



## Torino, i “Sapori dell’Antico Egitto” rivivono nei piatti gourmet del Ristorante Casa Vicina

**In occasione del bicentenario del Museo Egizio di Torino, lo chef Claudio Vicina ha ideato un menù tematico dai sapori orientali in collaborazione con la curatrice del museo Alessia Fassone**

Divulgare cultura attraverso il cibo, esprimerla in piatti sofisticati dei ristoranti: un accostamento spesso di non facile attuazione, ma non impossibile. Quando avviene, poi, il risultato è curioso e regala la voglia di stare a tavola, divertendosi e imparando.

Il ristorante che più di tutti, dal suo insediamento a Torino, è riuscito a dar voce alle tradizioni culturali, artistiche e gastronomiche della città e del Piemonte attraverso la sua proposta culinaria è “**Casa Vicina**”, il locale gestito dalla famiglia Vicina. Proprio in virtù dell’attitudine alla promozione culturale, il locale è stato coinvolto dalla **Fondazione Museo delle Antichità Egizie** nell’ideazione di una serie di progetti a taglio gastronomico, in occasione del bicentenario del

Museo.



Anna e Claudio Vicina con Alessia Fassone, curatrice Museo Egizio (Foto © Stefano D'Elia).

## Bicentenario del Museo Egizio di Torino: arriva il menu tematico di Casa Vicina

La cultura culinaria è, da sempre, il punto di partenza di tutte le attività in quanto rappresenta uno degli elementi portanti per lo sviluppo e la crescita di una società. Di certo la **gastronomia ha caratterizzato i fasti dell'Antico Egitto**, sotto il profilo dell'attenzione per le materie prime, la cura nella conservazione dei cibi e la voglia di sperimentare.

La collaborazione tra l'istituzione museale sabauda e il ristorante [Casa Vicina](#) ha previsto l'**ideazione di un menù dedicato al bicentenario dell'Egizio**, sulla scorta di una consulenza scientifica fornita dai curatori del Museo, e l'organizzazione da parte della famiglia Vicina di cene tematiche e divulgative rivolte al pubblico.

Il menù "**Sapori dell'Antico Egitto**" è stato creato dallo chef **Claudio Vicina** in collaborazione con la curatrice Alessia Fassone e si pone come un racconto gastronomico degli antichi sapori del "dono del Nilo", inseriti all'interno della cucina contemporanea.

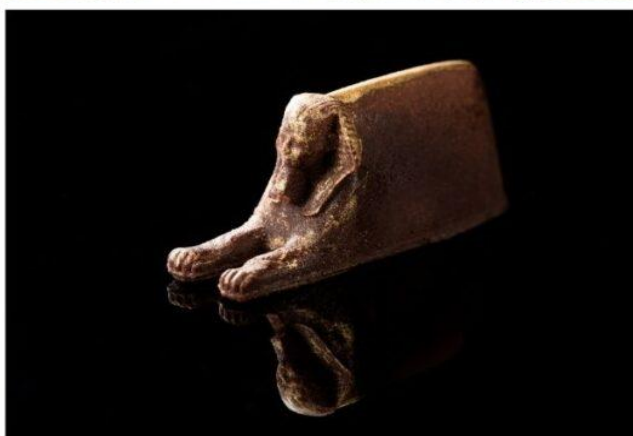
---

«Sono felice di poter contribuire ai festeggiamenti del bicentenario, un traguardo importante non solo nella storia del museo, ma anche per Torino. – ha commentato lo chef Claudio Vicina – Ritengo che per noi attori sul territorio sia necessario fare squadra per rendere la città sempre più attraente e a misura di un pubblico nazionale e internazionale. Il progetto è molto stimolante e sono entusiasta di proporre una mia interpretazione della tradizione culinaria egizia a tutti gli appassionati di questo mondo così affascinante e ricco di storia.»

## **Menu Saperi dell'Antico Egitto: ecco cosa comprende**

Protagonisti delle portate, sono gli **ingredienti dell'alimentazione base dell'Antico Egitto** tra i quali aglio, cipolle, selvaggina, spezie (cumino, curcuma, timo), senza dimenticare il miele, i datteri e molto altro ancora. Grande attenzione è stata data alla creazione del piatto, ma anche all'**enfaticizzazione delle tecniche di conservazione degli alimenti**, approfondite in seguito a una serie di visite nelle sale del Museo.

I piatti rappresentano una commistione fra i sapori del Piemonte e quelli orientali, con un riferimento tanto alla cucina dell'Antico Regno d'Egitto che a quella attuale della zona. Prevede **sette portate**, due antipasti, un primo, un secondo e tre dolci, di cui la *Ciocco-Sfinge* è un omaggio speciale che lo chef dedica all'anniversario. Il dessert riunisce due mondi, quello piemontese e quello egizio, e si presenta con il volto di una sfinge e il corpo di un gianduiotto, mentre il gusto avvolgente del cacao si unisce a quello ricco del dattero.



Da sn, “Parfait di spezie con salsa ai frutti rossi” e “Ciocco-Sfinge” (Foto © Stefano D’Elia).

Al classico iconico starter di Casa Vicina, la *Bagna caoda da bere*, fa seguito l’interessante *Insalata del Nilo*, contrapposizione di sapori e culture: un semplice cuore di lattuga assortita con tanti ingredienti tipici della cucina orientale, lenticchie, datteri, curcuma, in abbinamento a esplosive gocce di carpione e uova di quaglia.



Insalata del Nilo (Foto © Stefano D'Elia).

