

Ristorante Piazza dei Mestieri

## Piemonte a lume di candela In terrazza arriva il fassone

**È** nei luoghi nascosti che Torino rivela i suoi posti più belli. A due passi da via Cibrario, zona nota agli amanti del gusto perché ospita eccellenze come la Gelateria La Tosca o la Macelleria di Pino Puglisi, il ristorante guidato da Maurizio Camilli si trova all'interno della **Piazza dei Mestieri**. Il posto è vocato alla formazione dei giovani e qui, nel centro della piazza, ci sono anche un birrifico con ampio dehors dove gustare

### IL DEHORS

Via Jacopo  
Durandi, 13  
011 19709679

hamburger e birre artigianali, un forno e un atelier di cioccolato. Ma è sul ristorante che mi voglio soffermare e su quella grande terrazza che si erge nel cuore del quartiere San Donato. Qui tavoli ben distanziati illu-

minati dalle candele e circondati da piante verdi sono il luogo ideale per trascorrere un pranzo o una cena all'aperto, dall'alto di questo spazio che, al riparo dalla pioggia, domina l'intera struttura. In tavola la cucina di Camilli è delicata e attenta, fresca pur guardando alla tradizione. In sala Olga Peher consiglia i giusti abbinamenti come quel Lagrein Rosé 2019 di J. Hofstätter che ho degustato insieme al filetto di rombo con cipollotto e liquirizia. Pesce e carne si alternano in un menù che abbraccia Piemonte e Italia: ecco la battuta di Fassone con tuorlo d'uovo in pasta di pane o la cialda soffiata di grissini con calamaro fritto e taleggio. Menù da 37 a 50 euro; prenotazione consigliata. s.sc.—