
La lunga eco
di un'esperienza sensoriale

L'OSTERIA di



Trofarello - Torino - Italy

La lunga eco di un'esperienza sensoriale
L'OSTERIA DI CAFFÈ VERGNANO 1882
Trofarello – Torino - Italy

Questo e-book è stato realizzato per:
L'OSTERIA DI CAFFÈ VERGNANO 1882 di Trofarello
Via Torino, 100 – 10028 Trofarello (TO) - ITALY
Telefono +39 345 61 56 592
vergnano.trofarello@yahoo.it
[Facebook](#)
[Instagram](#)

Da:
LIBRICETTE.eu
powered by UP CONSULTING di Paola Uberti
Via Tirreno, 143/5 - 10136 Torino
P.IVA 11573560015
Telefono: +39 3357701901
e-mail: info@libricette.eu
web: www.libricette.eu
In collaborazione con il blog [SLELLY](#) di Paola Uberti.

L'OSTERIA di



L'opera è liberamente condivisibile nel rispetto della proprietà intellettuale del committente e dell'autrice ed è riguardata dalla licenza Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Italia.

Pubblicazione senza scopo di lucro, distribuzione gratuita.

© 2017 L'OSTERIA DI CAFFÈ VERGNANO 1882 di Trofarello.

NOTA IMPORTANTE: alcuni contenuti di questo e-book menzionano bevande alcoliche. Il consumo di alcolici è riservato esclusivamente a un pubblico maggiorenne. I minori non devono assumere alcol. BEVETE RESPONSABILMENTE: tutte le informazioni sono disponibili sul [sito del Ministero della Salute](#).

Fonti delle immagini.

Archivio personale di Paola Uberti, con autorizzazione di L'OSTERIA DI CAFFÈ VERGNANO 1882 di Trofarello.



Tutta la storia
umana attesta che
la felicità
dell'uomo,
peccatore affamato,
da quando Eva
mangiò il pomo,
dipende molto dal
pranzo.

George Gordon Byron





Quanti di noi hanno giocato con l'eco della propria voce, quasi a mettersi di fronte a un altro sé che si allunga e dilata nell'aria percorsa dal suono.

Suono che porta più in là di noi stessi ciò che siamo, rendendoci parte integrante dello spazio circostante.

Ripensando alla mia esperienza di degustazione del nuovo menu estivo 2017 dell'OSTERIA DI CAFFÈ VERGNANO 1882 di Trofarello, spontaneamente ho pensato all'eco, perché le emozioni, le sensazioni, gli stimoli sensoriali, i pensieri generati da consistenze e sapori, a distanza di molti giorni, sono ancora vivi e intatti nel loro potere evocativo e comunicativo.

L'OSTERIA VERGNANO nasce dalla forza di un desiderio del fondatore e proprietario, Matteo: comunicare, donarsi, prendersi cura dei Clienti, raccontare una storia che è al contempo personale e collettiva, attraverso il cibo.

Un cibo che è ricerca, filosofia, coerenza e coraggio, perché scegliere di aprire la prima OSTERIA VERGNANO al mondo, in una piccola cittadina alle porte di Torino, non è da tutti.

Trofarello è abituata ai suoi ritmi, alla sua gente, alle sue tradizioni: il mercato del mercoledì mattina, la festa dell'amarena a giugno, le notti bianche, i concerti sotto le stelle in estate, eppure in questo piccolo territorio, che si snoda tra la prima collina e la pianura rivolta verso Moncalieri, poi Torino, qualcosa è in fermento, perché non è affatto difficile trovarvi eccellenza.

A ben pensarci, però, è proprio nei luoghi tranquilli che si trovano gli ambienti ideali per meditare, fare esperienza di se stessi, lasciare che l'interiorità varchi i confini dell'inconscio e si faccia espressione del sé. In quei momenti, quegli stessi luoghi diventano crogioli di vita autentica e di energia.

