

IL GAMBERO GIALLOVERDE

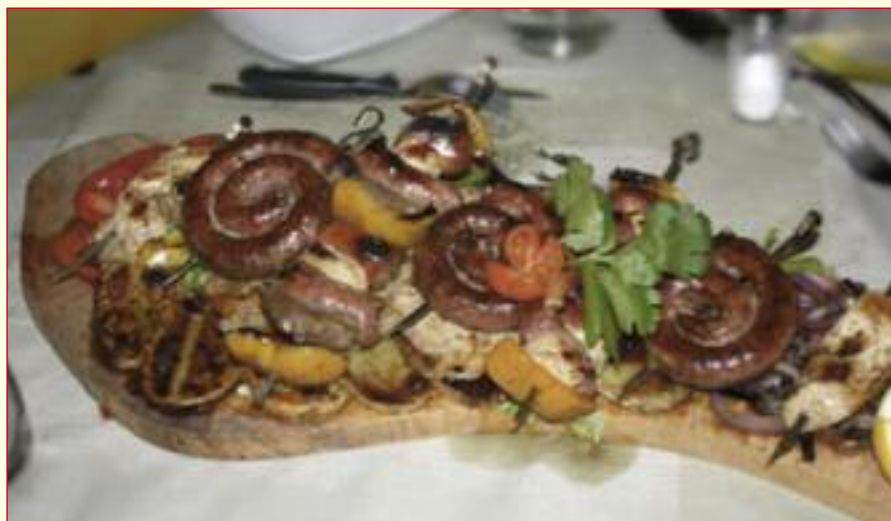
A CURA DI LUCA TESTA



VAL SANGONE

Proseguendo il nostro piccolo viaggio tra osterie e ristoranti di qualità, è ora il turno della Val Sangone, situata nella zona ovest della provincia di Torino, con capoluogo la cittadina di Giaveno molto nota anche fuori regione per i rinomati funghi porcini e per la relativa fiera che vi si tiene in ottobre, ma anche per i tipici formaggi d'alpeggio.

Per l'occasione sono stati selezionati un'osteria e tre ristoranti più classici, in grado di proporre anche le prelibatezze locali nella giusta stagione.



famiglia e tra amici ed è vicino all'abitato di Giaveno: potrebbe essere un'occasione visitarne il gradevole centro storico.

RISTORANTE DELLA SACRA****

Regione Colle Croce Nera 2
Chiusa di S. Michele (TO)

Tel. 011/939843

www.ristorantedellasacra.it

Situato per la precisione in Val Susa, ma comunque a breve distanza da Giaveno, questo giovane e promettente ristorante è posto proprio dinanzi alla mole della Sacra di S. Michele, edificio scelto come simbolo del Piemonte e risalente al X secolo, che da solo già merita ampiamente la visita.

Il locale è costituito da un'unica sala da 25 coperti, caratterizzata da un ambiente moderno ed abbastanza originale; il giovane chef, con un'esperienza di 9 anni presso un vicino ristorante 'stellato', propone una cucina non esclusivamente del territorio ed ampiamente rivisitata (disponibili infatti anche piatti di pesce e crostacei) sulla base di un menu fisso stagionale



OSTERIA L'ARCANO***

Via S. Francesco d'Assisi 77
(frazione Sala) - Giaveno (TO)

Tel. 011/9376803

cell. 345/2401055

www.osterialarcano.it

All'interno di una caratteristica borgata è situata questa piccola e giovane osteria, che propone un menu abbastanza vario (antipasti, primi e se-



condi, specie di carne) ad un prezzo corretto, dato che si mangia tranquillamente con € 25; qui il servizio è molto cortese e l'atmosfera è rilassante, le porzioni sono abbondanti e si utilizzano materie prime di buona qualità. Il menù è abbastanza vario ma comunque stagionale, dato che si spazia dalle specialità piemontesi a piatti di varia provenienza e talora anche di pesce: in particolare sono molto buoni la grigliata mista di carne e verdure, la fonduta tartufata, la bagna càuda ed i funghi fritti, ottimi anche i primi. Digestivi offerti.

