

T A TAVOLA

A Chieri si brinda con "Di Freisa in Freisa"

Ancora oggi a Chieri si brinda con "Di Freisa in Freisa" (organizzazione Comune e Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese). Una vetrina importante per il Freisa di Chieri, che nel 2023 festeggia 50 anni di Doc. Fulcro, come sempre, l'area dedicata ai produttori. La Freisa Lounge, in piazza Cavour, ospita masterclass, degustazioni, showcooking, incontri. p. 10 —



AGRIGELATERIA SAN PÉ

Ambiente bucolico e giocoso il gelato è a chilometri zero con latte e frutta della casa

FRANCESCA ROSSO

L'estate in arrivo e le prime giornate lunghe, con il sole che tramonta tardi, fanno venire voglia di gite, aperitivi all'aperto e assaggi di gelati e sorbetti. L'agrigelateria San Pé di Porino propone un gelato buono, contadino ed eco-sostenibile. Usa pochi ingredienti genuini, senza additivi; coltivatori e allevatori amano la terra e i suoi frutti e sanno come prendersene cura, amando tutti gli esseri che abitano il pianeta. Il posto profuma di campagna, mucche e fieno e ci sono scivoli, altane, draghi su cui appendersi e altri giochi da esplorare per i bambini. Un ambiente caloroso, familiare e accogliente. E del 2001 la scelta di trasformare il latte alta



qualità dell'azienda e la frutta dei frutteti in un gelato eccellente, a chilometro zero. Si trova anche da Eataly e a Cerialle. Oggi si possono gustare proposte salate: agripiadine, agripanini, taglieri e dolci, come torte e crêpes. E c'è anche la fattoria didattica. Fra i gelati senza latte abbiamo assaggiato quello alle fragole, buonissimo, dolce e asprino al tempo stesso, profumatissimo, proprio come le ceste di fragole appena raccolte in vendita all'ingresso e il frutto della passione, un'esplosione di acidità e freschezza. La coppetta a 2 gusti costa 3 euro. Per chi ama i gusti al latte il pistacchio è cremoso, morbido e ricco di gusto. Cascina S. Pietro 29A, Poirino (To), Tel. 0119452681



Tina nel suo ristorante di via Generale Govone ad Alba, luogo d'incontro tra Cilento e Langa

Due grandi culture del gusto si assaggiano da Acquasale in Langa

Da Pollica ad Alba Qui il cavatiello incontra i tajarin

LASTORIA

LUCA FERRUA*

Alba, a due passi dal Teatro Sociale, via Generale Govone 7. Con il sindaco di Pollica Stefano Pisani, stiamo andando in Comune a incontrare l'assessore Emanuele Bolla per un confronto tra due città con un ruolo chiave nelle politiche dell'Unesco.

Nell'aria il profumo non è quello classico delle osterie, porta lontano in quelle Terre della Dieta Mediterranea di cui Pollica è la portavoce in tutte le sedi internazionali. Il sindaco si ferma incuriosito e da Acquasale incontra una piccola oasi cilentana nel cuore di Alba. Tina insalata, Giovanna in cucina hanno messo insieme un menù che unisce due delle grandi culture enogastronomiche italiane: quella Mediterranea e quella langarola. Entram-

be pluripremiate e scelte dall'Unesco come riferimento.

Il menù di Acquasale è diviso in due parti uguali «In viaggio nel Cilento» e «Il percorso nelle Langhe».

La strada piemontese è quella classica: pochi piatti ed essenziali cucinati con passione. Ma la vera esperienza, e questa è unica a queste latitudini, è la cucina cilentana.

Si tratta di un'immersione totale nella gastronomia fatta di esperienze e piacere da cui scaturisce lo stile di vita della Dieta Mediterranea.

Si comincia ovviamente dai cavatielli con pomodoro e caciocotta di capra (ma disponibili anche ai frutti di mare). Il cavatiello è una di quelle paste che consentono solo la soluzione «a mano» e quindi sono l'eredità delle nonne cilentane, quelle che convinsero lo studioso americano Ancel Keys delle potenzialità uniche di quel territorio. I secondi invece sono due

pezzi da novanta del gusto mediterraneo: la parmigiana (con la melanzana o la zucca rigorosamente fritte); le alici imbuttanate, alici ripiene alla cilentana e cotte nel sugo di pomodoro.

Anche alla voce dolci l'esperienza è totale: cannolo cilentano e babà.

Per i vini fatevi consigliare da Tina, ma soprattutto fatevi raccontare da lei storie del Cilento e storie di Alba, scoprirete la forza dell'incontro tra le culture.

