

AL PICCOLO LORD PASSIONE E IDEE NEI PIATTI DEL CUOCO DEL PAPA

Repubblica — 31 luglio 2010 pagina 17 sezione: TORINO

DOPO un po' di mesi, su competente consiglio di Giovanni Grasso della Credenza, abbiamo provato il Piccolo Lord di corso San Maurizio. Il nome evoca il ricordo di vecchi film di intollerabile melensagginee malinconiaa cucchiate, visti da bambini alla televisione nel salotto buono dei nonni. Ma qui si parla di cibo: il cuoco è piuttosto giovane e, nel palmares, può vantare di avere cucinato per il Papa, durante la sua recente visita a Torino. Sembra che sia un simpatico golosone. Ma, sebbene da un punto di vista laico (come è laica la gastronomia quando non si discetta di cucina molecolare o di vini naturali) la circostanza sia del tutto irrilevante, bisogna riconoscere che fa un certo effetto. Come fa effetto, almeno per quanto ci riguarda, che il cuoco del Papa provenga dalla rinomata scuola alberghiera di Ceres, quasi ridente paese delle valli di Lanzo cui siamo sentimentalmente legati. Fuori da ogni ortodossia, la mano del cuoco è spensierata e, se pure mantiene in carta gli agnolotti al sugo d' arrosto e il vitello tonnato, si diverte con preparazioni più eccentriche, come il "cocktail di risotto agli scampi" o il "cannolo piemontese", simulacro siciliano con piemontesissima anima di castelmagnoe porcini. Dalla carta, anche una rinfrescante crema di piselli e menta con spezzatino di astice, cotta in una cocotte sigillata con la pasta sfoglia, un sapido filetto di maialino con crema di patate e rosmarino e scalogno in agrodolce, nonché una ombrina in crosta di olive nere e gazpacho che ci è parso il piatto meglio riuscito. Passione e idee sono un buon inizio, anche se ci sembra che la cucina manchi ancora di leggerezza e abusi un po' , sia per la carne sia per il pesce, dei tempi di cottura. Migliorerà. Servizio cortese, conto sui 45 euro. Piccolo Lord, corso San Maurizio 69 bis, Torino. Tel. 011/836145, www.ristorantepiccololord.it. Chiuso la domenica. cavallitoelamacchia@gmail.com