

IL GAMBERO GIALLOVERDE

A CURA DI LUCA TESTA



ZONA DEL CANAVESE

Iniziamo con questo numero un piccolo viaggio nella ristorazione italiana di qualità, con particolare riferimento al Nord Ovest. Premetto che le recensioni, tutte ovviamente positive, sono frutto di alcuni anni di peregrinazioni gastronomiche del sottoscritto e di mia moglie Chiara e non hanno alcuna velleità di emulazione di guide ben più prestigiose...semplicemente gradirei poter fornire qualche utile indicazione al lettore che, si trovasse alla ricerca di un buon ristorante nei pressi delle località da me esaminate.

I giudizi vanno da tre (buono) a cinque stelle (eccellente) e ogni recensione è corredata da recapito ed indirizzo; vorrei sottolineare che la scelta riguarda ristoranti e osterie che, a loro volta, ci erano stati già consigliati da conoscenti, o che comunque avevano già raccolto recensioni positive.

Ovviamente, non è forse nemmeno il caso di ricordarlo, il sottoscritto non ha alcun tipo di rapporto con i ristoratori presi in esame ed i giudizi, del tutto personali, sono basati su di un pasto consumato presso il locale in questione (e non di notizie rubacchiate altrove...).

Concludo questa breve premessa con i ringraziamenti d'obbligo a FiCiEsse e all'amico e collega Simone Sansoni, che ha reso possibile questa rubrica.

Per iniziare, un piccolo tour gastronomico nel Canavese, ampia zona sita a nord della provincia di Torino e con 'capoluogo' la bella città di Ivrea.



RISTORANTE D'ORIENTE***

Strada per Castelnuovo Nigra 28
10081 Castellamonte (Torino)
Tel. 0124/515472

Tipica trattoria piemontese ("piola") con menu tradizionale a prezzi ottimi, a dispetto del nome non va assolutamente confuso con un ristorante cinese (per fortuna)...

Situato in una frazione nei pressi della cittadina di Castellamonte, propone la tipica cucina piemontese della tradizione, ovvero numerosi antipasti, primi classici quali gli agnolotti al sugo di arrosto, secondi come il bollito misto o l'arrosto, dolci come la panna cotta e il bonet.

Le porzioni sono molto abbondanti, le materie prime di qualità ed i piatti gustosi. Il servizio è cortese (tempisti-

che nella media) ed in generale il locale non è assolutamente pretenzioso, ma di grande sostanza. In linea di massima si spendono circa €25 a testa, incluse le bevande.

Consiglio di prenotare con anticipo nei week end, anche se la sala è piuttosto ampia. Parcheggio facile. Trattoria decisamente consigliata.

LA TAVERNA DEI TRE GUFI***

Via Devietti Goggia 71
10077 Malanghero di San Maurizio Canavese (Torino)
Tel. 011/9247047

Piccolo ristorante molto caratteristico, ricavato all'interno di una vecchia cascina e dotato di una splendida volta di mattoni a botte.

La taverna propone il menù tipico



della tradizione piemontese, con alcuni tocchi di originalità, quali ad esempio i tomini macerati nell'aceto. Abbiamo però notato che il menu tende ad essere piuttosto ripetitivo nel tempo, anche se le materie prime sono indubbiamente di prima qualità. Corrette le porzioni, cortese il servizio (tempistiche nella media).

Nel complesso buono il rapporto qualità/prezzo, dal momento che si mangia con €35/40 a testa, senza esagerare col vino (discreta la relativa carta).

Consiglio di prenotare con anticipo specie nei fine settimana. Il parcheggio è piuttosto agevole. Ristorante di buon livello, consigliato.

RISTORANTE GARDENIA*****

Corso Torino 9
10014 Caluso (Torino)
Tel. 011/9832249
www.gardeniacaluso.it

Sempre tra i migliori ristoranti in Piemonte, la stella sulla famosa guida gastronomica è decisamente meritata: si tratta infatti di un locale di classe, sito in un immobile d'epoca molto curato, nel centro di Caluso (patria del celebre vino Erbaluce, forse il miglior vino bianco piemontese...po-



trebbe essere interessante visitare la locale cantina sociale e poi cenare in questo ristorante).

