

La mostra I biscotti di Maggiora

Fino a lunedì 16 luglio nel parco del castello Provana in mostra foto e ricordi della Maggiora la storica casa produttrice di biscotti: in esposizione anche alcune delle famose scatole di latta "firmate"

L'evento Calici tra le stelle

Dalle 19,30 a mezzanotte ad Aglié in piazza del Castello il clou della manifestazione "Calici tra le stelle" con i viticoltori del Consorzio Caluso, Carema e Canavese, e l'animazione del Circo Vertigo. Ingresso 7 euro



La spesa



Gusti di stagione dall'artigianale Gelato d'Antan

LEO RIESER

L'emergente Niccolò Arietti, nel suo locale bomboniera in Borgata Parella, giusto due passi dal mercato rionale di corso Svizzera, ha da poco festeggiato i dieci anni da gelatiere. E' infatti nel 2008 che, non ancora ventenne, decide quale sarebbe stata la sua attività. Assoluto autodidatta, dopo tre anni con un collaudato mastro gelatiere, avviene il cambio di marcia, merito della partecipazione a Gelato Festival, al rapporto instaurato con colleghi più esperti e alla frequentazione di corsi di perfezionamento. Nel suo laboratorio a vista, artigianale fin dal nome, Gelati d'Antan, non entra nessun tipo di base ma entrano prodotti di stagione e di territorio, spesso reperiti nel vicino mercato. Il massimo di diciotto gusti al giorno permette alla verve di Niccolò di esprimersi in riusciti sposalizi, tra cui albicocca e menta, pesca con cacao e amaretto, melone con sesamo nero tostato e caramellato, pera speziata con chiodi di garofano e cannella. Non manca il Vignaiolo, gusto con cui ha vinto l'ultima edizione di Gelato Festival, un sorbetto al lampone con Malvasia dolce. Il pistacchio è integrale siciliano, il cioccolato bianco è abbinato ad un'infusione di caffè (estratto dal chicco a caldo), il pesto di nocciola è profumato al rosmarino, il fondente è proposto con l'arancia e il miele con la lavanda. Appreziate le monoporzioni: combinazione di due gusti con pan di Spagna oppure cuori semifreddi con marmellata di maracuja, pan di Spagna e chantilly ricoperti da una brillante glassa di melograno. Nel frigo vetrina, le classiche e casalinghe burnie, che Niccolò utilizza per il gelato gastronomico, suo marchio di fabbrica. Per ogni creazione suggerisce l'accompagnamento appropriato: peperoni e acciughe con crostini e pan brioche, parmigiano 24 mesi per i plin, zucca per il risotto al gorgonzola, pomodoro e basilico su una estiva burrata con basilico e olive taggiasche per la tartare di carne. Sempre in burnia viene confezionata un'altra specialità, il semifreddo tiramisù. In vendita inoltre biscotti dalla Valsusa e un eccellente miele prodotto a Collegno. E, chi non ama il gelato d'inverno, sappia che potrà confortarsi con cioccolato e zabaione caldi.

Gelati d'Antan
Via Nicola Fabrizi 37/c - Torino
tel. 331.4675801
orario 12/23
chiuso lunedì mattina

Pranzo da re



Trattoria Pautassi nel fresco del Roero una cucina autentica

MARCO TRABUCCO

Il caldo è arrivato, finalmente, e con lui la voglia di una bella cena all'aperto. Con gli amici, che mangiare da soli è, per fortuna, fuori moda. E magari avendo davanti agli occhi qualcosa di diverso dalla scorrere delle auto in un viale cittadino. E in Piemonte, tra Langhe, Monferrato e Roero le occasioni non mancano per mangiare al fresco, godendo di un bel panorama. qualche semplice piatto di cucina piemontese, in versione estiva. Luoghi del genere ce ne sono più d'uno, si diceva, ma la Trattoria Pautassi di Govone, sulle pendici del Roero è una delle più attraenti. Per una serie di motivi. Il primo è che la distanza da Torino è ragionevole: autostrada fino a Carmagnola poi via verso Govone, alla fine da piazza San Carlo non ci si mette

più di un'ora. Il secondo atout è che Govone è un bel borgo collinare con un castello sabauda (visitabile e con parco) se la gita vuole anche avere un coté artistico oltre che gastronomico. La terza ragione, per noi la più importante, per venire qui è la cucina di Monica. Che fa Pautassi di cognome. È lei che dà il nome alla trattoria ed è un cognome "a chilometro zero" una garanzia di fedeltà alla tradizione piemontese. Monica Pautassi arriva da una famiglia di lunga tradizione culinaria: la mamma Wanda, per anni è stata la cuoca del glorioso ristorante San Marco di Carmagnola. A guidare la sala con piglio sicuro poi c'è Luis Cabases, catalano d'origine (e ancora adesso impegnatissimo nella lotta irredentista dei suoi connazionali oltre che scatenato

tifoso del Barcellona), ma italiano (e langarolo) da decenni: è stato anche sindaco di Serralunga d'Alba. E tra Langhe e Roero si dipana l'ottima cucina di Monica: il vitello tonnato, l'insalata russa, le acciughe con il bagnetto verde "vero", poi i tajarin al ragù di fegatini o al sugo di cipollotti e pomodoro, gli agnolotti, il coniglio ai pomodori secchi e al pesto di lardo o la trippa con i pinoli: comunque si scelga si cade bene. Ancora più nei classici dolci. Bella scelta di vini (e buoni consigli enologici di Cabases. Menu spuntino a 20 euro, degustazione a 30, alla carta davvero poco di più.

