

Ristorante Casa Vicina, il gusto della memoria

scritto da Silvia Fissore | 29/03/2019



Lo storico stellato piemontese oggi si fa custode di una tradizione gourmet che sa evolvere senza perdere il contatto con le proprie radici.

Ambiente raccolto, pochi tavoli, massima cura nei dettagli e un'atmosfera di intimità che invita al dialogo. Il **Ristorante Casa Vicina**, una **Stella Michelin dal 2002** e una storia di famiglia che percorre tutto il '900, è uno di quei rari luoghi del suo genere in cui l'avventore non si sente in imbarazzo o disorientato.

Sarà per la solare accoglienza in sala, supervisionata da **Stefano Vicina**, fratello dello Chef Claudio, e dalla giovane Laura, entusiasta rappresentante della quinta generazione. O forse sarà per un menù che racconta con parole semplici tutta la bellezza della **cucina piemontese**: dal **girello di fassone con salsa tonnata** agli **agnolotti pizzicati a mano**, passando per l'[insalata russa](#) e senza dimenticare alcune certezze granitiche, come la **cervella in pastella**, il **rognone à la coque** o lo zabajone caldo con gelato Gianduja.

La **carta dei vini**, oltre al Piemonte, fa un'incursione anche nelle altre regioni, con un ampio spazio alle bollicine italiane che le ha fatto conquistare il riconoscimento "**Miglior Carta dei Vini 2019**"

da parte del [Consorzio di tutela del Prosecco DOC](#).

Ristorante Casa Vicina: tradizione non significa noia

Casa Vicina è sicuramente il ristorante dove confrontarsi con i più genuini **gusti della tradizione sabauda**. Ma attenzione, perché **tradizione non significa noia**. Nulla, infatti, viene dato per scontato. Ed ecco, quindi, che la **bagna càoda** si trasforma in una **delicata emulsione di verdure stratificate**, servita come *amuse bouche* in un bicchiere Martini, a richiamare il più classico degli aperitivi sabaudi. La ricetta è stata creata nel 2006 in occasione delle Olimpiadi invernali.

«Ogni proposta viene rivista e interpretata grazie a uno studio costante delle tecniche e degli ingredienti, degli abbinamenti e della mise-en-place, per soddisfare i palati contemporanei» spiega Stefano Vicina.

Anche due capisaldi della [cucina piemontese](#), il **tonno di coniglio grigio di Carmagnola** e la **millefoglie di lingua**, sono stati perfettamente aggiornati.

Nel **tonno di coniglio**, il gusto delicato delle carni è esaltato da un **top di giardiniera in agrodolce**, mentre nella **millefoglie** si è scelto di bandire l'aglio del bagnetto verde amalgamando i sapori con un velo di gelatina naturale al vino rosso. A fare il resto ci pensano una lunga cottura a bollore lieve e l'aggiunta di aromi come timo e rosmarino, che restituiscono al palato un bouquet delicato e una consistenza quasi fondente.

«Lavoriamo molto sulla leggerezza dei sapori, sulla ricerca continua delle materie prime, che preferiamo trasformare noi per poterle declinare in base alle esigenze dei piatti e del risultato a cui miriamo. E puntiamo sulla stagionalità e sul forte legame con il nostro territorio».

Usa volutamente il plurale Claudio Vicina a sottolineare che, in cucina come in sala, ogni dettaglio e ogni scelta sono frutto di un pensiero e di un lavoro comune che vede impegnata tutta la famiglia.

«Quello tra noi è un confronto continuo, a volte anche logorante - aggiunge ridendo la moglie **Anna Mastroianni** che a Casa Vicina è responsabile dei dessert e dei lievitati - ma è quello che ci permette di crescere e migliorare».

Colombe di Casa Vicina: genuinità e pazienza da certosini

In questo periodo la cucina è impegnata anche nella preparazione delle Colombe, rigorosamente con farina biologica e lievito madre.

«Richiedono almeno **due giorni di lievitazione** e soprattutto una pazienza da certosini, perché vanno infornate al momento giusto e se sono addormentate, bisogna saper attendere» precisa la signora Anna.

E in vista della Pasqua, **dal 2 al 20 aprile** il menù ospiterà alcuni piatti a tema, tra cui **L'Uovo di Pasqua in raviolo**, rivisitazione della classica torta Pasqualina. Invece della pasta sfoglia per

avvolgere il ripieno di [seirass](#), carciofi ed erbe, lo chef utilizza la **pasta degli agnolotti** e gioca sulla consistenza dell'uovo, lasciato volutamente morbido rispetto alla versione tradizionale.

Visto il risultato finale, anche l'**Uovo in Raviolo** sembra destinato a diventare uno di quei piatti iconici che Claudio Vicina definisce "della memoria", perché tramandati e reinterpretati attraverso le 5 generazioni alla guida del celebre ristorante.

Ristorante Casa Vicina

Via Nizza 224, Torino - presso Eataly, Lingotto
Aperto pranzo e cena; chiuso la domenica sera e il lunedì
www.casavicina.com