

# A TAVOLA

## CHE PIZZA

**Spoto Bistrot**  
via XX settembre 57 Torino  
Tel. 011.764.0057

### Anche al taglio può stupire il palato

Ci sono luoghi dove la pizza al taglio dona alla pausa pranzo un gusto differente. È il caso di Spoto Bistrot, appendice della bakery di via Chiesa della Salute che resta uno dei luoghi imperdibili per gli amanti dell'arte bianca in città. Il giovane Alessandro Spoto, da qualche mese, ha trasportato la sua immensa passione per questo mestiere anche in pieno centro dove, dalla mattina all'ora dell'aperitivo, sforna oltre al pane delle ottime pizze in teglia realizzate con farine macinate a pietra e lievitazioni portate avanti con biga e lievito di birra. Oltre alle classiche come cotto e mozzarella stracciata, stracchino e crudo, speck e brie o parmigiana, la scelta spazia dalla salsiccia cruda e limone alla agretti, roast-beef e pepe agrumato.

SARAH SCAPARONE —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

## LADY V

**La Gaia Scienza**  
Via Guastalla 22

### Il Dolcetto è più sfizioso a lume di candela

Per chi cerca certezze e tradizione, la Gaia Scienza, in zona Vanchiglia, è il più confortevole degli approdi. Il menu è lo stesso da anni, l'atmosfera anche: si cena sempre a lume di candela, su tavoli di legno che ricordano le trattorie di campagna o le vecchie piole. Gli osti sono come amici, cresciuti insieme ai clienti. Essenziale, dignitosa e piemontesissima la carta dei vini, c'è anche un (solo) rosè, astigiano. Poi 13 rossi e 7 bianchi. Ma non sfigura la Barbera della casa, agreste, ruspante, consigliata. Le «orecchiette alla Gaia» chiamano però un Dolcetto, rosso corposo, tannico, con personalità. Questo è d'Alba doc, vendemmia 2016, 12,5 gradi, dell'azienda Bel Colle. Vinoso e asciutto, profuma di frutta e piace per quel retrogusto mandorlato che lo rende sfizioso. MIRIAM MASSONE —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

## IL POSTO DEL CUORE

**Sedici Pincopallo**  
via Gioberti 25, Torino  
011.536.35.89

### Il bar-barbiere ti sfama dall'alba al tramonto

Una volta quando a Torino apriva un locale diverso dagli altri si diceva che quell'angolo di città assomigliava - di volta in volta - a New York, a Parigi o alla gettonatissima Berlino. Con il tempo a Torino è diventato normale veder spuntare locali con grande personalità. In via Gioberti, a due passi da corso Stati Uniti, ne potete trovare un altro. Poi potete anche dargli del «berlinese» ma in realtà questo bar aperto dalle 8 alle 22 che diventa barbiere attraversando una porta è molto torinese nel cortiletto, negli spazi e ovviamente nel menù. Le proposte - sempre diverse - rivelano la maniacale attenzione alle materie prime che si manifesta nella scelta del pane, dei salumi e anche delle verdure. Se poi volete farvi lasciare senza parole date un'occhiata ai vini e divertitevi. CARLO BERTONE —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

## AL GIUSTO PREZZO

**Birrificio La Piazza**  
Via dei Mille 20, Torino  
tel 011.0203308

### La pausa pranzo sostenibile e gustosa

Nei Giardini Balbo, fra via dei Mille e via Accademia Albertina, sotto gli alberi, c'è un birrificio con tante birre artigianali e una bella storia dietro che unisce la tradizione birraia della città all'opportunità di educare i ragazzi a scoprire il proprio talento con il progetto «La piazza dei mestieri», in via Duranti.

Bruschette, tomette e focacce per iniziare e poi hamburger fantasiosi, anche di salmone o vegano, e panini, insalate e piatti caldi gustosi dal classico fish and chips allo stinco alla birra. In pausa pranzo, nel silenzio e fra i raggi di sole di fine estate, abbiamo assaggiato un'insalata nizzarda e una con quinoa, verdure crude, mandorle e mele. La porzione è ricca e ben impiattata, gli ingredienti semplici, genuini e molto freschi. In due abbiamo speso 25 euro. FRANCESCA ROSSO —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

## LA RECENSIONE

Un menu rivisitato e arredi di pregio  
Uno spazio ristorazione nell'oasi delle pizzerie

# Triglia e arselle promosse Il dolce irrisolto

### ROCCO MOLITERNI

Ci sono in città spazi per la ristorazione che sembrano non avere mai quiete. Uno di sicuro è questo locale su due piani in via Rodi, cortissima strada parallela a via Cernaia dietro piazza Solferino, in una zona sempre più affollata di paninerie, ristoranti, pizzerie e bistrot di ogni tipo. Qui si sono nel corso degli anni avvicinate pizzerie dai nomi e dalla tipologia più strana, se non ricordo male ad un certo punto ci fu anche una Zeropizzeria, ossia un locale dedicato a Renato Zero e frequentato dai suoi fan che l'avevano eletto a loro ritrovo.

Oltre la pizza era però sempre possibile gustare altre specialità: prima che chiudesse l'Enel soprattutto a pranzo c'era sempre grande richiesta di piatti veloci, per i molti impiegati della zona. Ora però lo spazio riparte con un nuovo look, un nuovo nome (che vuole giocare l'azzardo di un connubio hard tra il dio greco Pan e il movimento punk) e soprattutto con una nuova filosofia, che bandisce la pizza e si propone come luogo di loisir per il mangiare. Chi era abituato agli arredi ruspanti di un tempo ha quasi un soprassalto nel vedere il piano terreno trasformato in una sala d'attesa dall'elegante colore blu con specchi e divanetti, dove si servono le bollicine e una focaccia rustica, in attesa di salire a consumare il pranzo o la cena. La carta propone a pranzo un menu veloce, la sera una carta più ampia.

Io ci sono stato a cena due settimane fa e ho visto che in carta c'era una triglia su burrata e salsa al pomodoro. La triglia è uno dei pesci che preferisco, anche se non è di facile gestione (i francesi che la chiamano rouget la sanno trattare molto bene). Il piatto funzionava nella sua mediterraneità, anche se avrei arrestato la cottura della triglia un attimo prima. Tra i molluschi amo molto le arselle, che sarebbero delle piccole vongole, molto gustose e non sempre facilmente reperibili in pescheria. Così quando fuori carta mi hanno proposto degli spaghetti con le arselle le ho prese di buon grado. Non mi sono pentito. La pasta era cotta al dente e non mancava, alla maniera siciliana, un'abbondante spolverata di mollica abbrustolita.

Chi era con me non è rimasto deluso dalla «freschezza estiva con spuma tiepida di to-ma», che si è rivelata un'insalata con ortaggi vari, in cui giocava bene il contrasto tra le temperature. Irrisolto il dessert con il limone candito, in cui la canditura scalfisce molto poco la forte acidità dell'agrumo. La carta dei vini è molto ampia e ha posto anche per le mezze bottiglie, che sembrano ormai quasi del tutto scomparse: forse sono sempre meno le persone che vanno al ristorante da sole o le case vinicole hanno deciso di non puntare più su questo formato.

In due con una mezza bottiglia di Gavi abbiamo speso 80 euro. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



**Pank**  
Via Rodi 4, Torino  
Telefono 011 020 4392