“L’ Osteria di Vergnano nasce come progetto pilota. Prima Osteria Vergnano al mondo, nel cuore di Trofarello. Identità, passione e ambizione, queste sono le basi su cui L'Osteria si muove, al fine di garantire una piacevole esperienza ai nostri ospiti.”



L'OSTERIA VERGNANO di Trofarello ci parla sin dalla sua posizione. In continuità con l'attiguo caffè, anch'esso fondato da Matteo e che porta lo stesso marchio prestigioso, si mostra a coloro che percorrono la Via Torino. Le sue grandi vetrine rivelano un interno sobrio, elegante, giovane e accogliente. Ma ecco una sorpresa: il locale "gira l'angolo", rivolgendosi verso la Via Roma e assumendo un tono raccolto, proprio là dove si trova il déhor estivo in cui amo sedermi, sia al mattino per il mio caffè, sia la sera per il mio aperitivo, quando il sole, che pare esausto di illuminare e riscaldare i giorni, compie il suo inchino serale e, inondando d'oro i tavolini, si congeda.

Il caffè e l'osteria sono un continuum fisico e filosofico: sono evoluzione e crescita che si nutrono di cultura ed esperienza e iniettano in ciò che vi si può gustare la vibrazione della forza pionieristica.

Oltre a Matteo, in questi luoghi nei quali la cura e il rispetto per i Clienti sono al primo posto e si traducono in gesti piccoli e grandi e nella qualità dei prodotti, Giulia, Valentina e Massimiliano compongono una piccola famiglia che lavora per un obiettivo comune, improntato all'accoglienza e a un'attenzione squisita, è proprio il caso di dirlo. Fidatevi: anche se, come me, cambiate spesso abitudini, loro si ricorderanno sempre ciò che preferite e, se non saprete decidere, saranno in grado di consigliarvi senza mai deludervi. Non vi negheranno mai un sorriso sincero. Non vi faranno mancare la sensazione che nel vostro caffè o nel vostro piatto ci sono la forza del loro impegno e della loro vocazione e apertura al prossimo, oltre a quel saluto luminoso nel quale potrete percepire che sono davvero contenti di vedervi.

A Debora e Stefano è invece affidato il menu dell'osteria. Nella cucina, autentico cuore delle sale nelle quali è possibile fare colazione, pranzare o cenare, i ragazzi percorrono la loro strada. Studiano, progettano, sperimentano, consolidano, regalano vere emozioni commestibili, che scaldano l'anima e solleticano i sensi.



La ricerca delle migliori materie prime (tra le quali Presidi Slow Food e carni de La Granda), il rispetto della stagionalità, la scelta di soli ingredienti freschi, unitamente alla pasta, rigorosamente fatta in casa, assieme al fattore emotivo e alla cultura delle persone che danno all'OSTERIA VERGNANO di Trofarello la sua identità e il suo carattere, sono una garanzia per chi conosce la differenza tra ingurgitare e gustare, soliloquio e dialogo, autoreferenza e ricerca del rapporto con l'altro attraverso un piatto.

La proposta gastronomica dell'OSTERIA VERGNANO di Trofarello è ampia e copre tutti i pasti della giornata.

Dalla colazione (particolare quella della domenica a base di piatti che vedono le uova protagoniste), al pranzo, sia esso di lavoro o di piacere, cui è dedicato un menu appositamente studiato che offre, tra gli altri, battuta al coltello de La Granda, finocchi, lime, tajarin di mozzarella e raviolo di prosciutto crudo.

L'aperitivo è gastronomicamente allietato da piccoli starter quali il piemontesissimo pane, burro e acciughe, la coppa de La Granda e seirass, lardo de La Granda, miele, caffè oppure dai taglieri: selezione di salumi de La Granda e formaggi e pane, pomodoro e basilico.

Il menu della cena, che ho avuto il piacere di provare nell'edizione estate 2017, non manca certo di proposte seducenti che si allontanano dal concetto "piacere poco per piacere a tutti".

