

Primi fatti a mano da gustare sul momento



Se da una parte piole e trattorie autentiche a Torino sono sempre meno, è altrettanto vero che un loro degno sostituto sono le gastronomie e i pastifici con ristoro. In particolare questi ultimi offrono piatti espressi dai sughi semplici e tra-



dizionali che ricordano le osterie di una volta: agnolotti, plin e tajarin, ma anche gnocchi e formati di pasta da altre regioni d'Italia. Il mio pastificio preferito? Baretta nell'omonima via di S. Salvario, per l'ampia scelta a pranzo tra piatti locali e paste con sughi più originali o con i legumi.



LO STREET FOOD

Il burger schiacciato l'icona Usa anni Venti

È TORNATO DI TENDENZA TRA GLI AMANTI DEI PANINI CON LA CARNE

FRANCESCO RIGATELLI

Di hamburgerie è pieno il mondo e anche Torino. Malcontate in città sono almeno una trentina e non è facile districarsi nel regno del panino imbottito di carne macinata e tanti altri ingredienti, esportato storicamente dai tedeschi a New York a bordo delle navi Hamburg America Line.

Per distinguersi alcuni locali stanno introducendo la tipologia "smashed burger", letteralmente burger schiacciato, una particolare tecnica di cottura del medaglione bovino che viene piattato sulla piastra, dunque allargato e reso un disco dalla crosticina croccante.

Ovviamente l'hamburger così cotto rischia di perdere i succhi della carne e non sempre soddisfa il palato, ma costituisce indubbiamente il ritorno di una tendenza



Il burger piattato alla piastra diventa un disco dalla crosticina croccante

americana degli anni '20 andata perduta dopo l'avvento della carne surgelata. Infatti perché lo "smashed" resti saporito la qualità della materia prima è fondamentale.

A offrirlo a Torino sono in particolare due locali, entrambi votati alle ordinazioni da casa. **Smashy** (via San Massimo 5), stretto e lungo, ha solo due tavolini con sgabelli. L'ideale è prendere un cheeseburger con patatine (9,50 euro) e mangiarli per strada. Il pregio qui è che la scelta è facile. Le uniche due varianti sono il doppio burger a 3 euro in più o il bacon aggiungendo 1,5. Non male per una consumazione veloce, anticonformista, anche se dal panino un po' moscio e dalla carne croccante ma non troppo saporita. E pure le patatine risultano più scricchiolanti che saporite.

Maggiormente strutturato **Blaze Premium Smash Burger** con due sedi in corso Giuseppe Siccardi 15 e via Bellezia 33. Siamo stati nella prima, in un sottoscala piccolo ma comodo e dal servizio efficiente: poltroncine in pelle, tavolini di legno, soffitto con mattoni a vista, tubature in mostra stile postindustriale. Da una tv appesa in alto alla parete fa perfino capolino un camino acceso. Venendo allo "smashed" qui usano il taglio brasiliano triangolare "picanha" dalla coscia del bovino, che ben si adatta alla grigliatura e si sente. Il pan brioche è morbido e le patatine compatte, anche se non tanto saporite. Grande studio necessita il menù, che offre pure la "picanha" a tagliata (22,90 euro) o la Caesar salad (8,90). I burger con patatine e bibita partono da 12,90 e arrivano a 22,90 a seconda di ingredienti e dimensioni. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A Cavour si celebra il fritto misto

MENÙ A TEMA "LA NICCHIA" MARTEDÌ 5

La storia del fritto misto è legata all'antico rito contadino della macellazione del maiale, quando non si doveva sprecare nulla dell'animale. Si



dividevano le varie parti, le si tagliava, friggeva e si allestiva il banchetto della festa. Il rito si ripete **martedì 5** alle 20 al ristorante La Nicchia di Cavour, che propone il suo gran fritto misto alla piemontese. Tra le portate, alcune chicche della tradizione come il batsuà, a base di piedini di maiale fritti, o il sübrich di patate, versione sabauda delle crocchette di patate. Il tutto innaffiato da Franciacorta, Alta Langa millesimato e Moscato d'Asti. Il menù completo costa 70 euro, prenotazioni entro domenica 3 al numero 0121/600.821. L.I.N.D. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL SALONE

ENOTECHE E CANTINE SEMPRE PIÙ SOSTENIBILI

L'EVENTO DEDICATO AL PIEMONTE DEL VINO DAL 2 AL 4 MARZO AL MUSEO DEL RISORGIMENTO E ALLE OGR SPAZIO ALLE DEGUSTAZIONI MA ANCHE A INCONTRI E RIFLESSIONI SULLE NUOVE SFIDE DELLA VITICOLTURA

