



# A TAVOLA

Per le vostre segnalazioni: Luca.Ferrua@lastampa.it

## MANGIARE IN NEGOZIO

Un angolo di Persia dove la carne locale si abbina alle spezie

**Riso Zafferano**  
L'indirizzo è via San Francesco da Paola 7  
Tel. 333 8657796

SARAH SCAPARONE

Due passi da piazza Carlina c'è un piccolo angolo di Persia dove il cibo è legato alla tradizione d'Oriente. Qui da qualche anno ha aperto Riso Zafferano, una gastronomia che è anche semplice ristorante. I piatti sono preparati al momento, i prodotti utilizzati freschi, la carne è piemontese mentre spezie, pistacchi, zafferano e bacche di berberis provengono dall'Iran dove i proprietari si recano per fare scorta di eccellenze locali. La gastronomia, che effettua anche servizio di take away, propone dagli antipasti ai dolci e reallizza, su prenotazione, piatti tipici legati alle feste. Qualche esempio? Il Kashche Bademjan, un piatto di crema di melanzane saporito con yogurt, spezie, cipolle fritte, noci tritate e menta. Lo zafferano è il protagonista dei piatti proposti: tra questi i dolci come i tipici biscotti iraniani o il Shole Zard preparato con riso allo zafferano, acqua di rosa, mandorle e cannella. Altra eccellenza del posto lo yogurt speziato o con cetrioli e menta. Servizio gentile, locale accogliente ed essenziale.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



il voto  
7,5

## CARTOSIO (AL)

# Frittata di una volta e agnolotti in tazza con il vino rosso

ROCCO MOLITERNI

Quante volte vi è capitato di mangiare cose buone in un ambiente dove alle pareti campeggiavano più o meno terribili croste? Questo rischio non lo correrete di sicuro ai Cacciatori di Cartosio (siamo nell'Acquese, a poco distanza da Sassello, patria dei celebri amaretti) dove basta già il fatto di avere sul capo una splendida opera di Piero Ruggieri, artista torinese che espose anche alla Biennale di Venezia, oppure una brumosa tela del grande sloveno Zoran Music, per giustificare il viaggio non proprio dietro l'angolo. A mettervi ancora di più a vostro agio saranno i piatti che rispettano la tradizione (si cucina quasi tutto su una stufa a legna del '52) e che anche per questo offrono autentiche emozioni. Il 1° maggio ho ritrovato tra gli antipasti una frittatina di erba San Pietro che ha portato nel piatto la freschezza della primavera; a ricordarmi che questa è ancora un po' in ritardo un peperone farcito di salsa tonnata. E gli zucchini ripieni anche con la carne mi hanno ricordato quelli di mia madre. Mi hanno invece ricordato le piole di tanti anni fa gli agnolottini serviti in una tazza con il vino rosso (in questo caso una Barbera): morbidi già di loro, da provare prima e dopo l'aggiunta del vino per capire come questo sembri cambiare il gusto del ripieno. Ovviamente il vino che rimane nella tazza va bevuto, come si faceva con il caffelatte delle colazioni da bambino.

Poi la presenza fra i secondi (non c'è una carta: a snocciolarvi i piatti è il giovane patron che con la moglie ai fornelli ha preso in mano il ristorante di famiglia) di un carrè di capretto mi

ha tolto ogni esitazione. E non mi sono pentito: il capretto era di una rara morbidezza e mi ha consolato di non aver mangiato il tradizionale agnelo a Pasqua. Chi era con me ha puntato su tajarin primaveraili al sugo di pomodoro e aglio (gli offre una marcia in più) e sulla "Daube, uno stufato di carne alla nizzarda con carote. Interessante la crostata di mele, una sorta di anello di congiunzione tra la torta di mele e lo strudel, che si presenta come uno scrigno di pasta frolla. Ho chiuso con una chartreuse che ha fatto dimenticare la giornata piovosa. Si spendono sui 50/55 euro senza vini (ma è difficile, vista la carta enciclopedica, non prendere una buona bottiglia: noi con una ottima Barbera e due calici di Timorasso siamo arrivati a 160 euro in due). E se avete tempo, dopo pranzo potete fare un salto a Sassello per comprare gli amaretti.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Una delle sale del ristorante «I cacciatori»