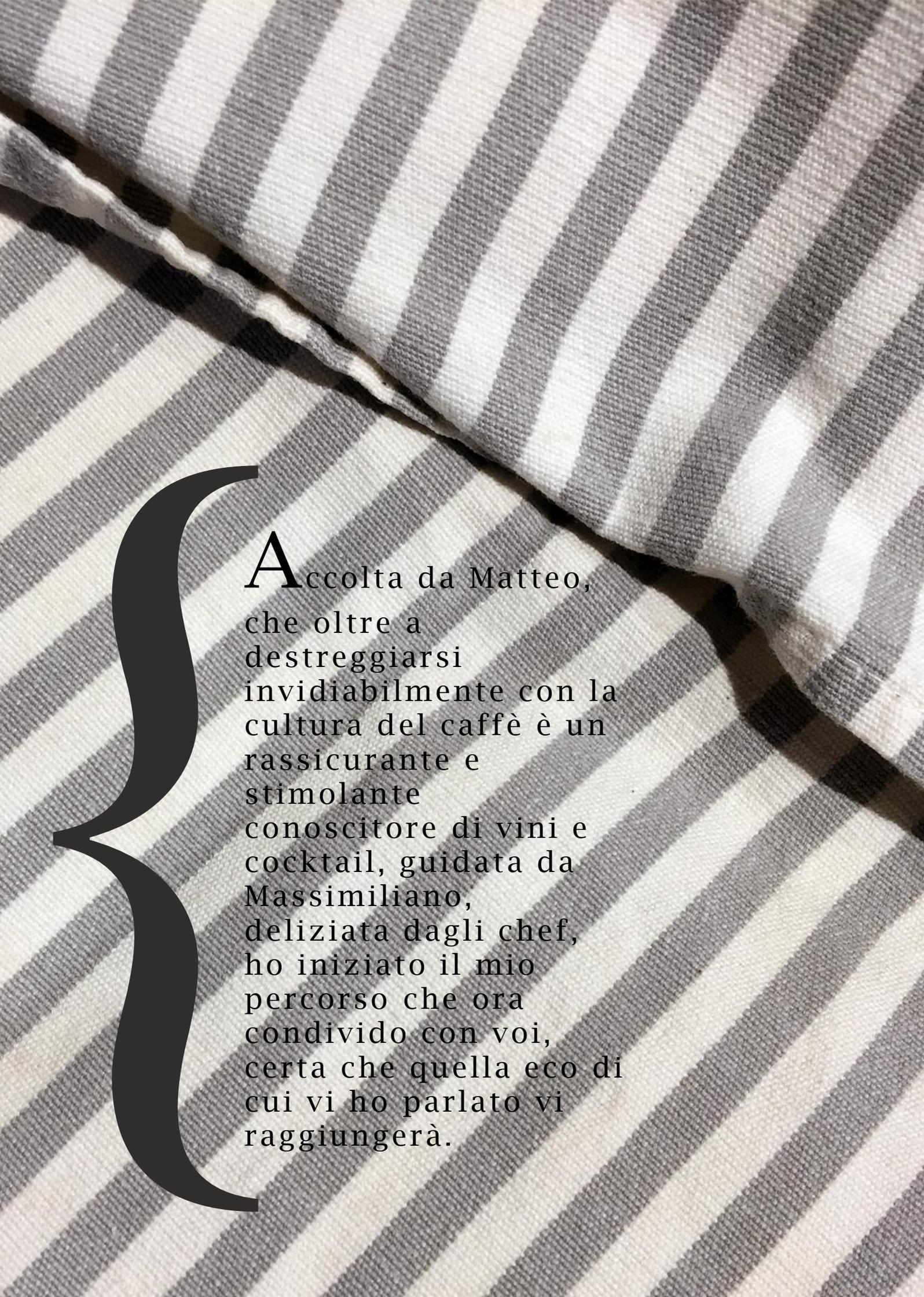
Alla carta non troverete un infinito elenco di piatti che rischierebbe di mortificare la preziosa ricerca che sta alla base delle preparazioni, della poetica del locale, del pensiero e dell'identità di coloro che vi si dedicano. Ciò senza prescindere dalla possibilità di assecondare qualsiasi particolare necessità alimentare dei Clienti.

