

Atavola

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



207,5
chilocalorie
ogni etto

il numero

207,5 kcal/100g è il valore energetico di un pollo allo spiedo. I carboidrati sono 6,8 g/100 g; i grassi 7,3 g/100 g, le proteine 28,2 g/100g (tabella nutrizionale dal sito girarrosti Santa Rita)

Tre locali a confronto

L'irresistibile tentazione del pollo allo spiedo

I ceppi e la brace non esistono più, ma i girarrosti continuano a spopolare. La carne arrosto rimane la scelta preferita con le immancabili **patate al forno**

ROCCO MOLITERNI

Gira sui ceppi accesi lo spiedo scoppiettando...» diceva una celebre poesia di Carducci. E l'idea dei cibi allo spiedo rimanda a un mondo di contadini e cacciatori oggi quasi scomparso. Ma se in città non esistono più i ceppi e la brace (li ha sostituiti l'energia elettrica), i girarrosti sono tutt'altro che morti, perché assicurano nella convulsa vita metropolitana cibi pronti a tutte le ore. E fra questi il dominatore è ancora il pollo arrosto. Pollo arrosto che visse un periodo di grande fulgore negli anni 60, quando in tutte le case arrivò la cucina economica con il forno (elettrico o a

gas che fosse). In molte famiglie la domenica era il giorno del pollo, che prima o dopo la Messa, cuoceva nel girarrosto casalingo, premurosamente accudito, lardellato e a volte anche farcito. Un grosso colpo il pollo arrosto lo ebbe invece ai tempi dell'avviaria, quando nessuno più voleva mangiarlo per timore della malattia. Si temevano anche i polli gonfiati con gli ormoni e c'era molta diffidenza. Oggi la fiducia dei consumatori sembra in ripresa, e visto che cucinarsi il pollo arrosto in casa è sempre più complicato, fioriscono le rosticcerie. Le si indovina a distanza, grazie all'inconfondibile profumo dei volatili che cuociono. Immancabili come contorno le patate al forno condite con il grasso che cola dai polli.

DOPO LA CRISI
Passata la paura dell'avviaria consumi alle stelle



Saporitaly

La cacciatore è da provare

Siamo in corso Francia, quasi in Piazza Massaua, a due passi da un mercato e anche da un vicino girarrosto Santa Rita in cui prima lavoravano i titolari. Quindi da un lato l'imprinting è rimasto lo stesso (anche i nostri polli arrivano da Monselice nel veronese) spiegano ma dall'altro si sperimentano nuove vie, ad esempio proponendo un pollo alla cacciatore (lo si

riconosce già nel girarrosto perché è di dimensioni maggiori e viene cotto «schiacciato») per chi ama il piccante. Ma la carta in più del locale, che si presenta spazioso e luminoso, è la linea della frittura di pesce fatta al momento. Nel senso che si ordina la quantità desiderata e il pesce viene fritto davanti agli occhi del cliente. Il pollo «normale» è gustoso grazie anche alla robusta farcitura di erbe, la pelle è croccante, il petto un po' secco, buono il boccone del prete.

il voto
7

Santa Rita

Il precursore dalle mille scelte

Il girarrosto Santa Rita sull'omonima piazza è il precursore di una catena che conta oltre 20 punti vendita a Torino e in cintura. Ma il piccolo bugigattolo di fronte alla chiesa (aprì nel 1960) è rimasto lo stesso, così come la carta delle buste con il galletto giallo e rosso (oggi, per rassicurare sulla genuinità della materia prima, si spiega che i polli sono allevati all'aria aperta e

con cereali). Quello che è cambiata è l'offerta che non si limita più come un tempo al solo pollo con le patate: si va dagli arancini allo stinco arrosto, dai «baci fritti», alle rolate. Il pollo di dimensioni standard si presenta gustoso e fin troppo saporito non tanto per la carne in sé quanto per la ricca farcitura di erbe, fra cui rosmarino e salvia in prima linea (il fondatore era romano). La pelle è croccante, la carne delle cosce è morbida, un po' più secca quella del petto, ottimo il «boccone del prete».

il voto
7

Mosso

Equilibrio e filiera corta

Siamo in Borgo Po, in quella via Monferrato, piena di negozi d'ogni tipo. L'insegna del locale parla di polleria e di ovini, e in effetti in un piccolo spazio vi sono il girarrosto, un banco di specialità gastronomiche già pronte (dai peperoni al vitello tonnato) e uno di formaggi e salumi, in cui campeggia una classica mortadella bolognese.

