

Piatti di mare e di terra, immancabilmente la pizza, golosamente i dessert. Al Castello si parla il linguaggio dell'amore per la cucina, un sentimento che conquista gli ospiti da sette anni e che regala infinita soddisfazione

torinoalcastello



Al Castello

la cucina è passione

foto MATTHEW MOLCHEN

Di certo Al Castello è un'istituzione nell'offerta gastronomica moncalierese: la sua pizza e la sua posizione panoramica da decenni richiamano ospiti provenienti da ogni dove. Da sette anni, però, c'è un motivo in più per sperimentare la cucina del locale: l'entusiasmo di Nella e Andrea Scopelliti. Rubiamo qualche minuto a Nella, mentre dà le ultime disposizioni in vista della serata: «*La passione, credo sia questo che mi contraddistingue. E pensare che non arrivo da una famiglia di ristoratori: ho iniziato per gioco, a soli ventott'anni, e mi è piaciuto, infinitamente. Vedere i clienti soddisfatti, persino stupiti, è una delle gratificazioni che preferisco: amo il rapporto con la gente, conquistare la fiducia attraverso i piatti e il servizio proposto. Ma c'è sempre da migliorarsi, da imparare*». E da cambiare, potremmo dire: Nella infatti ci rivela che il cambiamento fa parte della sua indole. Non è un caso se tre anni fa ha rivoluzionato il ristorante arredandolo con gusto ed eleganza: lampadari a bracci, pareti colorate, tocchi dorati, tovaglie di lino e abat-jour su ogni tavolo. Nulla è lasciato al caso, «*ma già inizio a 'stufarmi' e non è detto che a ottobre...*». Nella spiega come entrando nel locale cerchi di calarsi nel ruolo del cliente, osservando i particolari con fare critico e attento: «*Sono convinta che se mi trovo io a mio agio, anche gli ospiti percepiranno il senso dell'accoglienza*». In effetti i complimenti non mancano, non solo per l'ambiente spumeggiante (senza eccessi), ma anche, ovviamente, per il menù: come resistere alle proposte di crudo? La tartara di tonno appoggiata su sformatino di panzanella e accompagnata da crema di ricotta di bufala o il crudo di pesce marinato secondo il pescato del giorno (la ricciola, i gamberoni...) sono due piatti davvero prelibati. Per chi ama la carne, invece, il piatto 'crudo e cotto' di fassone è un mix di bontà tutte piemontesi (il vitello tonnato, la salsiccia di Bra e la tagliata), preparate con carni certificate e dalla rintracciabilità garantita. Non mancano i rimandi alla tipicità del territorio: il tonno di coniglio con valeriana e il vitello servito con salsa tonnata e bagnetto verde sono piatti da provare. Da nord a sud, lo scialatiello impastato al basilico e servito coi frut-

ti di mare o, anche se più adeguata per il periodo invernale, la tiella irpina preparata con le alici, le patate e il pecorino. I dolci sono fatti in casa: tiramisù, panna cotta, semifreddi dai gusti differenti serviti con frutti di bosco perché «*anche l'occhio vuole la sua parte*». Una carta dei vini varia e completa, comprensiva di alcune etichette di champagne, arricchisce il menù sempre diverso per ogni stagione, in modo da garantire qualità e freschezza in ogni periodo dell'anno. Una scalinata piastrellata a mo' di azulejos colorati ci accompagna sulla terrazza: qui, nella bella stagione, il paesaggio è mozzafiato. Attorno il centro storico di Moncalieri, sullo sfondo le montagne. Un centinaio di coperti offrono agli ospiti serate di grande atmosfera tanto che, indicandoci un angolino particolarmente intimo, il cameriere sorridendo ci confida: «*Qui una proposta di matrimonio non può mancare...*».



Lo chef Micky



Perché Al Castello?

È impossibile resistere al menù ricco e goloso, all'ambiente avvolgente e accogliente, al servizio rapido e cordiale e alla passione di Nella e Andrea Scopelliti che accompagneranno il cliente in questo viaggio nel gusto

È il momento di...

Gustare una delle ricette del menù a base di pesce crudo: la tartare di tonno appoggiata su sformatino di panzanella e accompagnata da crema di ricotta di bufala, per esempio

La proposta dello chef

Il piatto 'crudo e cotto' di fassone: un mix di bontà tutte piemontesi, preparate con carni certificate e dalla rintracciabilità garantita

AL CASTELLO
Piazza Baden Baden, 1
Moncalieri (To)
Tel. 011.641203
Sempre aperto