Per il dopocena vi consiglio caldamente di affidarvi alle sapienti mani di Matteo che metterà a vostra disposizione



cultura ed esperienza in termini di mixology, meglio ancora se non avete chiaro in mente ciò che volete. Matteo creerà per voi qualcosa di speciale, nel rispetto dei vostri gusti e delle vostre tendenze, come il “cocktail senza nome” che ho provato io: indimenticabile con le sue note secche, fresche e fruttate.

Ora, venite con me. Accompagnatemi idealmente nel ripercorrere le tappe della mia degustazione.



Accolta da Matteo,
che oltre a
destreggiarsi
invidiabilmente con la
cultura del caffè è un
rassicurante e
stimolante
conoscitore di vini e
cocktail, guidata da
Massimiliano,
deliziata dagli chef,
ho iniziato il mio
percorso che ora
condivido con voi,
certa che quella eco di
cui vi ho parlato vi
raggiungerà.



IL BENVENUTO

Ho iniziato con ricotta, zenzero e ribes, un piccolo e morbido amuse-bouche che sento di poter definire come una ginnastica sensoriale: il frutto, con la sua acidità, pulisce la bocca e la prepara alla carezza morbida e più grassa della ricotta, lo zenzero, che arriva sul finale, pulisce nuovamente con la sua freschissima piccantezza naturale. Davvero sorprendente come in una preparazione così semplice si possa trovare tanta stimolazione.

GLI ANTIPASTI



La spigola marinata, è un piatto che ritrae il concetto di equilibrio che fa della freschezza il suo punto di forza. Il pesce, il finocchio, i frutti di bosco, le note di liquirizia e anice viaggiano su un contrasto dolce-sapido-fresco-balsamico che ho trovato elegante, raffinato, semplice. Una petite robe "blanche" fatta cibo.



Pomodoro, peperone marinato e carote è una bella e inattesa sorpresa! Forme semplici, materie prime tecnicamente trattate con sapienza, curiosità allo stato puro. Cosa si nasconde in quel pomodoro apparentemente intonso e un po' solitario? Ed ecco un intenso connubio di dolcezza, sapidità e asprezza che vi consiglio di mitigare con la salsa di carote, per provare la gioia di ricominciare il gioco con il boccone successivo.



Eccolo: il Piemonte in un piatto. La battuta al coltello de La Granda è una dichiarazione d'amore per il territorio nella quale il basilico e la salsa di pomodorini gialli sono una rispettosa licenza personale degli chef che, forti di una materia prima eccellente, la stuzzicano con un po' di sana malizia che rinfresca, equilibra e diverte, senza perdere di vista quanto di "sacro" stanno approcciando.

I PRIMI



Straordinaria la **crema di riso allo zafferano, Grana Padano, nocciole**. Elegantissimo piatto, come lo è un cappello giallo a tesa larga portato con disinvoltura e innata raffinatezza di modi da una signora che passeggia sul lungomare a fine estate. La crema morbidissima e setosa di Basmati tende a una delicata dolcezza che fa desiderare, nel sapore e nella consistenza, la sapidità e la croccantezza del Grana Padano. Un morso e si torna a volere la crema, poi di nuovo il Grana Padano. Un piatto che si auto conclude, pieno, appagante, innervato dalle nocciole che citano, esaltano, estendono il sapore e il profumo naturale del riso.

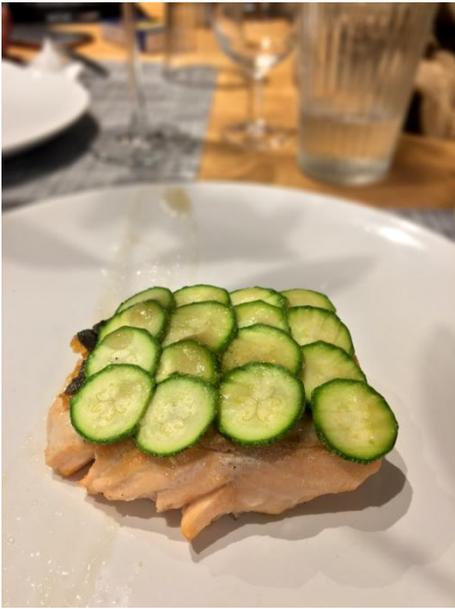


Gnocchi neri, spada affumicato, panure di acciughe. Se amate le emozioni forti questo è il piatto che fa per voi, se le temete, dopo averlo assaggiato cambierete idea. È materna rassicurazione e adulta provocazione che cantano all'unisono. Gli gnocchi morbidi, dolci, rasserenanti sono una mamma che abbraccia un figlio e lo fa voltare verso il futuro incitandolo ad affrontare la vita. I sapori intensi e sapidi del pesce e della panure, sono il cammino, le emozioni, le esperienze che egli farà. Un piatto che non dimenticherò mai e che lascia in bocca sia dolcezza, sia sapidità, in perfetto equilibrio e compensazione, oltre a regalare visioni e sensazioni impagabili.



Siamo turisti piemontesi a Capri sul finire della primavera, in una dimensione che rimescola, con raffinata ironia, allure, semplicità e quel po' di nostalgia dei sapori di casa che, prima o poi, ci coglie quando siamo lontani. I **ravioli di salsiccia de La Granda, burrata e datterini confit**, sono un primo raffinato che cita la Caprese e strizza l'occhio alla "fisicità" della salsiccia, e che mi ha trasmesso sensazioni di equilibrio con i suoi sapori e le sue consistenze, compresa quella della pasta delicata, rigorosamente "fatta in casa".

I SECONDI



Può un salmone andar per orti? Certamente! E che accade nel suo bucolico girovagare? Succede che le sue squame, toccate dalla bacchetta magica di una fata che pochi hanno visto, ma alla quale è bello e consolatorio credere, diventano sottili rondelle di zucchini.

Salmone, zucchini e timo è, secondo me, il piatto più ludico del menu. È capace di mettere di buon umore, facendo pensare a una favola inventata lì per lì da un genitore che vuole insegnare al figlio l'importanza di nutrirsi in modo sano e variegato, con la curiosità di assaggiare e crescere anche attraverso il cibo.

Un salmone cotto alla perfezione, delicato e non sovraccaricato, rinfrescato dagli ortaggi e dalla salsa al timo, perché se ci sono la materia prima e la tecnica degli chef, non serve molto altro per raccontare una storia.



Il brut e bun de La Granda, soia, miele e ribes, (sì, brut e bun, perché vincere facile con un filetto, senza nulla togliere ad esso, non è materia per questi chef), parla di casa e di novità. Perché quel fondo di cottura della carne, con un solo assaggio, ha cambiato lo scenario che mi circondava, portandomi nella casa dei miei genitori, la domenica, quando la mamma cucinava l'arrosto. Un sapore che è evocazione allo stato puro, capace di scuotere letteralmente il cuore. Poi eccolo, il tocco dei ragazzi, quello che costruisce la LORO tradizione, nata da ciò che hanno ereditato, introiettato, fatto proprio, pennellato di intimità e tendenza personale. Questo piatto consolatorio e stimolante è la loro "domenica a pranzo tra le mura domestiche", che, domani, qualcun altro farà propria variandola con un altro tocco. Una carne tenerissima, gustosa, accarezzata dal miele che gioca con la nota salata della soia e con la fresca acidità del ribes che pulisce.



Con il **posteriore di vitella de La Granda burro e salvia**, si assapora una carne succulenta e ricca, accarezzata da quel burro che è impossibile non appoggiarvi sopra, attendendo che il calore compia la sua alchimia, sciogliendolo e rendendolo parte integrante di bocconi irresistibili e piacevolmente regressivi.