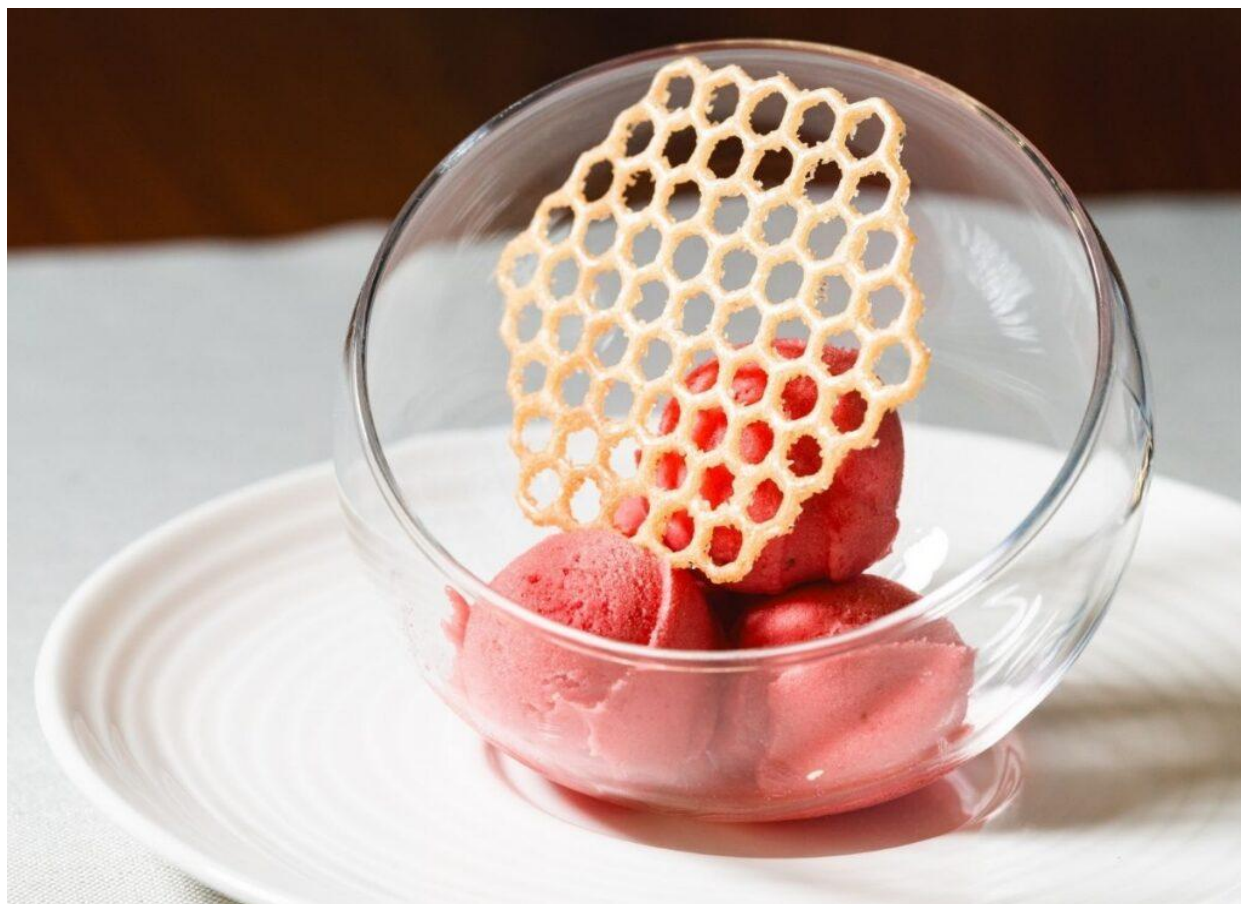
Per il primo piatto, l'*Enkirotto*, l'ingrediente principale è l'Enkir, tra i grani più antichi del mondo, a basso indice glicemico, presente soprattutto in Oriente e con i quali si produce, attualmente, il cereale noto come farro monococco. All'apparenza, dunque, un risotto, ma che non lo è: una commistione allegra di sapori in bocca, regalati dalle sfere di birra, prevista all'epoca come bevanda energetica, e di profumi, grazie al coriandolo e al cumino, spezie rappresentative del mondo gastronomico orientale. Il tutto perfezionato da una tenera coscetta di quaglia croccante, insieme al suo liquido, che regala perfezione a un piatto che rappresenta una specie di fiaba gastronomica in stile "Mille e una notte".

Nel **secondo piatto**, è **protagonista il baccalà**: proposto mantecato con olio extravergine di oliva e timo, è stato pensato in virtù delle tecniche di conservazione degli alimenti e non tanto come appartenenza territoriale del pesce. L'abbinamento del pane di grano duro realizzato dallo chef, condito con cipolle, timo e uva passa, rende questo piatto identitario delle cultura egizia: il pane, infatti, non era solo un accompagnamento, ma era un vero e proprio piatto di servizio.



Baccalà mantecato (Foto © Stefano D'Elia).

Il pre dessert, una fresca *granita di melograna e miele d'acacia*, ingrediente prodotto largamente nel nord dell'Egitto, introduce al successivo *Parfait di spezie con frutti rossi*, un concentrato profumato e gustoso. Con la presenza del cardamomo, della noce moscata e del pepe bianco, accompagnata da una morbida e accattivante focaccia di frutta candita, pone questa portata come il riassunto di ciò che poteva essere un pasto completo ai tempi dell'Antico Egitto.



Granita di melograna e miele d'acacia (Foto © Stefano D'Elia).

Il costo del menù è di 110 euro bevande escluse.

**Ristorante Casa Vicina**

Via E. Fenoglietti, 20/B – Torino c/o Green Pea (3° piano)  
ristorante@casavicina.com | [www.casavicina.com](http://www.casavicina.com)

**Data di creazione**

13/03/2024

**Autore**

chiara-vannini