



Quell'inaspettata eresia della carbonara di Moncalieri

DA VIN BISTROT

Con lardo e rosmarino



Prodotti locali

I piatti della tradizione vengono reinterpretati in maniera originale e con prodotti del territorio

Ci sono piatti della tradizione italiana che non si possono toccare. Primo su tutti la carbonara, che pure abbiamo pasticciato tutti, cuocendo l'uovo a frittata, comprando la pancetta a cubetti del supermercato, addirittura aggiungendoci i wurstel. Poi è arrivata la carbocrema, e tutto il resto è diventata un'eresia, una di quelle che ci tocca tutti ma che nessuno ammetterà mai di aver commesso. A me che ho sempre provato noia per i dogmi, divertono invece le variazioni sul tema, come quella che ho trovato al Vin Bistrot, autore di una – udite udite – “carbonara di Moncalieri”. Al posto del guanciale c'è il lardo di muncalè, il lardo locale, e poi prosciutto cotto, uova a km zero, rosmarino e pepe al limone. Al posto dei rigatoni ci sono le pappardelle, fatte in casa e belle spesse, e il risultato è godurioso, alla faccia della tradizione a tutti i costi. In carta Fabrizio propone altre interpretazioni personali dei classici, come i suoi capunet, involtini di verza ripieni di salsiccia di Moncalieri e racchiusi in uno scrigno di pasta sfoglia che soddisfa il morso rendendolo ancor più goloso. A cena il Vin Bistrot trasforma la mis en place e la proposta, con menu degustazione tra i 40 e i 50 euro, mentre a pranzo è perfetto per una pausa smart ma di gusto, con un menu “business lunch” tra cui scegliere due piatti, aggiungendo acqua e caffè e arrivando a un conto di 29 euro a persona.

Vin Bistrot

via Montebello 4 – Moncalieri (Torino)

Tel. 391 7601868

Aperto martedì 12-14.30

mercoledì-venerdì 12-14.30, 19-23.30

sabato 19-23.30

© RIPRODUZIONE RISERVATA