La salvia croccante pervade tutto il piatto, ma lo fa con misura e discrezione, conferendogli una nota balsamica che funziona da filo conduttore e rende l'insieme incapace di stancare.

FRESCHEZZA

Terminata la degustazione dei piatti salati, è entrato in gioco Matteo con il suo **basilico, lime, sambuca**.

Un delizioso shooter straordinariamente fresco che sa di estate. Un'estate stimolante che rappresenta, con tre semplici elementi dosati con saggezza, lo spartiacque perfetto che intensifica il desiderio di dolcezza.

Perché nulla è lasciato al caso: ogni dettaglio è curato, ogni passo del cammino è una dedica al Cliente in cui gli ingredienti principali sono le persone che preparano e quelle che consumano.



I DOLCI



Frutto della passione in due versioni e cannella, è una sorprendente sintesi del cheesecake orientata alla purezza e all'essenzialità. Rappresenta un collegamento fisico e ideale tra la caffetteria e l'osteria. La base è il biscotto alla cannella tradizionalmente servito con il caffè. Sopra esso una mousse leggera e setosa, poi l'esplosione del frutto della passione che conclude una trilogia di profumi e sapori decisamente accattivante.



Amaretti, nocciole, gianduja, vermouth: ecco le componenti di **territorio**, un dolce che celebra prodotti tipici piemontesi all'insegna di consistenze che si avvicinano. Una mousse al cioccolato leggerissima assume struttura grazie alle nocciole frantumate, regalando al palato una stimolazione duplice a ogni assaggio. Stimolazione che trova la sua conclusione nella divertente e curiosa gelatina di vermouth: passato e tendenze attuali che si fondono.



Fresca, freschissima, con il suo colore candido come neve d'estate e il profumo balsamico. La **granita al limone, liquirizia, finocchietto**, è un dolce a tutti gli effetti, lontano dal ruolo accessorio di sorbetto "spezza-menu". Una piacevolissima proposta per concludere una degustazione che ha fatto di ricchezza, ricercatezza, sapore, strutture, superfici il suo fil rouge. Un arrivederci detto con un sorriso che nasce dal cuore e al cuore arriva.

OSTERIA VERGNANO di Trofarello è esperienza nel senso più autentico del termine che coinvolge i cinque sensi (con ottimi spunti anche per chi possiede il “sesto”).

Il locale, cromaticamente giocato tra antracite, nero e bianco, le superfici, il legno caldo e accogliente, le luci discrete e l’ulivo, albero dalla fortissima simbologia che si fa strada al centro del tavolo quadrato, metafora di forza generosa che cresce rispondendo alla natura che, alla fine, vince sempre così come la vocazione innata di una persona, trasmettono eleganza, relax, distensione, comfort.

I piatti sono assenza di sovrastrutture ed elementi ridondanti, in un dialogo diretto, schietto e sincero con il Cliente. C’è senso di freschezza e leggerezza anche dove sono sapori intensi e tecniche ricercate. C’è voglia di crescere attraverso le sensazioni provate da chi si siede a tavola.

Un sentito grazie a Matteo, Debora, Giulia, Massimiliano, Stefano e Valentina per l’accoglienza che mi hanno riservato e per le emozioni che ognuno di loro mi ha regalato la sera della degustazione, ma non solo. Grazie anche per ciò che mi comunicano ogni giorno quando entro in quella che è quasi una seconda casa, tanto che il giovedì, giorno di chiusura, per me è davvero una giornataccia...

Paola Uberti
LIBRICETTE.eu

L'OSTERIA di



L'OSTERIA DI CAFFÈ VERGNANO 1882

Via Torino, 100 – 10028 Trofarello (TO) - ITALY

Telefono +39 345 61 56 592

vergnano.trofarello@yahoo.it

www.caffevergnano.com



Lunedì – Domenica 12.00 - 14.30; 19.30 - 22.30

Chiusura giovedì