caffè motta
IL PIACERE QUOTIDIANO

LA STAMPA

DOMENICA 15 SETTEMBRE 2019

QUOTIDIANO FONDATO NEL 1867

caffè motta
IL PIACERE QUOTIDIANO

A TAVOLA

LA RECENSIONE

Il ristorante rende omaggio all'architetto del Barocco autore della splendida Cappella di Piazza Castello

Da Guarini design, carbonara di mare e tonno di coniglio

ROCCO MOLITERNI

Chi ha una certa età ricorda che in questo spazio all'angolo con via Rattazzi c'era Caudano, un grande magazzino che negli Anni 60 aveva uno splendido reparto di giocattoli croce e delizia di genitori e bambini dell'epoca. Più di recente ha ospitato Coin altro grande magazzino con un fornitissimo reparto di profumeria, oggi emigrato alle Gru. Sull'onda del boom che la ristorazione torinese sta vivendo, addio a «balocchi e profumi» ed ecco Guarini uno spazio che anche nel design vuole rendere omaggio al grande architetto del barocco torinese, autore della splendida Cappella di Piazza Castello, cui forse la nostra città avrebbe potuto dedicare qualcosa di più della via corta e stretta che porta il suo nome e su cui si affaccia il ristorante.

Uno dei titolari è spagnolo per cui non stupitevi se troverete nella carta una sezione dedicata alle tapas oggi tanto di moda (ma qui vengono fatte con prodotti del territorio) e anche al gaspacho. Io ho preferito sondare la carta vera e propria e non mi sono pentito, anzi mi sono fatto persuaso come direbbe Camilleri che il giovane chef Federico Pasciucco ha tecnica e talento e se non si monta la testa può andare lontano. Un esempio? I tajarin alla carbonara di mare, che detto così sembra un piatto furbetto e alla moda, invece ne esce qualcosa di armonico dove i sapori di mare, le uova di vari pesci e la salicornia si sposano bene e le lamelle di katsuobushi (il tonno fermentato giapponese) sembrano muoversi di vita propria, dando l'impressione che i tajarin (dall'ottima cottura) siano animati.

Molto riuscito anche il raviolo aperto con crema di verdura e fiori eduli a guarnire il tutto. Il tonno di coniglio ha un carne morbidissima frutto di una giusta macerazione, la lingua con ravanello fermentato e salvia croccante non è la lingua che tradizionalmente ti aspetti (in Piemonte o c'è il bagnetto verde o non è lingua) ma funziona. Così come funzionano al dessert la panna cotta, delicata e non appesantita dagli addensanti, e il tortino di nocciole. C'è ancora da dire che in questo locale propongono come aperitivo della casa un vermouth alla spina che va giù bene. Inoltre ci sono birre artigianali (uno dei titolari le produce) e una bella carta dei vini ancora in fieri.

Con chi era con me eravamo incerti tra un ruchè e un nebbiolo di Ochetti, ci è stato consigliato quest'ultimo e si è rivelata una scelta azzeccata. In due abbiamo speso 100 euro. Ps io ci sono stato giovedì scorso e mi han detto che nelle prossime settimane dovrebbe cambiare la carta, ma la carbonara di mare continuerà ad esserci perché è uno dei cavalli di battaglia dello chef. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

il voto 7

Ristorante Guarini
Via Guarini 1/B angolo via Rattazzi
Telefono: 011 086 4960

1. Il tonno di coniglio ha un carne morbidissima frutto di una giusta macerazione 2. La lingua con ravanello fermentato e salvia croccante non è la lingua che tradizionalmente ti aspetti, ma funziona 3. Per dessert c'è la panna cotta, delicata e non appesantita dagli addensanti