



REPORTERS

Il locale di via Cesana

## Al Mamà

# Tagliatelle nella terra dei tajarin

### Un elegante bistrot con concerti dal vivo

**P**ur vivendo a Torino da tanto tempo non mi è chiaro se via Cesana sia da intendersi come zona San Paolo o come zona Cenisia. Sta di fatto che anche se non è territorio di Movida da queste parti stanno nascendo posti nuovi come Al Mamà, un elegante bistrot con annessa vendita



di salumi e prodotti d'eccellenza («mangio buono, sano e italiano» è lo slogan del locale aperto a novembre) e di un angolo gelati. Io ci sono capitato a pranzo alcuni

giorni fa e mi ha sfiziato la tartara di tonno, un po' meno le tagliatelle al ragù di suino grigio. Ammiro il coraggio di proporre le tagliatelle in una città dove dominano i tajarin in tutte le salse, ma ci vorrebbe un pizzico di attenzione in più nella cottura. Eccellente il sorbetto al limone (di una gelateria milanese). Ampia scelta di vini. Il giovedì ci sono interessanti concerti dal vivo. Ma io, come Montalbano, mangiando preferisco la compagnia del silenzio: ci tornerò in altra sera per provare le lasagne e altri piatti mediterranei in menu. Sui 20 euro a testa (a pranzo).

T1 CV PRT2 ST XT

LA STAMPA  
DOMENICA 19 MARZO 2017

65

# A TAVOLA

Per le vostre segnalazioni: [Luca.Ferrua@lastampa.it](mailto:Luca.Ferrua@lastampa.it)