

# Alla Barrique

nella capitale sabauda

**STEFANO GALLO,  
CHEF DI PROVATA  
ESPERIENZA, CONIUGA  
LA PROFONDA  
CONOSCENZA  
DEL TERRITORIO  
PIEMONTESE CON  
UN'EQUILIBRATA  
INVENTIVA DI  
ISPIRAZIONE  
STELLATA.**

DI ALESSANDRA PIUBELLO

**V**interno del ristorante, accogliente e caldo del legno di parquet e di boiserie, contrasta con il contesto metropolitano esterno, proponendosi come un'oasi di eleganza e raffinatezza.

A **La Barrique** troviamo una cucina improntata alla leggerezza, senza grandi voli pindarici, ma concreta e onesta, caratterizzata da ottime materie prime ed esecuzioni tecnicamente corrette, con attenzione alle tipicità regionali accuratamente reinterpretate. Lo chef **Stefano Gallo**, erede di una famiglia che da sempre si occupa di gastronomia, inizia la sua formazione di cuoco con un lungo apprendistato nello storico ristorante torinese **Vecchia Lanterna** con **Armando Zanetti**, uno dei miti della cucina piemontese.

Le sue esperienze successive sono con **Roger Vergé** al **Moulin de Mougins**, con **Alain Ducasse** al **Louis XV** di Monaco, all'**Enoteca Pinchiorri** di Firenze nonché in giro per il mondo, dal Sudamerica al Giappone.

Nel 1999 con l'apertura del **La Barrique** realizza il suo sogno, presentando una cucina di valore nel rispetto della tradizione e portando il ristorante ad essere premiato con la **stella Michelin** dopo solo quattro anni dall'apertura.

**Stefano Gallo** tiene in giusta considerazione anche la digeribilità dei cibi, un aspetto che, unito all'indubbia qualità della materia prima, gli consente di prendersi cura anche della salute dei suoi commensali a tavola.

I piatti sono ricercati ma senza ricorrere all'oramai imperante volontà di stupire a tutti i costi, realizzati in modo preciso e coerente, privi a volte però di emozioni memorabili.

Servizio impeccabile e discreto. La carta dei vini, articolata in 350 etichette, propone classici piemontesi ma anche italiani e francesi. ■



## IL MENU

FRA GLI ANTIPASTI SUGGERIAMO LA SUCCULENTA VITELLA PIEMONTESE AL COLTELLO CON SEDANO CROCCANTE, SPUMA E CIALDA AL PARMIGIANO REGGIANO E GLI ASPARAGI IN DIVERSE FORME E CONSISTENZE CON FORMAGGIO CAPRINO E UOVA DI QUAGLIA, UN PIATTO BEN RIUSCITO, INTERPRETATO IN TRE VERSIONI UGUALMENTE EQUILIBRATE NEI SAPORI. FRA I PRIMI ABBIAMO ASSAGGIATO IL RISO MANTECATO ALLA CREMA DI CAROTE, VERDURE CROCCANTI, MENTA E ROBIOLA DI ROCCAVERANO E GLI GNOCCHETTI DI PATATE CON CREMA DI PISELLI, FORMAGGIO CASTELMAGNO E NOCCIOLE DI LANGA: ESECUZIONI PULITE, SAPORI NETTI E DEFINITI, TUTTAVIA POCO EMOZIONANTI AL NOSTRO PALATO.

I DUE SECONDI, CONTROFILETTO DI VITELLA DI RAZZA PIEMONTESE COTTA AL ROSA CON BROCCOLETTI, OLIVE NOCELLARA DEL BELICE E SUO OLIO AL BASILICO E AGNELLO ARROSTITO E BRASATO IN LENTA COTTURA CON PEPERONI CANDITI, SPICCAVANO AL GUSTO PER MAESTRIA DI COTTURA, CONSISTENZA DELLA CARNE E QUALITÀ DI MATERIA PRIMA. UN SOGNO PROIBITO, LA CROSTATINA AL CIOCCOLATO NYANGBO DEL GHANA CON SORBETTO ALL'ARANCIO E ZENZERO. DELIZIOSA LA PICCOLA PASTICCERIA.

ALLA BARRIQUE È POSSIBILE SCEGLIERE FRA TRE MENU: DELLA TRADIZIONE A € 65, DI PESCE A € 70, GOURMET A € 85. ALLA CARTA UN MENÙ COMPLETO VI COSTERÀ CIRCA € 80. A TUTTI I MENÙ VANNO AGGIUNTI I COSTI DEL VINO.