## LA PIZZERIA

Ingredienti di qualità e ricerca continua su farine e impasti

**Berberè**  
Si trova al numero 34 di via Sestriere  
Tel. 011 0267530

Ha da poco festeggiato un anno Berberè, la pizzeria nell'ex azienda Cimat, oggi centro polifunzionale del Gruppo Abele. Il locale propone una pizza di qualità frutto di ricerca continua su farine, fermentazioni, ingredienti, metodi di cottura e proprietà nutrizionali. Una delle sue caratteristiche è il processo di maturazione dell'impasto realizzato con pasta madre viva. Qui si usano solo farine semintegrali biologiche macinate a pietra, ma per ottimizzare la digeribilità si è sperimentato pure un metodo di fermentazione privo di lievito. A cena, su richiesta, si preparano impasti speciali con diversi tipi di cereali. L'attenzione per le materie prime è massima: lo testimoniano il pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto, il fiordilatte della Puglia e la bufala Ponterè.

Il menù primaverile prevede la pizza con scarola, taleggio, olive, scorza di limone e fiordilatte e quella con coppa estiva di Mora Romagnola, stracciatella, fiordilatte e olio all'arancia. Berberè è aperto tutte le sere 7 giorni su 7 e a pranzo il sabato e la domenica. Prenotazione consigliata. [S. SCA.]

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



## LA SORPRESA

Design creativo e cucina essenziale anche take-away

**Slurp**  
Lo si trova in via Massena 26  
Il telefono è 011/562 5366

LUCA FERRUA

C'è un posto dove puoi comprare tutto quello che vedi, inventare serate e modellare a tuo piacimento una cena. Un posto dove, se ti sei dimenticato di avere ospiti a cena, puoi andare e tornartene a casa con un pasto completo, dal vitello tonnato alle lingue di gatto con lo zabaione. Succede in via Massena da Slurp, dove se ti piace una sedia o un tavolo puoi portartelo a casa, magari dopo che chi lo sta occupando ha finito di cenare.

Spesso ci si lamenta della scarsa elasticità degli orari nei locali torinesi, posti dove basta un ritardo di un quarto d'ora che non si mangia più. Da Slurp sorridono anche se si arriva un po' in ritardo. Design creativo e cucina essenziale dove lo spaghetti incontra pomodoro, cipolla e bacon e diventa un piatto perfetto da pranzo a merenda fino a cena. Non è un posto nuovo ma un posto che si rinnova e si mette in discussione sia in via Massena che nella filiale di via XX Settembre. A volte sono un po' lenti, ma è colpa della cucina sempre espressa. Non c'è niente di precotto. Una bella sfida.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



## MULTILOCAL

Una lunga attesa Ma poi il menù non tradisce

**Dogana Grimm**  
Via Cagliari 4/D  
Telefono 0116985115

PAOLO BRUSORIO

Si cena fino a tardi e questa è già una bella opzione in una città per cui late dinner sembra ostrogoto e non invece un'abitudine che sarebbe utile coltivare. Il problema è che se il tardi diventa tardissimo c'è qualcosa che non va. O quantomeno da aggiustare. Il Dogana Grimm ha aperto giovedì scorso dove già c'era un ristorante: interno rinnovato, stile meatpacking district. Forno a legna in entrata, cucina a vista in fondo. Bello. Ma linea di comando e di cucina assolutamente nel pallone, salvati solo dalla gentilezza e dalla concretezza del pizzaiolo, unico a rendersi conto dell'attesa fantozziana. Ma alla prima sera si perdona tutti e tutto, anche che nel gazpacho manchi l'annunciata crema di bufala. Il menù è interessante e forse un filo pretenzioso, ma è giusto osare. Con la pizza si vola alti, il pane è fatto in casa e cavolo se si sente. Insomma, signori della Dogana, sedetevi intorno a un tavolo (non durante il servizio), regolate gli orologi e sistemate i fondamentali. L'atmosfera è giusta, rovinarla sarebbe un delitto.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