© RIPRODUZIONE RISERVATA
Trattoria Pautassi
via Boetti 21 - Govone (Cn)
Tel. 173.58010
www.trattoriapautassi.it

La bottiglia

Terra del Noce quando la Barbera è un grande vino

CAVALLITO & LAMACCHIA



Sappiamo bene che le terme fanno la fortuna di molte località. Ma se fossimo il sindaco di Agliano Terme, cambieremmo il toponimo in Agliano Barbera che ci sembra definire con più efficacia i meriti del paese. E se ogni palato ha la sua Barbera preferita, inutile nascondere che la nostra è la Barbera Terra del Noce dell'azienda Trincherò che ci sembra rappresentare, nello stesso sorso, austerità e durezza tradizionale e beva moderna e allegra. In altre parole, trasmette le stesse sensazioni della Barbera spigolosa e croccante che i nonni facevano arrivare dal loro cugino di Asti, ma in più è

buona. E più cara, certo. È una Barbera in purezza, da piante non giovanissime, affinata in botti grandi e poi in bottiglia per circa tre anni prima di essere posta in commercio. Il colore è rubino con riflessi granata, il profumo è di frutta matura ma poi prende mille rivoli, dalla liquerizia al tabacco. Ma mentre blateriamo di sentori di frutta, vi sarete già bevuti mezza bottiglia perché questa Barbera, che pure possiede le complessità di una riserva, si beve con leggerezza e. On line a poco più di 20 euro.

Ezio Giacomo Trincherò
Vianoce, 56, 14041 Agliano Terme, AT,
Italia
0141.954016

La tavola low cost



Da Tasteit, la pizza è finalmente buona e normale

LUCA IACCARINO

Se il confronto politico vi sembra violento, se ritenete il tifo calcistico estremista significa che non frequentate il dibattito più sanguinoso che ci sia di questi tempi: quello attorno alla pizza. Spesso mi chiedo perché una cosa semplice e buona come il piatto nazionale sia diventata l'oggetto di tali risse, di cotante discussioni, di interminabili concioni. Perché??? Un tempo si andava a mangiare una pizza con gli amici prima di tutto per stare assieme e il disco di pasta con sopra pomodoro e mozzarella, almeno, era poco più che un pretesto. Ora se proponi un'uscita quello ti chiede "è alla napoletana? Alla marchigiana? Alla romana? A ruota di carro?", l'altro "ma il pomodoro è del Piennolo?", l'altro ancora "il lievito è madre? La farina di grani antichi?", "quante ore lievita? A quale temperatura? Il grado di umidità?" Ommisignur. Tutto questo per dire che l'altroieri passo davanti a una nuova apertura, Tasteit - minuscola catena con sedi anche in Emilia -, di cui ho sentito parlare per le numerose e pare buone pizze gourmet. Sono le 13.15, ho fame e non molto tempo: ho veramente voglia di imbarcarmi in discussioni? Una lavagnetta mi toglie però dall'imbarazzo: a pranzo hanno tre menù di cucina tra i 7,50 e gli 8,50 euro - con combinazioni di piatti come lasagne, risotto zafferano e zucchine, maialino alla Voronoff, salsiccia in umido - e sulle stesse cifre stanno i menù pizza con proposte semplici: margherita, marinara, vegetariana, quattro formaggi... Rilassatomi, entro nel locale che fu del mozzarella-bar Obika - pareti bianche, sedie nere, tavoli legno, ironici quadri pop alle pareti (c'è Bambi che sta per essere investito da un tir) - e prendo: pizza con acciughe (del Cantabrico), capperi e olive, birra, acqua. Mi arriva una pizza di farina integrale (di Petra-Molino Quaglia) ricca - sono 350 grammi di impasto -, morbida dove deve, fragrante dove deve. Insomma: buona. Poi ci metto ancora un dolce di crema, millefoglie e composta di mirtilli - perché sono un goloso - e col caffè sommo 18 euro. Soddisfatto. I fondamentali ci sono. Le proposte gourmet le lascio ai dirimpettai, che hanno dimestichezza con le pizzerie top.

Tasteit
Via Corte d'Appello 2 - To
Tel. 011.19640134
Chiuso lunedì e sabato a pranzo