

Atavola

Per le vostre segnalazioni Atavola@lastampa.it
A tavola, via Marengo 32, 10126 Torino



8
metri l'altezza
della pianta

il numero

L'Amareno (*Prunus cerasus*), detto anche Visciolo o Amarasco, è un arbusto o albero alto dai 2 agli 8 metri con chioma piramidale e foglie dalla lamina di 5-8 cm e piccolo più piccolo del ciliegio

* In edicola con La Stampa *

Tre locali a confronto

L'amarena del pirata vera anima dell'affogato

Il gelato alla crema o al fiordilatte si può accompagnare con frutta, caffè o alcol. Ma dagli anni Sessanta l'abbinamento più tradizionale è con lo **sciropo di ciliegia**

ROCCO MOLITERNI

C apitano, lo possiamo torturare?» «Ma cosa vuoi torturare tu...»: era il dialogo tormentone tra il mozzo Mano di Fata e il pirata Salomone nei Caroselli Anni 60 dell'Amarena Fabbri. All'epoca l'amarena Fabbri era molto popolare com'era popolare l'«affogato all'amarena» (un classico evergreen: non c'è cremeria che non lo proponga ancor oggi). Di recente qualcuno si azzarda anche a proporlo d'asporto, ma è un'eresia, perché in una coppetta di plastica e non nel vetro perde molto del suo fascino e del suo gusto. L'«af-

IL SEGRETO
Evitare la plastica
Il bicchierone
di vetro è l'ideale

fogato», per chi non avesse vissuto i favolosi Anni 60, è un gelato (in genere di crema, ma gli intenditori preferiscono il fior di latte) servito in un bicchiere di vetro e immerso («affogato») in un liquido che può essere sciropo di amarene (in tal caso non mancheranno alcuni frutti sciropati), oppure caffè, zabaione o anche cioccolata calda. Per i liceali degli Anni 60 l'affogato era solo all'amarena (uno dei templi era la cremeria di via Gramsci) ed era, come il whisky per Humphrey Bogart in Casablanca, il rifugio in cui annegare (o meglio «affogare») le proprie delusioni sentimentali. Delusioni che sembravano allora «vere» torture, a differenza di quelle immaginarie della pubblicità Fabbri.



Fiorio

Lo sciropo è troppo denso

Siamo in Via Po, in uno dei caffè storici torinesi dove ancor oggi i turisti stranieri quando entrano fanno «Oh!!!». Qui si è fatto il Risorgimento, qui Tomasi di Lampedusa ha ambientato «Lighea», uno dei più bei racconti del Novecento. L'affogato lo propongono in quattro varianti: amarena, caffè, zabaione e cioccolato. Il calice di vetro vede il giusto alternarsi di

il voto

6,5

gelato (alla crema) e sciropo di amarena, le amarene sono per fortuna abbondanti e gustose (anche se chissà perché non ne mettono qualcuna al fondo: è un piacere in grado di lenire qualsiasi pena, trovare ancora un'amarena dopo aver finito il gelato). L'affogato viene servito con lingue di gatto, il gelato è buono (anche se il cavallo di battaglia di Fiorio sono gianduia e torroncino), ma lo sciropo troppo denso e dolce finisce per dare un pizzico di stucchevolezza all'insieme.

DOVE: VIA PO 8
TELEFONO: 011/817.32.25
COSTO DELL'AFFOGATO: 6,5 EURO

Latteria Svizzera

Una dolcezza stucchevole

Siamo nel Parco del Valentino, in quella che si chiama Latteria Svizzera, in ricordo di un edificio che non c'è più. Siamo comunque sotto alberi secolari e l'insegna sul tetto (diremmo anni 40) spiega che i gelati sono Pepino. Tra gli alberi si intravede il colle dei Cappuccini e in giornate di pioggia puoi anche immaginare di essere in Svizzera. Il calice in cui viene

il voto

5/6

servito l'affogato è di quelli che sembrano d'epoca. Sul gelato brilla un'amarena, ma non ha molte altre compagne. Lo sciropo è denso ma neppure troppo dolce, così il «paciugo» che viene fuori quando man mano il gelato si squaglia e si amalgama con lo sciropo, ha un suo libidinoso perché. Quando lo servono ti chiedono se vuoi la panna, anche se il dépliant illustrativo la prevede di default. Le amarene potrebbero essere più numerose, ma hanno il gusto giusto.

DOVE: VIALE VIRGILIO 17
TELEFONO: 011/669.85.13
COSTO DELL'AFFOGATO: 7 EURO

Miretti

Equilibrio quasi perfetto

In corso Matteotti a due passi dalla Libreria delle edizioni Paoline e dal liceo d'Azeglio che è dietro l'angolo la cremeria Miretti vede d'estate una lunga fila di persone far la coda per i suoi gelati, tra cui brilla il nocciolino di Chivasso (in vetrina ce ne sono confezioni dalla tradizionale carta rosa). L'affogato viene servito in un lungo calice e sul gelato c'è anche un

il voto

7-

piccolo cono (ahimè un po' gnecco, se ne potrebbe fare a meno senza rimpianti). Il punto di forza è lo sciropo che non è troppo denso e neppure troppo dolce, così il «paciugo» che viene fuori quando man mano il gelato si squaglia e si amalgama con lo sciropo, ha un suo libidinoso perché. Quando lo servono ti chiedono se vuoi la panna, anche se il dépliant illustrativo la prevede di default. Le amarene potrebbero essere più numerose, ma hanno il gusto giusto.

DOVE: CORSO MATTEOTTI 5
TELEFONO: 011/53.36.87
COSTO DELL'AFFOGATO: 7 EURO

In cibo veritas

FRANCESCA
ANGELERI



Sapori andalusi

Alma Flamenca. Passione e disperazione. Il tacco chiodato della ballerina martirizza ritmicamente il pavimento di legno incalzando la melodia dei musicisti. Sguardo fiero e spirito severo, il dramma dell'amore è in scena senza veli. Ma non confondiamo, non si tratta di rabbia «è una donna addolorata e al contempo fiera». L'alma flamenca Elisa Diaz la porta nel cuore e nel sangue e la insegna nella scuola omonima. Padre astigiano e mamma madrilena - Dolores detta Lola, la sua fan numero uno - l'amore per la Spagna è cresciuto insieme a quello per la danza, fondendosi, istintivamente. Bilingue e bi-anima, anche in cucina «a casa i piatti sono sempre stati quelli spagnoli. Dal cocido o puchero, come lo chiamano in Andalusia - una sorta di bollito di carni miste con ceci e verdure - alle tortillas, alla paella» Ovviamente, anche lei risente dell'influenza materna «mangio molte uova e molte patate, che sono un po' la base della cucina spagnola. Spesso, anche nelle zuppe o in altri piatti si aggiunge l'uovo, a piacere» paura del colesterolo zero! Il binomio danza-cibo porta con sé ben note osticità, in questo il flamenco è liberatorio «il corpo non deve essere di una forma particolare ma deve esprimere armonia. Puoi avere qualsiasi tipo di fisico, e non è raro trovare danzatrici, anche molto brave, in sovrappeso». Non è il suo caso, comunque. Nato durante il romanticismo, cresciuto in mezzo ai gitani, le emozioni del flamenco sono da romanzo «tutti abbiamo dentro un orgoglio, una sensualità e un'ironia che possiamo esprimere...». D'estate soprattutto, possiamo assistere a questi spettacoli carichi di fuoco, nello stesso periodo in cui Elisa inizia a preparare il Gazpacho. Rinfrescante. Delizioso. Piccante.

NOME: ELISA DIAZ
PROFESSIONE: DANZATRICE
E INSEGNANTE DI FLAMENCO

Sulla strada

GIUSEPPE
CULICCHIA



Torta salata e piadina

Via San Francesco da Paola è una via fortunata: da qui passano infatti ogni anno le decine di migliaia di turisti che, attirati da un passaparola di livello mondiale, vanno a vedere coi loro occhi il piazzale intitolato a Valdo Fusi, che con il PalaFu..., pardon, con il CentroPalatino, ha contrassegnato almeno in centro l'immagine della nuova Torino anni Zero, e si contende la palma di primatista dei luoghi più visitati della città. In via San Francesco da Paola verso via Po, invece, l'apertura anni fa del Vitel Etonné ha attirato affamati in cerca di un pasto a pochi passi dai portici, che da un paio d'anni a questa parte, proprio lì a fianco, hanno anche un'alternativa bio, o meglio Non Solo Bio, come recita l'insegna della non solo piadineria nei toni del nero e dell'arancione. Lo stile dell'arredamento del locale al numero 4/b di via San Francesco da Paola si discosta dallo stereotipo della piadineria classica ed è piuttosto «giapu», come usa dire in riva al Po, nel senso che predomina il cosiddetto minimal, tra sgabelli argentati e banconi neri, lampade che pendono metalliche dal soffitto e tubi a vista. Ma veniamo al cibo. In due, abbiamo preso una piadina classica con ben quattro ingredienti (ma ci sono anche le opzioni a due e a tre, meno costose), ovvero crudo, mozzarella, salsiccia e gorgonzola, devo dire molto buona, una torta salata dignitosissima, un'acqua minerale e una birra Menabrea, che ormai non è più una novità ma è sempre ottima, spendendo in totale 14 euro. Il personale è giovane e sollecito. Le vetrine danno su una rastrelliera a disposizione degli abbonati al bike-sharing: da tenere presente, in quest'area dal parcheggio difficile. A meno di non voler approfittare di quello sotterraneo in piazzale Valdo Fusi.

NON SOLO BIO
VIA S. FRANCESCO DA PAOLA 4/B
VOTO 7,5 PECCATO PER I COLORI

Fresche bontà Gelati, semifreddi e torte gelato