



LA STAMPA TORINO

I piatti anonimi stonano nelle sale auliche

La mano dei nuovi chef non ha ancora inciso sul ristorante Les Petites Madeleines dell'Hotel Turin Palace di Torino



Le sale eleganti del ristorante Le Petites Madeleines all'interno del Turin Hotel Palace. L'insalata con la mozzarella di bufala e la zuppa di legumi e cereali.

CONDIVIDI

...

ROCCO MOLITERNI
TORINO

Pubblicato il 10/03/2019
Ultima modifica il 10/03/2019 alle ore 10:54

Forse che tutto non sarebbe andato per il verso giusto avrei dovuto intuirlo già dal sito dell'Hotel Turin Palace. Perché quando ieri mattina sono andato alla ricerca del menu del ristorante Les Petites Madeleines ho visto che come chef era indicato ancora Stefano Sforza, il quale ha lasciato il locale un po' di tempo fa per tentare una nuova avventura. Sul sito sono raccontati vari menu e anche la carta dei piatti e viene da chiedersi se questa sia firmata ancora da Sforza oppure dalla coppia formata da Giuseppe Lisciotta (lui era già sous chef nel ristorante) e Chiara Favole che ne ha preso il posto.



Per saperlo ho deciso di andarci a pranzo e ho scoperto che la carta dei piatti del sito è quella che viene effettivamente proposta nel ristorante, anche se a questo punto di incerta paternità. Ho scoperto anche di essere l'unico avventore nelle belle sale del locale, ricche di orchidee viola e di mobili stile anteguerra (quando mangio tutto solo in un locale mi consolo pensando a quella scena di *C'era una volta in America* in cui Roberto De Niro e la Connelly cenano in un ristorante vuoto con un'orchestrina che suona solo per loro). Ho anche scoperto (e questa è stata una piacevole sorpresa) che a pranzo Les Petites Madeleines propone una formula di antipasto, primo e dolce, scelti dalla carta che c'è anche la sera, a 35 euro. Così ne ho approfittato ed essendo la prima settimana di Quaresima ho puntato su due piatti «di magro». Ho cominciato con una «Insalata del Turin Palace», ricca di insalate miste, tonno, mozzarella di bufala, capperi, olive e arance. Direte: ma non puoi giudicare un ristorante da un'insalata.

Ora a parte il fatto che con la moda dell'orto di pertinenza l'insalata è diventata il cavallo di battaglia di fior di chef, qui il problema era la temperatura. La mozzarella, di cui si intuiva la buona qualità, era gelida e una mozzarella da frigo in un ristorante che abbia qualche ambizione non si può vedere. In compenso la zuppa di legumi e cereali che ho preso come primo era quasi da ustione (o forse l'ha giudicata tale il mio palato reduce dalla temperatura dell'insalata). Al gusto era buona e c'era varietà di ingredienti, dall'orzo ai fagioli, alle lenticchie, peccato solo per i ceci che avrebbero meritato una cottura più lunga. Ho chiuso con un tiramisù senza infamia e senza lode: era servito in un bicchiere, mi è sembrato delicato ma non ho gradito il brodetto che si è formato al fondo. Con un bicchiere di Ruchè di Montalbera ho finito per spendere 45 euro.

Ma non mi sento di attribuire alcun voto: varrà la pena di tornare quando i due nuovi chef saranno un po' più rodati, perché oggi verrebbe da giudicare la cucina de Les Petites Madeleines come quella di anonimi alberghi, in cui «se una notte d'inverno un viaggiatore» si ferma, lo fa solo per pigrizia e non certo per le emozioni della tavola.

 BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI