

La pagina del gusto

PER SAPERNE DI PIÙ
Altre notizie e immagini
sul sito torino.repubblica.it

Pranzo
dare

Nella Bottega di Cesare per riscoprire i piatti icona di un grande anarchico



LA STORIA DELLA CUCINA
Cesare Giaccone è uno dei miti della grande cucina piemontese con il suo locale di Albaretto

all'erbette selvatiche, che apre il pasto, ti fa capire che stai per vivere una avventura gastronomica. Ecco, anche se c'è chi dice che Cesare è una istituzione, un mito, un padre nobile della cucina (ed è tutto vero), la sua cucina è avventurosa e non c'è nulla, nella sequenza appassionante di piatti, che ti faccia pensare di essere in un museo, anche se sono piatti di cui tutti quelli che amano questo benedetto mondo di vino e di cibo hanno sentito parlare. Il risotto alla vecchia moda di Langa, la minestrina di gallina bionda di Saluzzo ai profumi del bosco, sino al celebre capretto allo spiedo e allo zabaglione, che è solo zucchero, uovo e moscato ma provatoci voi, a farlo come ci riesce lui. La prenotazione è indispensabile.

LA BOTTEGA RISTORANTE DI CESARE GIACCONE - via Umberto I, 9, Albaretto della Torre (Cn) - tel. 0173.520147 - www.cesaregiaccone.it

Lata
vola
low
cost

Il re del pesce Gallina "lascia e raddoppia" il suo banco a Porta Pila



SI MANGIA
Adesso al banco di Gallina il pesce non si compra solo ma si mangia anche ben cucinato

LUCA IACCARINO

Ci sono occasioni in cui fremo come un bambino la mattina di Natale. Come mercoledì scorso, il primo giorno del Banco numero 2 di Beppe Gallina. Gallina lo conoscete tutti: è il più famoso pescivendo-

lo della città. Sul ghiaccio della sua postazione a Porta Palazzo arriva il pescato migliore. Ebbene, come un capitano coraggioso, Beppe ha avuto il coraggio kiplinghiano - «Se saprai fare un solo mucchio di tutte le tue fortune...» - di rimettersi in gioco: ha chiuso il punto vendita storico e ne ha aperto uno nuovo, proprio in fronte ai contadini di Porta Pila, dove oltre a vendere, cucina. E per Nettuno se cucina. Ci arriviamo con Luca o sulla lavagnacina sono 4 piatti del dì che vengono serviti agli sgabelli accanto alla pescheria: uno costa 15, due 28, tre 40 ma le porzioni sono grandi o ognuna comprensiva di vino, focaccia e co. Ci smezziamo spaghetti con sardo, uvetta o limone e palamita in umido con verdure e capperi. 30 euro in due, felicità assoluta. Poi ci sono la gastronomia e lo street food: il cartoccio di acciughe (€ 6), il panino con sgombrò e hummus (7). Viva Beppe. Viva il mare e le sue creature. Viva Porta Palazzo.

PESCHERIA GALLINA - Banco n. 2 - Porta Palazzo - tel. 011/5213424 - Da martedì a venerdì fino alle 15, sabato fino alle 20

> LA BOTTIGLIA

MARCO TRABUCCO

Mon Ross, Barbera che nasce nell'oasi Wwf

È un posto benedetto da Dio, Loazzolo, piccolo, piccolissimo paese della Langa astigiana. L'unico per cui in Italia sia stata creata una doc (denominazione di origine) Loazzolo appunto, praticamente per un solo vino, il Forteto della Luja, uno dei grandi vini da meditazione italiani, un Moscato da uve "appassite" e/o attaccate dalle muffe nobili. A produrlo è l'Azienda Agricola Forteto della Luja che è unica anche per un'altra caratteristica: essere stata scelta, nel 2007, dalla più importante associazione mondiale per la difesa della natura, come Oasi affiliata al WWF.

Un riconoscimento prestigioso legato all'attenzione per l'ambiente della famiglia Scaglione: del padre Giancarlo, uno dei grandi enologi piemontesi, che l'azienda ha fondato a metà an-

ni '80, su input di Giacomo Bologna. E dei suoi due figli che lo affiancano nella gestione Silvia e Giovanni. Valorizzare «una viticoltura di qualità nel rispetto delle tradizioni di quel grande patrimonio culturale e naturalistico del Piemonte» il primo obiettivo degli Scaglione.

Che oltre al Moscato producono anche due interessanti rossi: Le Grive (un "blend" di pinot nero e barbera) e la Barbera che consigliamo oggi: Mon Ross, il mio rosso. Una bottiglia "semplice" come ce ne vorrebbero tante fresca e fruttata. Un "velluto" in bocca che si beve giovane (ma si può invecchiare qualche anno) con minestre di verdure o carni bianche.

FORTETO DELLA LUJA - Regione Candeletto, 4-Loazzolo (AT) - tel. 0141/831596

UNICA
Una famiglia che ha dato tutto per il suo paese e per i grandi vini



PRODUZIONE REGIONALE

PRODUZIONE REGIONALE

La
spesa

ALFREDO, il padre di Corrado Alberto - rappresentante di caffè crudo, spezie e cacao - nel 1961 decise di mettersi in proprio aprendo una torrefazione. Oggi è un laboratorio all'avanguardia dove il figlio, con il socio Valerio Anzola, continua la tradizione del caffè simboleggiato dal pappagallo, selezionando personalmente pregiati varietà da tutto il mondo. Le miscele 1961, Gran Club, Sublime, Pappagallo Oro e Pappagallo Rosso si trovano presso bar o ristoranti nonché al dettaglio in azienda. Trovato il caffè in grani o maci-

Da Alfredo a Mappano il "caffè del pappagallo" che arriva dall'Africa

LEO RIESER

nato dentro sacchetti e lattine o in versione monodose in capsule compatibili Nespresso. I fuoriclasso della casa sono Huuetenango e Foresta di Harenna, entram-



bi 100 per cento arabica e Presidi internazionali Slow Food. A integrare la gamma la nuova cioccolata in polvere Albertina, i dragées, le insolite gelatine ed il liquore (espresso più grappa) prodotto da La Valdôtaine. Un lunedì al mese, Corrado organizza corsi gratuiti sul caffè rivolti sia a professionisti che a semplici appassionati.
TAUROCAF - CAFFÈ ALBERTO - Strada Gorotta 86/a - Fraz. Mappano - Caselle - Tel. 011/9968530 - aperto dal lunedì al venerdì: 8/12 - 14/18

PRODUZIONE REGIONALE

LI LINGOTTO CONGRESS

tutte le domeniche al ristorante TORPEDO, i grandi si deliziano, i bambini si divertono!

dalle ore 12.30

BRUNCH DELLA DOMENICA



NH
HOTELS