Accanto alla cassa cartocci di uova. «Il pollo è Valverde», spiega il titolare, il che ne testimonia la filiera corta, perché si tratta di una cooperativa di Saluggia nel vercellese. Le dimensioni sono standard, la farcitura non è troppo invadente il che lo rende più delicato (diciamo che è un pollo per gusti settentrionali). La coscia ha buona consistenza e sapore, il petto morbido, la pelle però non è molto croccante.

il voto
7,5

In cibo veritas

FRANCESCA ANGELERI



L'arte va ai fornelli

L'arte contemporanea, come il cibo, è diventata uno status symbol. In genere chi è appassionato dell'una lo è anche dell'altro». Le due cose nella vita di Marcella Pralormo hanno un percorso parallelo. Inizia a interessarsi di arte nelle poche ore che il liceo riserva alla materia e di pari passo frequenta il corso di cucina che metterà le basi per il futuro. Non sarà tanto la figura materna a invogliarla verso il mondo delle padelle - le fornirà piuttosto un senso estetico spiccato - quanto i numeri della Cucina Italiana collezionati dettagliatamente. Erano altri tempi. Oggi segue con diligenza i blog di cucina, primo tra tutti il Cavalletto di Bruxelles «perché le ricette riportate sono fantastiche, nel senso che riescono sempre. Ovviamente si possono interpretare, sostituendo gli ingredienti se mancano in dispensa, soprattutto se si tratta di spezie. La più gettonata è una zuppa fatta con la zucca, il coriandolo e il succo d'arancia. Un concentrato di vitamine che i miei ospiti gradiscono particolarmente». A pranzo le opzioni sono due: mensa Fiat o Eatly. Entrambe valide oltre che confinanti. Nel secondo va spesso anche a fare la spesa «soprattutto per la carne. Compro gli hamburger per mio marito». Italiano nato in Usa, il junk food gli scorre nelle vene. Quindi, insieme al tipico panino «gli preparo anche i budinetti con sopra i marshmallow». Colpita dalla maledizione del colesterolo alto, da qualche anno è scattato l'aut aut ai dolci, cioccolato in primis. Sono lontani i tempi dello stage al Louvre quando, al pomeriggio, faceva merenda con il sorbetto al cacao extra amaro, «allora era una novità!». Ieri, però, ha fatto i «topini» di salame dolce con Anna, la sua bambina. Perché all'amore non si rinuncia.

CHI È MARCELLA PRALORMO PROFESSIONE DIRETTRICE DELLA PINACOTECA AGNELLI

Sulla strada

GIUSEPPE CULICCHIA



Una piada fantasiosa

Ormai non ci sono dubbi: tra i «restyling» più riusciti di Torino, vista e considerata per esempio quella meraviglia architettonica che è la Spina 3, c'è quello della pausa pranzo. Nella Torino di prima bisognava accontentarsi del panino triste o del piattino riscaldato al microonde nel bar sotto l'ufficio. Nella Torino di oggi, invece, lo scoccare dell'una del pomeriggio coincide spesso con l'inizio di una vera e propria caccia al tesoro, condotta da torme di co.co.pro e altri atipici del famoso cosiddetto terziario avanzato che privi di mensa e buoni-mensa contano almeno di mangiare qualcosa di buono, tra una pratica evasa e un'evasione su Facebook. E tra i locali e localini ecco Noom al numero 45/b di via San Quintino (ma c'è un'altra sede in via Corte d'Appello), che per slogan ha scelto «Da noi il cibo ha un altro sapore». L'idea è semplice. Fatto tesoro degli insegnamenti di Slow Food, si è scelto di ragionare in termini di sapori nostrani e di filiera corta, privilegiando la freschezza e la natura, senza uso di additivi o conservanti. Ma dato che la pausa pranzo solo di rado può concedersi il lusso dello Slow, si è cercato di coniugare quanto sopra con il Fast. E per quanto concerne la ristorazione veloce la tradizione italiana aveva di suo una grandissima risorsa: la piada. Ecco dunque che la celebre piadina, proposta nelle versioni tradizionale, integrale, sfogliata, di kamut o di farro, viene farcita da Noom in modo fantasioso (arrosto, gorgonzola e cipolle caramellate oppure la «mexicana» con salsiccia, mozzarella e salsa chili). Il posto, nei toni del legno e dell'arancione, è gradevole e dispone di qualche tavolino. Ma per il take-away dispone di vaschette termosigillate perfette per il trasporto di piatti di pasta e di carne e di pesce e anche insalate, perché non si vive di sola piada.

DOVE NOOM, VIA SAN QUINTINO 45/B. VOTO: 9- PER LA RAPIDITÀ E LA QUALITÀ

COSTO DI UN POLLO 7,5 EURO
DOVE CORSO FRANCIA 303 TEL. 011/4271501
GIORNO DI CHIUSURA LUNEDÌ

COSTO DEL POLLO 7,5 EURO
DOVE PIAZZA SANTA RITA 7 TEL. 011/396175
GIORNO DI CHIUSURA DOMENICA POMERIGGIO

COSTO DI UN POLLO 7,5 EURO
DOVE VIA MONFERRATO 20; TEL. 011/8196788
GIORNO DI CHIUSURA DOMENICA