DOPPIOZERO

Santa polenta!

Alberto Saibene 28 Marzo 2011

Chissà se sarebbe piaciuto al notaio Franco Cavallone il “Santa Polenta”? Io credo di no, non tanto per come si mangia, ma, per un gran borghese come lui, l’idea di bere vino in un bicchiere di plastica, di apparecchiarsi la tavola con posate da picnic ai bordi dell’autostrada, l’avrebbe certo infastidito. Da persona di grande educazione, nonché traduttore della classica espressione “Good Grief” di Charlie Brown in, appunto, “Santa Polenta”, non avrebbe fatto mostra di infastidirsi, ma certo i velluti rossi del “Cambio” con il tavolo di Cavour sono un’altra cosa.
Venendo da Milano, varcato il Ticino, Torino colpisce perché tutta impavesata di tricolori: terrazzi, balconi, strade e palazzi. Gli amici torinesi ci fanno notare come il pallido Cota (novarese) abbia fatto una magra figura e non abbia colto un sentimento condiviso dalla quasi totalità dei torinesi nel dissociarsi maldestramente dalle celebrazioni risorgimentali.
Tornando al “Santa Polenta”, cominciare una rubrica di ristoranti con una gastronomia stride un po’, tanto più nel Piemonte che Carlin Petrini ha promosso patria del mangiar bene e di tutte le ideologie che si porta appresso. E in effetti è questa la cosa un po’ noiosa: la retorica legata ai giacimenti gastronomici, al fassone piemontese (che non è il protagonista de *La chiave a stella*), al Castelmagno, alla Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino e a tutti gli sdilinquimenti che seguono alla mistica del territorio.
Detto questo, tre gentilissime signore ti offrono la polenta del giorno (io l’ho assaggiata col baccalà: buona) che naturalmente è fatta con una specialissima farina che una vecchina di Bra macina a pietra nel suo piccolo mulino (esagero!); c’è qualche secondo di carne (l’altro giorno era un arrosto) e degli appetitosi contorni o antipasti (le acciughe al verde). Per finire c’era uno strudel molto buono e ho bevuto un Roero non indimenticabile.
I posti sono pochi (una ventina); a mezzogiorno non si può prenotare, la sera conviene. Si spende poco (15-20 euro) e si va via di buon umore.

Santa Polenta

Via Barbaroux 33, Torino
Tel. 011 5612226

Orario
Mar-Mer 11,00-16,00
Gio-Ven-Sab 11,00-16,00/19,30 – 22,30

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