La capitale delle Langhe sta diventando questo, un crocevia di culture gastronomiche ed enologiche. Un punto d'incontro unico che ha saputo mettere a frutto i semi dell'Unesco facendo rete con le altre Città Creative della Gastronomia e con i luoghi del mondo che sono diventati simbolo di cultura del gusto. Come Pollica e il Cilento. —

* direttore de Il Gusto

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SIBIRIARI

Dal "Ploy" dell'Uzbekistan ai Fkhali georgiani tour gastronomico nell'ex Urss

LORENZO CRESCI

Da più di vent'anni, la cucina dell'est europeo ha casa in questo ristorante del quadrilatero che, nel tempo, si è ampliato, offrendo più spazi e mantenendo inalterata la qualità del cibo, sempre e rigorosamente rispettoso delle tradizioni di tutta quell'area che una volta ricadeva sotto l'Unione Sovietica. E mantenendo pure la curiosità di chi, per la prima volta, entra e si accomoda a leggere il menu, circondato da bottiglie di vodka e di vino, in seggiole comode e tavoli spaziosi



che ospitano subito una deliziosa portata di benvenuto. Intanto, è possibile scegliere un menu interamente dedicato al caviale (Gran Cavar) a 24 euro, oppure il "Terra leggendaria" a 60 euro, con una degustazione da 7 corse e gran finale con piccola pasticceria o ancora il "Gran piatto Sibir", componibile con carne, uova, verdura, frutta secca (32 euro), ma la scelta per la cena è ricaduta su un piatto specifico della carta e originario dell'Uzbekistan: il Ploy, ovvero riso a chicco lungo, agnello marinato, riso soffiato, uvetta e mirtillo di palude. Prima, però, i Fkhali georgiani, composti da polpette di coste e spinaci, noci, miscela Deserter Bazar e prugna dolce e piccante. Ottime, sia l'antipasto sia il piatto unico. Che ha trovato giuste nozze con la vodka, e poi nel caffè e nei dolci che lo accompagnano. Il conto? 34 euro. Via Gian Francesco Bellezia 8g, Tel. 0114360738

BASTIMENTO

Inatteso il couscous di pesce nel bistrot dal servizio gentile ma attenti alle cotture

FRANCESCO RIGATELLI

Torniamo al Bastimento dopo esserci stati felici tanti anni fa. Era un posto luminoso nell'ambiente e nei piatti, mentre ora entrambi sembrano offuscati. La cucina è sempre quella a vista specializzata in piatti di pesce d'ispirazione salentina. Ci si può sedere agli sgabelli al bancone a guardare i cuochi o ai tavolini più o meno comodi, in fila stile bistrot fino al grande specchio in fondo. Sul soffitto si agitano dei ventilatori e di sottofondo si sente una musica strappalacrime.



Forse non l'ambiente adatto per chi è in crisi di coppia. Il servizio è veloce e gentile, dettato non di poco conto dalle parti di piazza Vittorio, ma veniamo al menù. Tra gli antipasti i moscardini spadellati con gli asparagi sono saporiti e sostanziosi, più da secondo, anche se un po' stracotti. Modaiole le mazzancolle fritte in pasta calda su una crème fraîche al limone poco convincente. Genuine le seppoline aracciate alla gallipolina con mollica di pane e aceto di vino rosso. Tra i primi i paccheri con granchio bretonese non colgono la differenza tra pasta al dente e cruda, mentre sorprende il couscous con gamberi al profumo di agrumi. Tra i secondi di buona condotta il roast-beef di palamita e il filetto di morone scottato. Simpatici i dolci: tarte tatin, cannolo e profiterole dai piccoli bigné. Senza vino per te portate si spendono sui 60 euro a testa. Via della Rocca 10, Tel. 01119708154

BRIGANTINO

Gnocchetti gamberi e asparagi promossi per la salsina da provare il menù della cena

ROCCO MOLIERNI

È una fortuna che in tempi di inflazione galoppante e di prezzi alle stelle esistano ancora ristoranti che a pranzo propongono un'offerta accattivante con uno o due piatti dalla loro carta a un prezzo abbordabile. È il caso del Brigantino, locale dal look classico, zona piazza Bernini. Come si intuisce dal nome è un ristorante di pesce con una formula in pausa pranzo di due piatti a 20 euro o 3 a 25 e 35 (dipende se si prende il secondo o il primo). La carta non è molto varia, ma c'è comunque da scegliere e sono previsti anche piatti di terra per chi non ama il mare. Io ho preso degli gnocchetti gamberi ed asparagi niente male sia per la polvere di pomodoro che



per la salsina gustosa (anche se asparagi e gamberi non abbondavano). Poi un baccalà su spuma di patate, tartufo nero e zest di limone. Accettabile ma ho rimpianto di non aver preso il polpo in agrodolce che mi sembrava più sfizioso. Ci sono anche primi meridionali come gli spaghetti nduja, cozze e lime e gli ziti al sugo di polpette, con basilico e caciocotta e antipasti come l'insalata di seppie, pomodori secchi, acciughe e crema di piselli o il salmone marinato a secco, con burrata e verdurine e frutto della passione. Con un calice di Sauvignon si sono spesi in due 50 euro, ed è rimasta la voglia di tornare la sera per assaggiare la carta completa. Via Alpiagnano 16, Tel. 3392709637