

[Locanda dell'Antica Lucerna: quando il ristorante è un ex asilo](#)

scritto da Redazione | 11/09/2017



Cucina semplice e genuina in una location d'antologia. Difficile immaginare come si possa ambientare un ristorante in un ex asilo, ma il lavoro svolto è stato curato e minuzioso nei singoli dettagli, così come la valorizzazione delle materie prime.

La [Locanda dell'Antica Lucerna](#), situata nel piccolo comune di **Luserna San Giovanni (Torino)**, per i suoi titolari è stato un sogno realizzato fin da quando, visitando l'immobile, se ne sono innamorati al punto di volerlo ristrutturare conservando l'anima originaria fatta di fascino, suggestione e calore irresistibile.

L'edificio è stato costruito a metà del XVIII secolo e, dal 1846 al 2010, ha ospitato un asilo. Dopo 2 anni di accurato restauro e sapiente riadattamento quello stesso luogo - che aveva visto correre

tantissimi bambini - è stato trasformato in un ristorante ospitale ed estremamente elegante. Oggi spetta agli chef e al personale di sala il compito di accogliere, intrattenere e garantire il benessere agli avventori.

Lo stesso **menù proposto**, rispecchia questa ricerca della genuinità e del buon gusto: **quattro alternative per ogni portata** dall'antipasto al secondo, piatti semplici creati con ingredienti ricercati e stagionali, abbinamenti mai banali e una tecnica di preparazione che li valorizza al meglio.

Diverse sono le pietanze tradizionali, tra cui le **acciuغه al verde** e la **battuta di vitella**, ma esse vengono presentate sotto una veste innovativa. Pensiamo alle **lumache nel risotto al curry e verdure** o alla **braciola di maiale alla milanese con maionese al wasabi**.

Il menù presenta una discreta proposta di piatti sia a base di pesce (uno per portata) che di carne (1 antipasto e 2 secondi): se nei primi, il **raviolo ripieno di gamberi rossi** in sfoglia di basilico, acqua di pomodoro e mousse di ceci la fa da padrone, nei secondi, non nuocerebbe una maggiore proposta del bestiame locale a scapito di quello di provenienza estera. La tagliata di bisonte, ad esempio, ricorda poco delle tradizioni piemontesi.

Menzione d'onore per la cantina che si presenta ricca in quantità dando vita ad una **carta dei vini** di ben 11 pagine con etichette di ottimo livello.

E i prezzi?

Dal lunedì al venerdì a pranzo, il ristorante propone 2 formule interessanti. La prima prevede due piatti a scelta tra antipasto, primo e secondo, calice di vino, acqua e caffè a 15,00 euro; la seconda prevede antipasto, primo e secondo, calice di vino, acqua e caffè a 20,00 euro.

Con un buon rapporto qualità/prezzo e con la possibilità di ospitare eventi con la preparazione di finger food e menù ad hoc perfettamente studiati, la **Locanda dell'Antica Lucerna** rappresenta senza dubbio un must per chi passi da quelle parti all'ora del ristoro.

Locanda dell'Antica Lucerna

Via Generale Armando Diaz, 54 - Luserna San Giovanni (TO)

Orari di apertura: lunedì-domenica: 12:00-14:30 / 19:30-22:30 (chiuso il mercoledì)

www.anticLucerna.it