Il servizio è di alto livello ma non troppo "formale", i sommelier sono molto preparati.

Qui abbiamo provato il menù da quattro portate della tradizione piemontese rivisitata (più preantipasto, predessert e postdessert, tutti veramente ottimi) a € 50, più che sufficiente per saziarsi a dovere.

I piatti sono tutti ottimi sia come qualità delle materie prime che come presentazione, mentre la quantità delle portate è corretta. Va sottolineato che la presentazione dei piatti è influenzata dalla tradizione giapponese.

I dolci sono a livello di eccellenza assoluta.

La carta dei vini è molto ampia ed il ricarico è nella media (€ 20 per una barbera barricata 2006). L'aperitivo e l'acqua ci sono stati offerti.

Difetti? Ad essere estremamente pignoli, illuminazione interna è a mio giudizio da rivedere, in quanto troppo forte.

Da sottolineare infine che spesso, specie in inverno ma non solo, vi sono serate a tema con menù a prezzo fisso, ad es. bagna caoda o fritto misto piemontese: noi abbiamo provato

la bagna caoda e siamo rimasti estremamente soddisfatti (forse la migliore mai assaggiata in un ristorante).

Riassumendo, il Gardenia è uno dei rarissimi ristoranti da consigliare a occhi chiusi, spendendo una cifra adeguata al livello del locale.

Prenotare per tempo, parcheggio interno non amplissimo.

RISTORANTE LA CREDENZA****

Via Cavour 22
10077 San Maurizio Canavese

(Torino)

Tel. 011/9278014

www.ristorantelacredenza.it

In questo famoso ristorante "stellato" abbiamo scelto il menu degustazione da 6 portate a € 75, vini esclusi (è disponibile anche un menu a € 90 che ci è parso eccessivo): va premesso che lo chef, simpatico e disponibile, qualora lo si scelga non impone il menu del giorno ai clienti, ma lo struttura sulla base delle preferenze che gli vengono comunicate.

Originale la possibilità di sfogliare la carta dei vini e dei distillati su iPad (carte entrambe monumentali).

Il servizio è ottimo, premuroso e celere, la presentazione dei piatti è impeccabile, le materie prime sono tutte di prima qualità; abbiamo anche notato che i sapori non sono mai troppo marcati e tali da coprirsi l'uno con l'altro, si tratta di una cucina di alto livello ma allo stesso tempo delicata.

Nello specifico, io ho optato per un menu a base di carne, mia moglie a base di pesce e siamo rimasti entrambi assolutamente soddisfatti: il ristorante ha una stella Michelin, ma siamo a livelli molto vicini ai bistellati (anche come prezzo...).

Il suddetto menu degustazione prevedeva mezza porzione (impossibile arrivare a fine pasto con porzioni in-

tere) di due antipasti, due primi, un secondo e tre dolci, più il preantipasto e la piccola pasticceria, tutti di eccellenza assoluta: particolarmente apprezzati dal sottoscritto i ravioli al tovaigliolo e il filetto di fassone al fois gras, mentre mia moglie ha apprezzato moltissimo l'antipasto di crostacei ed il secondo (quattro diversi tipi di pesce su pietra bollente e salsa alla soja).

Disponibile anche il tartufo bianco d'Alba, ad un prezzo non eccessivo (€ 4 al grammo) ed un carrello dei formaggi, tutti piemontesi e tutti eccellenti, molto invitante.

Disponibili vari tipi di pane, ovviamente di produzione propria, tutti ottimi.

La sala è particolare, non troppo ampia, moderna ma di un'eleganza non eccessiva. Difetti? A voler essere estremamente pignoli, ho trovato eccessivo il prezzo del piatto di formaggi (€ 18 per tre piccoli pezzi) ed il mio risotto mantecato con albese era fin troppo delicato per i miei gusti, ma si tratta di difetti veniali che non intaccano il giudizio. Esperienza assolutamente da ripetere, uno tra i migliori ristoranti mai provati.

PS: abbiamo apprezzato il fatto che il titolare (nonché uno dei due preparatissimi chef) abbia dedicato fondamentalmente la stessa attenzione a tutti i clienti, ivi incluso il tavolo a cui sedeva un famoso industriale, celebre in tutto il mondo (understatement piemontese docet...).