LUCA INDEMINI

Due giorni per il grande pubblico e uno per gli operatori professionali (lunedì 4). La seconda edizione del Salone del vino di Torino sarà ospitata **da sabato 2 a lunedì 4 marzo**, alle OGR e al Museo Nazionale del Risorgimento. Il salone si propone di raccontare il Piemonte del vino, fatto di territorio e tradizione, ma anche capace di guardare al futuro, con un occhio di riguardo al tema della sostenibilità. Cinquecento le cantine partecipanti e numerosi gli incontri che ruotano attorno al tema della sostenibilità ambientale, economica e sociale. Novità di questa edizione, la presenza di una regione ospite: la Valle d'Aosta.

Due location. Sono due le sedi del salone. Nell'Aula della Camera italiana, al Museo del Risorgimento, si potrà degustare una selezione di cantine da tutto il Piemonte, a cui si aggiunge una sezione di rappresentanza nazionale e internazionale a cura della Torino Wine Week. Nel museo si potrà inoltre degustare una selezione di Vermouth piemontesi e in Sala Plebiscito si terranno le masterclass gratuite per il pubblico del salone. Alle OGR, sarà possibile incontrare i consorzi



e le associazioni di tutela e di promozione, le enoteche regionali e centinaia di cantine per scoprire il Piemonte vitivinicolo, a cui si aggiungeranno le cantine ospiti della Valle d'Aosta, oltre alle grappe e agli spirits. Inoltre, ci sarà spazio per 12 talk che ruoteranno attorno alle sfide dell'attualità, le nuove ricerche scientifiche e i nuovi percorsi di studio e valorizzazione del vino. Tra gli appuntamenti, sabato 2 alle 18, si parlerà di sostenibilità ambientale e cambiamenti

climatici in relazione al mondo del vino, in un panel moderato da Luca Ferrua, direttore di ilgusto.it, che vedrà tra gli altri, l'intervento del divulgatore scientifico Mario Tozzi. Domenica 3, alle 15, spicca l'appuntamento dedicato alle sfide della viticoltura eroica, seguito dalla presentazione della nuova guida Go Wine Cantine d'Italia 2024.

Salone Off. Tra gli appuntamenti del Salone Off, venerdì 1, da Combo si terrà un pomeriggio di degustazione delle bollicine piemontesi. Spazio poi ai libri: **alle 17, Grapes in Town organizza, in via Battisti 1/fla presentazione del libro di Maria Luisa Alberico "Vino è donna. Da baccante a sommelier"**; alle 18, alla libreria Bodoni si parla di

Eravamo immortali, con l'autore Marco Cassardo. Inoltre, fino al 17 marzo, nei locali aderenti al circuito Mangébin, il 2 e 3 marzo, si potranno degustare i Plin della tradizione e, fino al 17 marzo, i partecipanti al Salone riceveranno un calice in omaggio.

Info e biglietti. Il salone è interamente cashless: con i biglietti (da 20 a 30 euro) ottengono i token spendibili nelle due location. Info salonedelvinotorino.it —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Se le piole incontrano la musica live

LA NOTTE DEL BARBERA VENERDÌ 1



Quando 14 piole incontrano 14 musicisti emergenti e 14 produttori di Barbera esplose la Notte Rossa Barbera.

Giunto all'ottava edizione, quest'anno, l'evento organizzato dall'Associazione F.E.A. si inserisce nel ricco palinsesto Off del Salone del Vino, segnando di fatto l'apertura della tre gironi dedicata al nettare degli Dei. La serata di **venerdì 1** si propone di celebrare la "piole", simbolo della ristorazione sabauda, luogo di tradizione, che si porta dietro sapori tipici e atmosfere conviviali. Ecco allora, che il Menù Notte Rossa Barbera si ispira al rito della "merenda sinoira" ed è proposto a prezzi popolari: 4 antipasti, un primo, acqua e caffè al costo di 18 euro. A dare quel tocco di festa condivisa e partecipata ci penseranno i 14 musicisti emergenti, piemontesi e non, in una maratona di note e di sapori, innaffiata con il vino delle Cantine di Barbera del territorio, selezionate dal Salone del Vino.

L'idea di piole è ampia e ruota attorno a un'attitudine, più che allo spazio e così si spazia dalla storica Enoteca Ostu o dal ristorante Ratauille a rivisitazioni più contemporanee come Comala e Off Topic.

Per l'elenco completo delle piole, gli abbinamenti con cantine e musicisti e le prenotazioni si consultare il sito sottoilcielodifred.it. L.I.N.D. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA