

A TAVOLA

Trattoria Caprese

Con "l'amico" astice

Nella piazza famosa per il suo obelisco il locale di una catena tempio della cucina partenopea, con filiali in dodici città. Gli scialatielli qui vengono proposti di volta in volta con l'astice oppure ai frutti di mare, ossia cozze e vongole, con gustosi pomodorini;

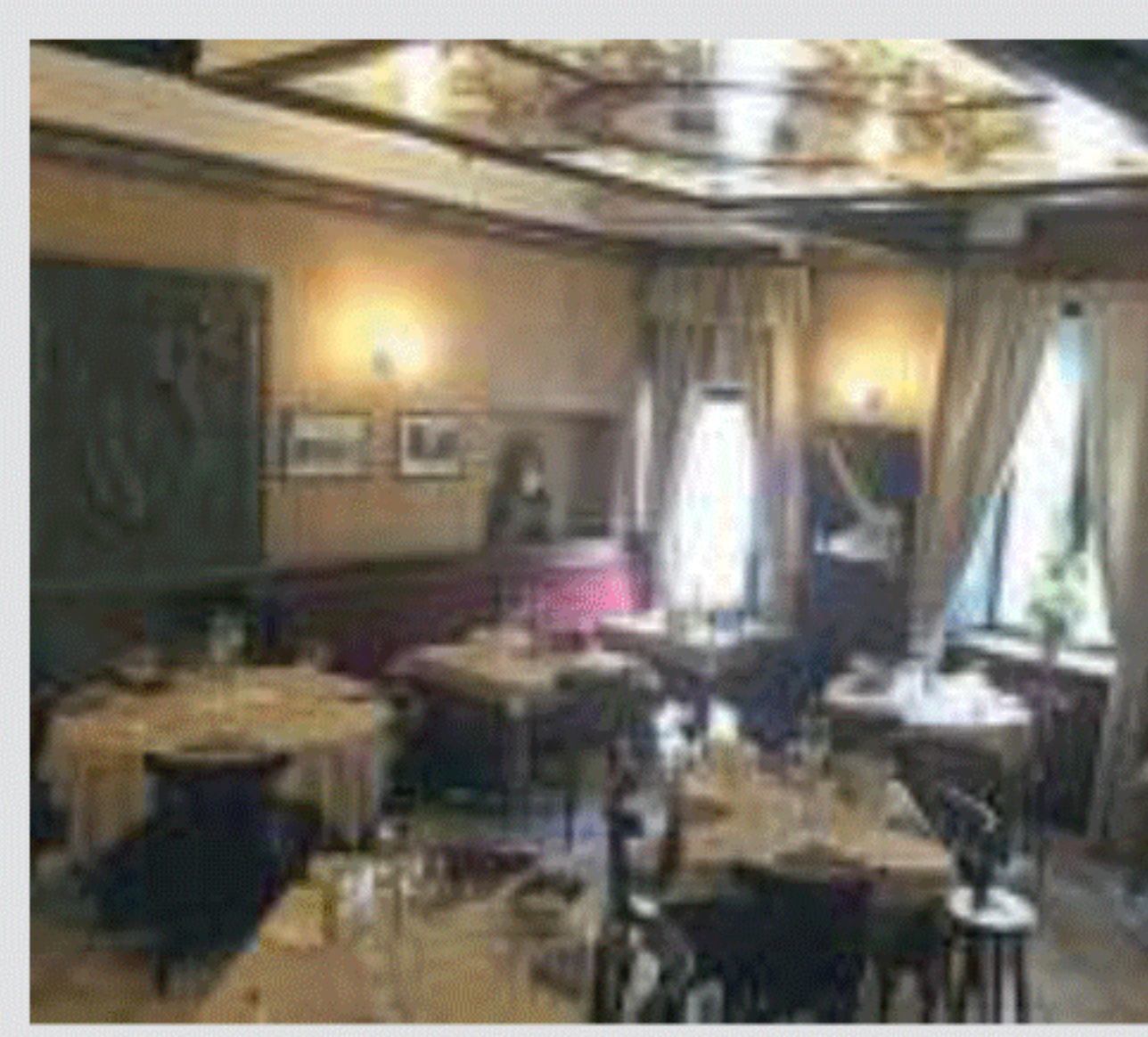


gli stessi della bruschetta che si può prendere nell'attesa. Piazza Savoia angolo Via del Carmine. Tel. 011 4310287 R.M.

La Cantinella

A lume di candela

All'inizio di corso Moncalieri a due passi dalla Gran Madre un locale aperto solo la sera dove si può mangiare a lume di candela. Se il piatto forte sono carni cotte sulla pietra e pesci alla griglia non mancano nel ricco menu (dove c'è anche un'ampia

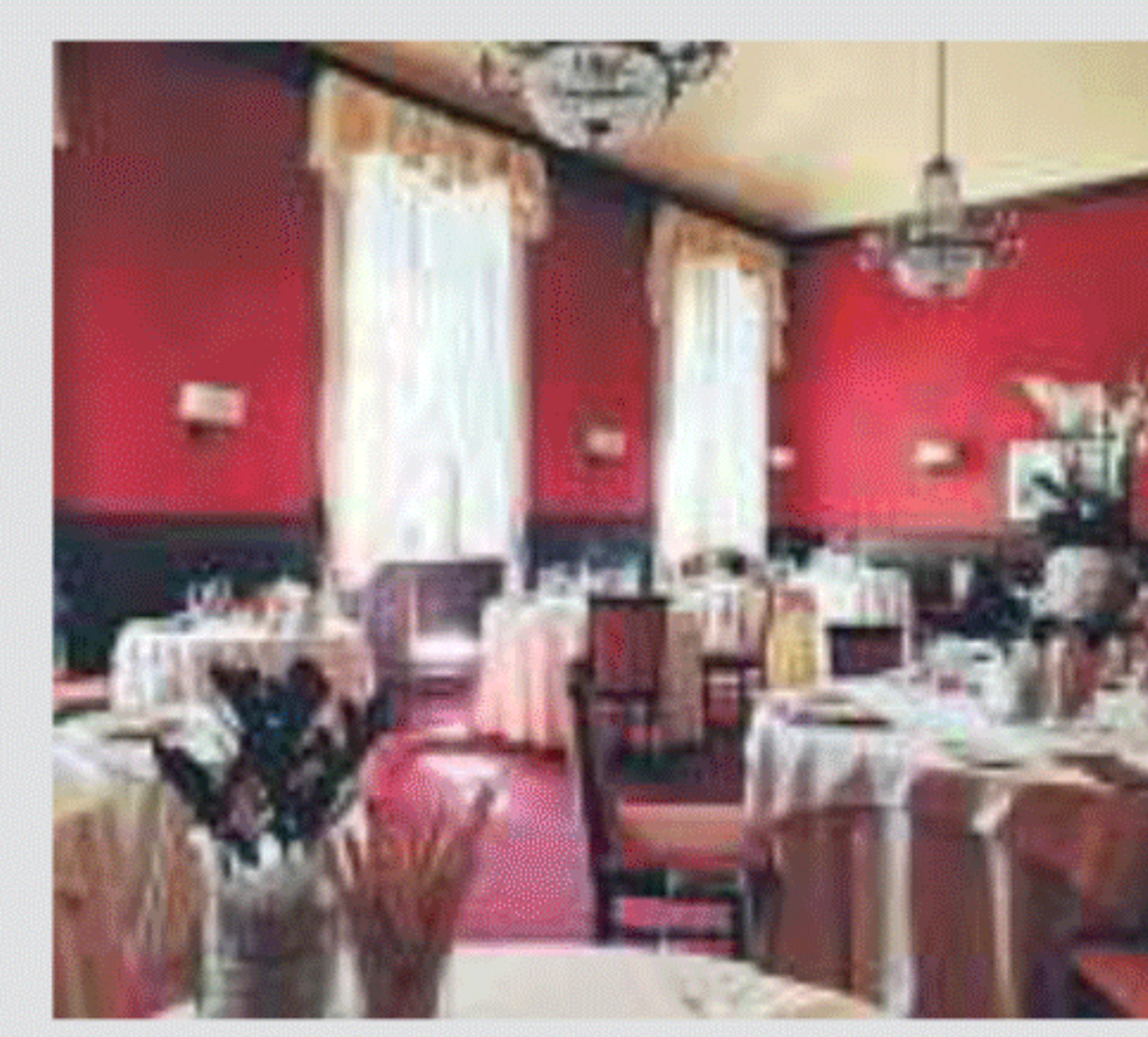


scelta di pizze), oltre ai paccheri al tonno anche gli scialatielli ai frutti di mare. Corso Moncalieri 3/a Tel. 011 819 3311 R.M.

Vintage 1997

Insalatina da "Tiffany"

Negli spazi che alcuni torinesi attempati continuano a chiamare Tiffany, lo stellato di Umberto Chiodi Latini propone vari menu. Tra questi brilla un Mediterraneo in cui dopo un'insalatina di gamberi e calamari e prima di una chateaubriand di tonno con



spinacini freschi ci sono gli scialatielli con ragù di ricciola e finocchio selvatico. Piazza Solferino 16/h Tel. 011 535948 R.M.

Inventato nel '78 e già simbolo partenopeo il matrimonio principe è con i frutti di mare

Quant'è bello lo scialatiello Voglia di mare in un piatto

IL PRODOTTO

Il suo creatore è lo chef di Amalfi Enrico Cosentino

ROCCO MOLITERNI

Scialatielli è un bel nome che nasce dalla crasi di due termini dialettali napoletani, ossia "scialare", godersela, e "tiella", tegame. A differenza di molte altre specialità gastronomiche (dalla parmigiana di melanzane all'insalatata russa) su cui le diatribe per stabilire le origini sono infinite e a volte si perdono nei secoli passati questo tipo di pasta fresca ha una data di nascita e un papà ben precisi. Nel 1978 infatti lo chef di Amalfi Enrico Cosentino, dovendo partecipare a un concorso internazionale di cucina pensò bene di inventarsi una nuova pasta, cui diede appunto nome scialatielli. Il successo fu immediato e ben pre-

sto la sua invenzione si diffuse nei ristoranti e nei pastifici della costiera amalfitana prima e dell'intera Campania poi, per raggiungere il resto d'Italia (e non solo) grazie alla diffusione delle pizzerie napoletane. A Torino come a Palermo fra i primi che entrano in menu accanto alle pizze non è difficile trovare infatti gli scialatielli.

Ma che cosa sono e come si fanno? Sono una sorta di tarjari più corti degli spaghetti e di sezione rettangolare. Su Internet gira un video dove lo stesso Enrico Cosentino, ancora oggi in attività, mostra come si fanno: nell'impasto ci sono farina, acqua o latte, un po' di formaggio (pecorino o parmigiano o anche un mix dei due), uova, foglie di basilico, sale e pepe a volontà. Molti semplificano la ricetta originale usando solo acqua e farina. In genere si fanno a mano ma ormai sono prodotti anche industrialmente, ed esistono mille varianti, tra cui spicca una che prevede anche il limone, al-



Gli scialatielli della Trattoria Caprese

tro prodotto principe della costiera amalfitana.

Come si conducono gli scialatielli? Non bisogna dimenticare che Amalfi fu una la più antica e per due secoli la più potente delle Repubbliche Ma-

Nell'impasto ci sono farina, acqua o latte, un po' di formaggio, uova, basilico, sale e pepe

rinare (il suo simbolo appare ancora nella bandiera della nostra marina), quindi non c'è da stupirsi se il matrimonio principe degli scialatielli sia con i frutti di mare, i gamberi, i crostacei (in primis l'astice) o con i sughi di pesce in genera-

le. Amalfi tra l'altro è a pochi chilometri da Cetara, la patria delle famose alici e dell'ancora più famosa colatura di alici (erede del mitico garum dei romani), che può essere un eccellente viatico per i nostri scialatielli. Ma non bisogna neppure dimenticare che la Campania è anche sinonimo di pomodori (dal San Marzano a quello del Piennolo che si coltiva alle pendici del Vesuvio) e quindi l'oro rosso, non manca quasi mai da questi condimenti. Inoltre grazie alla sua versatilità lo scialatiello è anche in grado di sostenere sughi di verdure o di carne. Come il classico ragù napoletano di eduardiana memoria (quello che deve "pippiare" per ore nella pentola) o la genovese, tipica salsa partenopea, in cui

la carne finisce per consumarsi nel soffritto di cipolla.

Per il tipo di turismo cosmopolita che popola la costiera amalfitana e la limitrofa penisola sorrentina gli scialatielli sono diventati anche un piatto da vip internazionali. C'è da dire che oggi, quasi una rivincita per un Meridione d'Italia considerato per decenni estraneo all'alta cucina, la concentrazione di ristoranti stellati in questa zona (il primo negli Anni 50 fu proprio la Caravella dove lavorava il giovanissimo Cosentino) ne fa uno dei più importanti giacimenti enogastronomici del nostro paese. E il merito è anche un po' degli scialatielli, che con i paccheri, sono diventati quasi un simbolo della pasta e della cucina partenopea. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL GUSTO IN PIÙ

FEDERICA GIULIANI

Un angolo di Germania dove provare le Frikadellen

Claudia Franzen e Sabine Schumacher sono le simpatiche osti che accolgono al bancone de la Deutsche Vita, gastronomia tipica tedesca in Via Stampatori 10. Un cambio di vita, il loro, che ha portato a Torino sapori che vanno molto oltre würstel con i crauti. Traduttrice una e orafa l'altra, hanno trasformato una vecchia latteria in un angolo di Germania. L'ampio bancone propone piatti di carne, pesce e verdure tra cui scegliere per comporre il proprio, anche da portare via.

