



Piobesi Torinese, Celestino è molto più di una locanda con camere

In oltre 120 anni questo ristorante a pochi km da Torino è cambiato senza cambiare, grazie all'alternarsi di 5 generazioni che hanno portato avanti l'amore per la buona cucina e la tradizione del mangiar bene piemontese

Se cercate un luogo in cui il tempo sembra essersi fermato e dove l'**autentica cucina piemontese** è sostenuta da una continua e accorta attenzione alle materie prime locali, allora dovete fare una sosta da "**Celestino**", ristorante e locanda.

Siamo a pochi minuti di auto da quel gioiello barocco che è **Stupinigi**, una delle residenze sabaude forse più ammirate e più celebri, iniziata su progetto del Juvarra nel 1729 e divenuta luogo di svago della famiglia reale. Proseguendo oltre la splendida riserva naturale che la circonda, si raggiunge **Piobesi Torinese**, cittadina alle porte di Torino: qui, affacciato sul corso principale, si trova il **ristorante Celestino**, con le sue dodici camere.



Un particolare del ristorante (Foto © Silvia Fissore).

Ristorante Celestino: storia di un luogo antico

Moderno e accogliente, ma inserito in una struttura che un tempo fu una signorile dimora del Quattrocento, il locale accoglie da oltre 120 anni gli amanti del buon gusto in tutti i sensi. Infatti, quando nel 1904 il capostipite **Celestino Scalenghe** iniziò l'attività, c'erano anche la macelleria e la rivendita di alimentari. Il vero e proprio ristoro si trovava poco distante da dove sorge ora e si chiamava "**Trattoria dei Cacciatori**" anche se per tutti era "da Celestino".

Narrano le cronache che il grande **Erminio Maccario** concludesse i suoi spettacoli raccomandando, rigorosamente in piemontese, di andare a mangiare e bere da Celestino: «*e adess, se veule mangé e beive bin deve andé tuti a da Celestin a Piubes*» (e ora se volete mangiare e bere bene, dovete andare tutti da Celestino a Piobesi).

Nel corso degli anni quello che era un piccolo punto di ristoro si è trasformato in un locale al passo con i tempi, dove oggi **Sergio Leggero** con la moglie Daniela e i figli Federica e Lorenzo tramandano una tradizione di famiglia che guarda avanti, senza però scordare le origini.



La famiglia Leggero al completo: da sn, Lorenzo, Daniela, Federica e Sergio (Foto © Silvia Fissore).

Il menu: Piemonte nel DNA

La cucina non può che essere un **inno alla piemontesità**, con una proposta di ricette che affondano la propria sostanza nel DNA sabaudo e sono alimentate da una continua e accorta attenzione alle materie prime locali e alla stagionalità.

E proprio il succedersi delle stagioni scandisce le serate a tema che contemplan asparagi, carciofi e, in autunno, i funghi porcini e il pregiato tartufo bianco, la trifola. I piatti sono targati profondo Piemonte, ma non manca in carta **almeno una proposta di pesce** e in particolare trote e carpe, a seconda della disponibilità.

Il menu scalda il cuore solo a leggerlo: gli antipasti aprono le danze con il *Girello di Fassone in salsa tonnata all'antica*, le *Acciughe al bagnetto verde* e gli immancabili *Tomini elettrici in salsa rossa piemontese* (piccante il giusto). Consigliatissimo, poi, il *Coniglio grigio di Carmagnola*, una rivisitazione del "tonno di coniglio", dove la dolcezza delle carni bianche è avvolta da una delicata gelatina ed esaltata da una giardiniera di verdure all'agro.



Coniglio grigio di Carmagnola (Foto © Silvia Fissore).

Con i primi, si va sul sicuro scegliendo le **paste fresche fatte in casa**, agnolotti, plin e tajarin all'uovo. Gli "*Agnulot d' Celestin*" al sugo d'arrosto sono sicuramente l'orgoglio del signor Sergio che ha dato vita per loro a un inconfondibile ripieno a base di salame cotto piemontese, riso, carne di vitello e di maiale, cervella al burro e crauti monferrini.



Gli "Agnulot d' Celestin" (Foto © Silvia Fissore).

Per chi ama sapori più delicati, consigliamo invece i *plin ripieni di formaggio Seirass su brunoise di verdure di stagione*, oppure i gustosi *gnocchi di patate*, sempre rigorosamente fatti in casa e conditi con la fonduta di Cevrin (caprino) di Coazze.



Plin ripieni di formaggio Seirass su brunoise di verdure di stagione (Foto © Silvia Fissore).



Gnocchi di patate con fonduta di Cevrin di Coazze (Foto © Silvia Fissore).

