

TANTE IDEE DA «GERLA 1927»

Sulla tavola un menù con i fiocchi

Quest'anno il Natale porta novità in casa «Gerla 1927»: la storica pasticceria e cioccolateria torinese ha «ceduto» al salato, nel senso che adesso opera su più fronti, e alla produzione di specialità dolciarie abbina l'attività di ristorazione e gastronomia. E ben venga questa innovazione visto che in questi giorni la domanda ricorrente è: «Cosa porto in tavola per il pranzo della festa?». Un tormentone che «Gerla 1927» sa risolvere in maniera davvero ghiotta. Dolce&salato, dipende dall'occasione. Comunque sia, la certezza sarà quella di fare un figurone. Nella gastronomia di corso Vittorio Emanuele II 86, vengono suggeriti due differenti menù da asporto dedicati, uno pensato per la tavola di Natale, l'altra per un frizzante Capodanno. Per il convivio del 25 dicembre - giusto per citare qualche piatto - si va dagli spumoni al prosciutto al flan di peperoni al formaggio; nella carta dei primi entrano lasagne al ragù, cannelloni e crespelle alla Valdostana; i secondi prevedono cinghiale, stracotto, finanziaria, cappo-

Sempre più di moda, la cena pre natalizia del 24 dicembre composta da soli dolci

ne ripieno che è poi il classicone natalizio. Per Capodanno: salmone Red King, gnocchi alla Parigina, crespelle di radicchio e speck, zuppa di pesce, gamberi alla piastra, calamari ripieni, cotechino con lenticchie, simbolo portbonheur.

Chi insegue la tendenza può optare per una cena pre natalizia (la sera del 24 dicembre) composta da soli dolci, come panettone ai marron glacés, frutta caramellata con cioccolato, gelatine alla frutta della tradizione piemontese, e l'immane torta che «Gerla 1927» realizza anche su disegno del cliente.

Una citazione merita il ristorante «L'Orangerie», da cui si accede dal negozio di corso Vittorio Emanuele II 88. Un

locale concepito come una serra in cui campeggiano piante di limoni, cedri, mandarini e persino ulivi e melograni. Un luogo che evoca i famosi giardini d'inverno tedeschi (Wintergarten), o francesi (Orangerie) o italiani (Limonaia) presenti in tutte le corti europee: Versailles in Francia, Postdam e Dusseldorf in Germania, Villa Strozzi a Firenze.

L'ambiente molto elegante ed esclusivo è adatto per chi desidera mangiare del buon trascorrendo la serata in tranquillità in compagnia di amici. I menù, suddivisi in quattro categorie, sono di terra oppure di mare; tra le specialità il fritto misto piemontese e il menù di formaggi e salumi/affettati della selezione Gerla. In sala la sommelier Cinzia Melotti è sempre presente per gli abbinamenti dei vini presenti sulla carta (42 spumanti metodo champenois, 48 vini rossi, 35 vini bianchi, 14 vini da meditazione, 12 tipi di champagne oltre ad una importante selezione di whisky, rum, cognac, vodka, grappe e amari.

I cesti regalo da comporre a piacere (disponibili nella gastronomia di corso Vittorio Emanuele II 86) offrono prelibatezze gourmand da intenditore. Culatelli vescovi (premiato nel 2012 come culatello migliore d'Italia), salumi e affettati frutto di una selezione rigorosa della società Parma&Co, come il salame di maiale nero brado italiano, che è l'equivalente del pata negra spagnolo, una razza suina di cui vengono allevati ogni anno solo sei mila capi, sino a ben 59 sali e spezie rare provenienti da ogni angolo del globo. Il tutto a prezzi sostenibili.