Non è disponibile un'ampia scelta di vini in bottiglia, ma in compenso il vino sfuso e la birra alla spina sono di buona qualità.

L'osteria non è molto ampia per cui conviene prenotare anche in settimana. Sono comunque presenti nei dintorni un paio di parcheggi. Il locale è consigliato in particolare per cene in

da € 32, bevande escluse: tale menu comprende 4 antipasti, due primi, un secondo ed il dessert, oltre ad un aperitivo di bollicine offerte.

Per espressa scelta della gestione, non si può ordinare alla carta; in sostanza quindi si mangia con circa € 40 a testa, prezzo più che adeguato alla qualità delle materie prime.

La carta dei vini è decisamente ampia e presenta etichette di varia provenienza; il servizio è molto cortese e prevede giuste tempistiche ma soltanto se la sala non è al completo, altrimenti i tempi si dilatano notevolmente.

In estate è possibile mangiare all'esterno nel cortile/dehor antistante; da sottolineare che sono anche disponibili alcune stanze per soggiornare.

Il ristorante è consigliato per serate estive di coppia ed eventualmente anche per ricorrenze.

RISTORANTE LA BETULLA****

Strada Giaveno 29

frazione S. Bernardino - Trana (TO)

Tel. 011/933106

www.ristorantelabetulla.it

La Betulla è un ristorante di buon livello e quindi con prezzi in proporzione, dato che siamo intorno ad € 50 a persona. La cucina è gestita dallo chef Franco Giacomino e la sala da un competente sommelier, che dispone di una carta dei vini decisamente ampia e variegata.

I piatti proposti sono basati sulla cucin



na piemontese rivisitata in chiave moderna; va detto che normalmente sono disponibili un paio di menù degustazione, rispettivamente di carne e di pesce, convenienti rispetto alla carta. Inoltre sono presenti i funghi della Val Sangone nel periodo adatto, cucinati in vari modi. Il locale è piuttosto conosciuto e quindi il consiglio è di prenotare, in particolare nel week end; tra l'altro si effettua anche servizio di catering. Da segnalare la presenza di un dehor estivo sul retro, ma l'ampia sala interna è decisamente preferibile anche in estate. Probabilmente si tratta del ristorante più elegante in zona, molto adatto a cene di coppia, cerimonie o comunque occasioni importanti.

TRATTORIA MARINET****

Borgata Fusero 14

Giaveno (TO)

Tel. 011/937778

Ristorante volutamente rustico ma in realtà piuttosto ricercato, il Marinet propone l'ambientazione ed i piatti della vecchia "piola" piemontese di

montagna ma riadattati alle esigenze odierne; vi si propone un menu fisso da € 35 che comprende diversi antipasti caldi e freddi, primo, secondo e dolce, bevande escluse; il menù è essenzialmente piemontese rivisitato e si mangia con non meno di € 40 a persona. La trattoria dispone di saletta interna e di un piccolo e gradevole spazio all'esterno dove mangiare in estate all'ombra delle piante. I punti fermi del locale sono le materie prime invariabilmente ottime, la presentazione azzeccata, le porzioni corrette, il servizio cortese e con le giuste tempistiche, la buona disponibilità di distillati e infusi particolari. Degni di nota soprattutto gli antipasti e gli ottimi secondi.

Al momento della nostra visita non erano disponibili né la carta dei vini né un vero e proprio menù con cui ordinare 'à la carte'. Da sottolineare che la borgata non è facile da raggiungere e che la strada è piuttosto stretta, ma il ristorante vale comunque il viaggio, specie in estate.

In sintesi, si tratta di una trattoria sui generis dove è ben visibile la mano dello chef, con esperienza presso un vicino ristorante 'stellato'.