I tradizionali würstel non mancano, ma si consiglia di osare assaggiando le aringhe preparate in modi diversi e le patate, che tra le mani di Claudia e Sabine diventano preparazioni gourmet. Tra le specialità, le Frikadellen, dette anche Bouletten: grosse polpette nate ad Amburgo a base di carne di pollo o maiale. Da bere, birra ma anche vino tedesco, oltre a succhi a base di mela o un più originale rabarbaro. Chi non teme le calorie può concedersi un dolce con cioccolato, marzapane, formaggio o frutta secca. Qui, ogni anno tra settembre e ottobre, viene ricreato l'Oktoberefest: la festa bavarese per eccellenza. —

Gelateria Marchetti

Con il delivery del maestro c'è il gelato al gusto Bonet

SARAH SCAPARONE

È torinese ed è uno dei migliori maestri gelatieri italiani: non a caso la Guida delle Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso gli ha assegnato i tre conigli o sia il punteggio migliore. Lui è Alberto Marchetti e in città è un'istituzione come testimoniano i suoi punti vendita. Ma per chi volesse gustare a casa i gelati lavorati e mantecati ogni giorno nei laboratori del-

IL DELIVERY

Piazza CLN
248 - Torino
011.544383

le sue gelaterie, Marchetti ha ideato un sistema di delivery a cui si accede dal sito www.albertomarchetti.it. Le consegne avvengono in tutta Torino ogni giorno dalle 17 alle 23, ma l'ultimo ordine va effettua-

to entro le 22. Scelto cosa acquistare, al momento del pagamento viene chiesta data e fascia oraria per la consegna che avviene a partire da un'ora dall'ordine: in alternativa, dalle 14 alle 22, il gelato può essere ritirato nelle gelaterie di piazza CLN e di corso Vittorio Emanuele II, 24 bis. Le vaschette sono di tre tipologie: da 1 kg a 25 euro, da 750 g a 18,50 euro e da 500 g da 12,50 euro. In aggiunta panna montata a mano da 6 o 8,50 euro. La caratteristica dei gelati di Marchetti è di essere realizzati con materie prime d'eccellenza che spesso provengono dal tesoro dei Presidi Slow Food. Tra i gusti per l'asporto, Cioccolato extrafondente senza latte, Bonet o Crema meliga e lime. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il RistoranTino

Plin e petto d'anatra nel verde valsusino

Sono sempre più convinta che l'anima della montagna si nasconde nelle sue borgate. Nelle case in pietra circondate da prati e ruscelli, nelle fontane da cui sgorga acqua fresca e pura, nelle piccole vie che regalano scorci improvvisi. La Valle di Susa, in questo, è fortunata perché è costellata di frazioni come quella di Rollieres in cui spesso si nascondono luoghi vocati al gusto. È il caso del RistoranTino che sorge a po-

IL DEHORS

Fraz. Rollieres.
Sauze di Cessana.
0122.76141

chi chilometri da Sauze di Cessana: siamo a oltre 1400 metri di quota, lungo la valle del torrente Ripa. Qui, dal 2013, lo chef Martino Leone gestisce una cucina gourmet che richiama tanti avventori del gusto in

alta valle. Oltre alla sala interna, in estate è possibile mangiare nel piccolo ma grazioso dehors, sul retro del locale. Due balconate in pietra e legno coperte da grandi ombrelloni bianchi ospitano una decina di tavoli circondati dal verde dei prati e degli alberi. A pranzo, nel silenzio della natura, la cucina è più smart, ma non perde l'attenzione per gusto e servizio. Due antipasti, due primi, due secondi e due dessert per un menù con piatti che spaziano dagli 8 ai 18 euro. Grissini alla canapa e pane fatto in casa accompagnano la Battuta di Fassone, i Plin al sugo d'arrosto o il Petto d'anatra al bbq, mentre tra i dolci il mio personale plauso va allo Zababione al marsala e caffè. s.sc. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA