

COSI' LE NOSTRE PROVE

Pubblicazione: [16-06-1999, STAMPA, TORINO, pag.39] - [16-06-1999, STAMPA, TORINO, pag.39] -

Sezione: Cronaca di Torino

Autore:

COPA RICA. Una gelateria che punta piu' a stupire con le specialita' strane che sulla qualita'. Ha tavolini sotto i portici di fronte alla Cittadella e gusti pazzi: gorgonzola, riso soffiato, panettone, torta della nonna. Noi abbiamo anche provato gli spaghetti di gelato al sugo, una coppa (lire 10.000) di gelato alla crema con passato di fragole al liquore: c'era anche la fogliolina d'ostia verde simil basilico, sembrava davvero un piatto di pastasciutta. Non male lo yogurt, anche se un po' forte. Crema da dimenticare. Servizio frettoloso, con intimazione del cameriere: "Non posso servire la coppetta piccola al tavolo". Per chi ama il trash.

FIORIO. Uno dei locali storici di Torino, nato nel 1760, meta da sempre di aristocratici, intellettuali, diplomatici, nel 1845 detto "Il caffe' dei codini e dei Machiavelli". Ristrutturato recentemente, ha bei locali che conservano l'antico splendore e un po' di patina delabre' (sulle tovaglie e nei cuscini). Ora e' soprattutto gelateria assai frequentata: celeberrimo e insuperabile il giandujotto Fiorio (8500 lire), con la famosa mattonella su cui troneggiano due palle di gelato coperte di panna e granella di nocciole. E' uno dei pochi a mantenere i cestelli dei gusti in pozzetti con salamoia in acqua raffreddata, per evitare le scagliette di ghiaccio. Per amanti della tradizione.

MIRETTI. Spettacolare la coda alla sera di qualsiasi giorno d'estate per conquistare un cono da passeggio. La sua specialita' e' il fiordilatte, che viene realizzato con panna Abit freschissima e senza uova. Da ricordare anche il marron glace' e la crema all'arancio aromatizzata al Gran Marnier. Ha un dehors in corso Matteotti, pulito e accogliente, ben frequentato da chi esce nella zona dei cinema: nella sera della nostra prova abbiamo atteso 20 minuti una coppa, ma ne valeva la pena. Per giovani.

TESTA. Un altro mito: la sua crema chantilly (a base di panna e uova) e' realizzata da sempre con la stessa ricetta acquisita dagli attuali proprietari nel 1938. Chiuso la sera, senza dehors, al pomeriggio e' frequentato dalle signore della Crocetta. Ottimo rapporto qualita'- prezzo per le vaschette da asporto. Buono il cioccolato. Ha cocktail a base di gelato. Per raffinati.

SICULO. Il locale e' bruttino e piccolo, apre soltanto al pomeriggio,

non ci si puo' sedere, e' difficile da trovare, in una via laterale a pochi passi dal monumento a Vittorio Emanuele II. Pero' la ricerca sara' premiata da una serie di delizie ghiacciate della tradizione meridionale. Intanto i gusti di gelato alla frutta, vera specialita': fragola, albicocca, pesca, melone (rigorosamente sorbetti senza latte). Poi le ottime mousse: chantilly, manjar (crema di latte cilena), stracciatella, fragola. Ricca la scelta di gusti, ne abbiamo contati 64, comprese alcune proposte non proprio classiche, ma perdonabili. E poi va segnalata la cremosa, compatta granita al caffe' con panna: la titolare e' di origini trapanesi. Per intenditori.