

[VSD] GUIDA AL WEEKEND/MANGIARE



GUIDOPEREATALY-CASA VICINA
nel complesso enogastronomico
di Slow Food, a Torino

I PIATTI DI NONNA AMELIA

UN SECOLO DI TRADIZIONE E LE RICETTE PIEMONTESE PIÙ SEDUCENTI:
DAL PAN BRIOCHE AL TARTUFO, AGLI AGNOLOTTI PIZZICATI A MANO

DI ROBERTO FERRONE

Il ristorante ha un nome complesso, ma un gusto che te lo fa ricordare. Guidopereataly-Casa Vicina. Questo scrigno di bontà piemontesi sta al piano interrato dello spettacolare Eataly, il supermercato dei prodotti di qualità benedetti da Slow Food. Piero Alciati di Guido ci ha messo l'idea, i Vicina Lazzaretto, famiglia doc di ristoratori, il resto. I Vicina vengono da Ivrea dove il bisnonno Giovambattista aprì una locanda nel 1902. Sono alla quarta generazione ma non hanno smarrito il senso dell'ospitalità, della ricerca dei prodotti e della cura delle ricette, codificate da nonna Amelia. In sala c'è Stefano. I piatti li preparano il fratello Claudio e la cognata Anna: l'uovo in crosta di pane brioche con tartufo bianco (in stagione c'è

un ricco menù dedicato), gli agnolotti vecchia Eporedia (Ivrea) pizzicati a mano al sugo d'arrosto, il filetto di fassone con fegato grasso d'oca al caluso passito (sul podio dei piatti di carne incontrati nel mio lungo girovagare), i dolci storici di Torino, tra cui spicca la leggendaria caramella Cri-Cri. Avvolti da una carta dei vini all'altezza (e dall'enoteca che precede il ristorante) si dimentica lo scorrere del tempo. Come in una vecchia locanda.

GUIDOPEREATALY Ristorante Casa Vicina
Via Nizza 224 • Torino • Tel. 011 19506840 • chiuso domenica e lunedì • prezzo: 80 euro • www.casavicina.it

★★★★☆

DIETA A DOMICILIO

Tartare di pollo su pressata di bietole e crema di ricotta al balsamico per pranzo. E spezzatino al lambrusco, per cena. Per esser una dieta è appetitosa. Senza contare che la Zona è nota (ed è la ragione del suo successo) per il complessivo effetto di armonia, forma e lucidità mentale. Come per altre diete, resta difficile applicarla ogni giorno. Soprattutto quando il pranzo corrisponde alla pausa in ufficio. Con Zona To go, non ci sono scuse per interromperla. Menù giornalieri calibrati e gustosi, pranzo, cena e spuntini compresi, arrivano direttamente a casa o in ufficio. Funziona per Milano e Roma. Costo 36 euro al giorno. Ci sono pure spaghetti e fusilli. Tel. 02 8378388, www.diet-to-go.com.



PECCATO DI GOLA

DI MAURIZIO DI GREGORIO

BISCOTTI IN TIRATURA LIMITATA

I biscotti che pensavate non esistessero più, ci sono. Eccome! Si tratta de I Fortini prodotti dalla coppia di artigiani-buon gustai Barbara e Giuseppe Massimini in quel di Pietrasanta in provincia di Lucca, luogo affascinante e tappa tra le più incantevoli della via Francigena o Romea nonché patria di Giosuè Carducci. Ecco cosa scrivono marito e moglie sulla stupenda con-



Fortini • Pietrasanta (Lu)
via della Sipe 10
Tel. 0584 792711 • www.ifortini.it

fezione: «...fra le tradizioni ereditate dalla nostra famiglia c'è quella di offrire biscotti agli ospiti. Il segreto della loro straordinaria bontà è dato da una limitata produzione rigorosamente artigianale». Sono composti da ingredienti selezionati e freschi comprese le uova (di categoria A) che vengono divise di volta in volta con un dividi uova manuale. La lavorazione inizia quando arriva l'ordine e quindi

non esiste stoccaggio nel magazzino che ovviamente è indice di grande freschezza del prodotto. Dopo aver amalgamato gli ingredienti si arrotola l'impasto a mano e si lascia riposare in cella frigorifera per circa 12-18 ore. I rotoli vengono ancora rigorosamente tagliati al coltello e fatti cuocere per circa 40-45 minuti. I gusti? Tra gli altri abbiamo sperimentato: mandorle, castagne, misti e cioccolato Peyrano al 70%.