Per i secondi non si sbaglia con la *finanziera*, perché Celestino è ancora uno dei pochissimi posti dove questo piatto è quasi sempre in carta assieme a una versione ridotta del *Fritto misto piemontese* e alla *Guancia di vitello brasata al Barolo*.



La Finanziera (Foto © Silvia Fissore).

Il carpione nella bella stagione

Ma quando arriva la bella stagione, spunta in carta anche un intramontabile della cucina sabauda, il *carpione*! Questo tipico piatto contadino, pensato per ristorare dall'afa estiva e dal lavoro dei campi, è tanto versatile da trasformarsi in goloso antipasto o squisito piatto unico. Vede infatti protagonisti ingredienti essenziali come carne di vitello o pollo, pesce, uova e verdure dell'orto, fritti e marinati in aceto e vino bianco e insaporiti con la salvia: un piatto che gratifica sempre il palato grazie al suo sapore acidulo, fresco e stuzzicante.

Per i dolci, risulta veramente difficile scegliere se tuffare il cucchiaino nello *Zabaione al marsala con paste di meliga del Monregalese* o nel *Bonet con il gel al Rhum e polvere di amaretti*. Chi ama il cioccolato non può perdersi il *Gianduiotto con croccante alle mandorle e lamponi*, ma se si vuole sperimentare una piacevole escursione in terra francese, consigliamo la *Tarte tatin* voluta in carta da Lorenzo, che ha una passione particolare per la frutta cotta e la cannella.



Bonet con il gel al Rhum e polvere di amaretti (Foto © Silvia Fissore).

Per chi ama i formaggi, da non perdere la sintetica ed accurata selezione di produzioni locali: dal Castelmagno d'Alpeggio La Meiro, al Testun al Barolo di Ocelli, dal Seirass del fen dell'azienda agricola Charbonnier Luca, alla Toma stagionata nel malto d'orzo e whisky sempre di Ocelli, solo per citarne alcune.

Carta dei vini a prevalenza piemontese

La **carta dei vini**, infine, conta un centinaio di etichette e si ispira principalmente al Piemonte, ma con qualche incursione nelle cantine della Penisola. Noi abbiamo provato due vitigni autoctoni prodotti dalla cantina Bel Colle di Verduno, nelle Langhe: il Nascetta Langhe Doc, un bianco semiaromatico la cui importante struttura e i cui livelli di acidità gli conferiscono una grande capacità di invecchiamento; e un Pelaverga, rosso dalle piacevoli note pepate con sentori di ciliegia da giovane.

Per chi ama la Bagna Caoda

Una nota per chi scegliesse di visitare Torino e il Piemonte in autunno: Celestino in questo periodo dell'anno propone in carta anche la celebre "**Bagna Caoda**", salsa a base di aglio e acciughe servita nei "fujot", particolari recipienti in terracotta con sotto una fiammella che tiene

caldo l'intingolo. Vero e proprio rito di convivialità oltre che esperienza di gusto, da provare almeno una volta nella vita!

Perché Celestino ci è piaciuto?

Indubbiamente per lo **spirito di ospitalità** dei quattro membri della famiglia Leggero, che, al timone di Celestino si spartiscono i ruoli nel rispetto di quello che sembra essere l'ordinamento di famiglia: gli uomini in cucina e le signore in sala. Quando nacque la locanda – termine che trasmette ricordi e belle sensazioni – erano altri tempi, vi erano sicuramente altre esigenze ma oggi, dopo più di un secolo, rimane tra queste mura quell'atmosfera di calore che solo i membri di una famiglia possono trasmetterti.

Ci fa anche piacere sottolineare l'**eccezionale rapporto qualità prezzo**: materie prime selezionate in un'ottica di sostenibilità, grande attenzione per la filiera locale, piatti preparati con cura e un ambiente sobrio e confortevole corrispondono a prezzi che riteniamo decisamente onesti e accessibili.

Un'ultima curiosità

Ancora una curiosità dal libro dei ricordi di famiglia. Il bisnonno Celestino aveva ideato un “**servizio di taxi**” **ante litteram**, che accompagnava i clienti al ristorante e li riportava a casa, complici un asino e un calesse. Un'idea che sarebbe vincente anche oggi per rimediare ai rischi di controlli dopo una buona libagione!

Ristorante Celestino

Corso Italia, 10 – Piobesi Torinese (TO)

Orari di apertura: Pranzo 12.00-15.00 – Cena 19.30-22.00

Chiuso la domenica sera e il martedì

<https://www.hotelristorantecelestino.it/>

Data di creazione

15/04/2025

Autore

silvia-fissore