

extratorino 10

a tavola!

DI LEO RIESER

Viva la carta maiala

Qualcuno ce la fa a realizzare un sogno. Quando, mesi addietro, nel corso di una cena a casa sua, lodevolmente organizzata per raccogliere fondi per l'alluvione in Messico, Michele Buri aveva vagheggiato l'apertura di un suo ristorante, molti erano increduli. Invece la creatura è nata! Il Porcorosso è realtà: locale moderno ed elegante in una via nascosta della periferia nord.

La linea di cucina a immagine del suo chef e patron è estroversa e versatile: si va dai piatti del nonno (non perdetevi i tajarin sul comodino, con fegato e salsiccia) agli omaggi ai cuochi ipermoderni (millefoglie caramellate di fegato grasso, anguilla affumicata e mele verdi dedicato al basco Martin Berasategui). Dalla "carta maiala" selezionate anche i "Gamberi per prati", il maialino da latte morbido-croccante con patate fritte e tè di zenzero e, come noi, chiudete con lo sformatino di cioccolato su salsa al rosmarino o le paste di meliga da "pucciare" nel nebiolo passito.

44 euro se mangiate dall'antipasto al dolce, 36 il menu vegetariano ("dei poveri maialini"), 32 quello di tradizione, oppure selezionate i piatti dalla carta. Carta vini non ampia, ma di buona personalità.

Porcorosso

via Giachino 53, Torino
tel 011 2071160

aperto solo la sera
dal martedì al sabato
30-40€, vini esclusi

