

# I CENTO di TORINO

2010



LA CLASSIFICA  
dei 50 migliori  
RISTORANTI  
e le 50 migliori  
PIOLE

PREFAZIONE DI MARGHERITA OGGERO

Il posto  
giusto per...

MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ PREZZO  
Secondo i nostri complicatissimi calcoli

Laura	p. 52
Porco Rosso	p. 20
Ristorante Consorzio	p. 25
Scannabue	p. 47
Taverna di Fra Fiusch	p. 21
Trattoria Ala	p. 102
Trattoria Ban...Bott	p. 104
NUOVI	
Sono piccoli ma cresceranno	
Acqua e Sale	p. 43
Dausin	p. 71
Pastificio Defilippis	p. 90
Porco Rosso	p. 20
Ristorante Berbel	p. 38
Ristorante Capriccioli	p. 34
Ristorante Consorzio	p. 25
Scannabue	p. 47

## Porco Rosso

10°

VIA ERRICO GIACHINO 53, TEL 011 2071160, WWW.PORCOROSSO.IT

ORARIO CUCINA: 19.30-22.30

CHIUSURA: domenica e lunedì

FERIE: due settimane ad agosto e una a gennaio

PREZZO MEDIO: € 40

MENU: tradizionale € 33; vegetariano € 33; Porco Rosso € 44

CARTE DI CREDITO: tutte tranne American Express

Il porco rosso è Michele Buri, di professione (finalmente) cuoco. La storia del ristorante inizia prima del ristorante, dalla passione di uno dei tanti che faceva un altro lavoro ma sognava di avere un locale. Immaginava le tovaglie, le piccole delicatezze verso i clienti, un bozzolo di menu. E, poi, passare tra i tavoli e chiedere "tutto bene?" e offrire la grappa e spiegare i piatti e vedere i sorrisi e ricevere i complimenti. Amiamo quelli che sognano di aprire ristoranti perché cucinano bene a casa o perché hanno buon gusto nell'apparecchiare la tavola: i loro ristoranti sono perfetti, con tovaglie barocche o minimali, cucina creativa o ipertradizionale e poi clientela come si deve, amichevole, soddisfatta. Invece odiamo quelli che ci provano davvero perché sono maledetti cuochi improvvisati, che perdono il punto di cottura della pasta, che spadellano nell'affanno, che ti servono sul piatto la malinconia infinita del sogno che sbatte contro la porcellana della realtà. Il nostro cuoco, invece, si è mosso con follia e circospezione, nel vuoto, ma a passi misurati: prima di aprire ha mangiato e mangiato in giro per l'Italia e per l'Europa, poi si è messo a spignattare nelle cucine di grandi ristoranti e di osterie di Langhe e, poi, finalmente ha aperto il Porco Rosso.

Il risultato ci sembra strabiliante. La carta si compone di un menu "Porco Rosso" che potremmo definire creativo, di un menu della nonna, naturalmente tradizionale e di un menu vegetariano. Poi c'è una carta maiala che contiene quasi tutte le portate dei tre menu degustazione. La linea regionale ha poche sbavature: i tajarin con il ragù di fegatini, gli gnocchi, il coniglio, la finanziaria rassicurano il palato e custodiscono il segreto semplice di una scelta di ottime materie prime.

Ma anche gli slanci nell'alta gastronomia, con tributi ai grandi cuochi, sono giochi divertenti che il cuoco esegue con mano che, forse tremante, sembra sicura. A tutte le ricette si può e si deve concedere, se mai ci fosse, qualche imperfezione.