ce n'era bisogno, la scelta è già ampia, ma "La Briscola" ha molte particolarità e buoni "carichi" da calare, come il suo biglietto da visita che è una vera carta da gioco, come quelle delle osterie passate.

L'atmosfera del locale è piacevole, sembra di stare in un gioco di carte: cavalli, fanti, coppe, fiori, spade ... nella piazza IV Marzo, nel cuore del quadrilatero romano, ad un passo dal Palazzo Civico.

Il locale, disposto su due livelli, è inserito in un palazzotto storico della Torino bene degli inizi dell'800, e si allunga anche in un capiente dehors estivo che come arredo ha l'intera piazza, con monumenti, busti, piante e fiori.

Ma veniamo alle pizze: sono fatte nel forno elettrico con l'impasto di farina e soia. Questo dà un gusto decisamente personale all'ampia scelta tra pizze, pizze bianche e focacce come è di carattere l'ampia scelta di antipasti piemontesi, secondi di carne e dolci.

E prima, magari, una bella porzione di farinata. Ma soprattutto tanta, tanta birra. Perché "La Briscola" è in realtà la Pizzeria del "Birrificio Torino", storico ed unico microbirrificio in Torino volto alla piccola produzione di qualità: sforna



quattro tipi di birra in osservanza all'editto "Reinheitsgebot" promulgato a Monaco di Baviera nel 1516, che prevede l'utilizzo solo di acqua, malto, luppolo e lievito.

La produzione di birre del Birrificio Torino è molto particolare e sono sempre disponibili per chi frequenta il locale, si produce e si può gustare la "Clara" la tipica birra chiara di Monaco di Baviera di tipologia Münchner Helles, chiara a bassa fermentazione da 4,8°; la "Biondoppia" di tipologia Bock, chiara doppio malto a bassa fermentazione da 7°; la "Rufus" di tipologia Dunkel Bock, rossa doppio malto a

bassa fermentazione da 6,8°; la "Sahara" di tipologia Blanche, bianca ad alta fermentazione, speziata con coriandolo e scorza d'arancia, da 4,7°.

Tutte birre artigianali, crude, non pastorizzate e non filtrate, senza conservanti, vive e vivaci.

(Informazioni sulla produzione e potenzialità del Birrificio Torino disponibili nel sito www.birrificiotorino.com).

La birra scorre a fiumi nella sede di Via Parma e nella nuova pizzeria, e la richiesta di "accompagnamento" solido cresce e qui entra in campo il ricco ventaglio di piatti disponibili dalla cucina; le birre al Birri-

ficio Torino sono anche da asporto dalla bottiglia da bere meditando al fusto per una serata con amici.

A questo punto il colpo di genio: il Birrificio Torino cala la sua "Briscola", apre la sua pizzeria perché pizza e birra, si sa, vanno a nozze.

Con queste birre, poi il connubio non può che essere felice.

PIZZERIA "La Briscola"
Via Conte Verde, 7/A
Torino
Tel. 011 4366966
Chiuso il lunedì

Davide Lanzone

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	011-9975245
		Poliambulatorio	011-99761
Ospedale Ciriè	011-92171	A.M.S.	011-9914500
Guardia Medica	011-9214071	C.I.S.	011-9976713
		Servizio Taxi	011-9964281
CASELLE		Ufficio Postale	011-9964811
Municipio	011-9964000	Pro Loco fax/tel.	011-9962140
Reperibilità per casi di massima urgenza	329-3179555	Cose Nostre fax/tel.	011-9962140



**PIASTRELLE
MOQUETTE
LINOLEUM
VETRI**

BATTISTELLA CLAUDIO
Via Mazzini 7 - CASELLE
Tel. 011.996.14.48

MATERIALI EDILI

GARLONE COMM.EDIL
di Garlone Giovanni & C. s.n.c.

Via Fabbriche, 17
CASELLE - Tel. 011-996.11.72

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