Rusconi Editore

GENTE VIAGGI

TAM TAM

Mensile di viaggi, a turismo, po litica e cultura - Anno 4 n. 11 - lire 2.300

I voti ai nostri ristoranti sono dati in ventesimi e in figurine di cuoco. Questo il loro significato:

MENO DI 10/20
Ristoranti o trattorie insufficienti, dove siamo incorsi in esperienze più o meno negative

10/20, 11/20, 12/20
Locali dal sufficiente al discreto, anche se privi di particolare creatività in cucina

13/20, 14/20
Gastronomia interessante, piatti curati e, a volte, persino originali. Corrisponde, praticamente, a una stella della «Guida Michelin»

15/20, 16/20
Grandi piatti, vini scelti. Corrisponde a due stelle della «Guida Michelin»

17/20, 18/20
Ristoranti o trattorie di grandissima cucina, con piatti che si accompagnano a vini sceltissimi

19/20, 20/20
Il vertice massimo della ristorazione, piatti indimenticabili, ricercatezza in cucina e cantina, vanto della gastronomia nazionale

Il salvadanaio indica i locali dove piatti almeno sufficienti si accompagnano a una spesa particolarmente contenuta

I RISTORANTI PROVATI PER VOI

Bocciati e Promossi

DI EDOARDO RASPELLI

OSTERIA DEL PALUC

14/20

Baldissero Torinese via Superga 68 tel. 011/9468750 (9408750 da fine novembre) aperto solo la sera ed esclusivamente su prenotazione chiuso la domenica

Eccolo qui l'altro eccellente locale della «grande Torino»: eccolo qui quello che, a pochi chilometri dal capoluogo, divide con la Smarrita la palma del miglior ristorante. Qui l'atmosfera, il tono, la cucina, il mestiere, sono tutti diversi, una calma, una tranquillità, una familiarità perfetta e accogliente, che fanno di questo posto «sparso tra i bricchi», una meta romantica, ripossante, un localino dove andare, magari mano nella mano, a gustare leccornie curatissime, piattini sfiziosi, bere buone bottiglie in un ambiente dai caldi, professionali toni sommessi.

Salite a Superga, godetevi il panorama di Torino che si accende di milioni di piccole luci quando arriva l'ora del tramonto, meditate sulle cose della vita e poi piegate giù, verso Baldissero e, appunto, verso Bric Paluc, dal quale prende il nome il ristorante. Eccovi in una verde valletta, quasi fuori del mondo anche se a un passo dalla grande città, davanti a una casa antica (è del 1910) preceduta da un comodo tranquillo spiazzo per parcheggiare la vostra macchina. Il marito in sala con l'aiuto di un valido figliolo, la mamma in cucina a preparare piattini deliziosi quasi come in casa. Come tutte le cose che nascono per gioco (il titolare, di giorno, ha tutt'altra attività) la passione ha affiancato la buona volontà, ha sopperito alla mancanza di «mestiere» e ha fatto il miracolo. Che bello l'interno, caldo, accogliente, dai toni e dalle luci sobrie, dagli angoli silenziosi; qualche bel mobile agli angoli, fiori freschi, bassi soffitti, l'ambiente proprio, cioè, di una rifles-siva casa di campagna. Il menu, invece, tanto «busino» non è: si apre con la cortese offerta di una mousse di trota assieme a una *flûte* di Franciacorta Pinot Spumante Ca' del Bosco e poi si passa a sfoglia di trota, crespelle di asparagi (su piatti freddi, però!), faraona in delizioso leggerissimo carpione che fa la fine del paniere di ciliegie (una tira l'altra), agnolotti da manuale, stracotto alle verdure (divine!), anatra in salsa, panna cotta alle fragole e biscottini meraviglia. Il tutto l'avrete scelto assieme al titolare in un piccolo simpatico menu visto-samente colorato. Non altrettanto vistoso il conto: sulle 20.000 lire più i vini per leccornie «a prezzo fisso».

provato il 7 maggio 1982

CASA DEL BAROLO, via A. Doria 7, tel. 532038 - chiuso la domenica e il lunedì mattina

Spumanti italiani di grande valore come il Franciacorta Pinot Spumante Ca' del Bosco, dieci champagne, 15 Barolo, i vini friulani preparati da Gaspare Buscemi... In un moderno lucido ambiente fasciato di legno chiaro il meglio dell'enologia italiana, grappe comprese.

Rusconi Editore
novembre 1982
Abb. post.
gr. III/70