



## Locanda dell'Antica Lucerna: quando il ristorante è un ex asilo

**Cucina semplice e genuina in una location d'antologia. Difficile immaginare come si possa ambientare un ristorante in un ex asilo, ma il lavoro svolto è stato curato e minuzioso nei singoli dettagli, così come la valorizzazione delle materie prime.**



Locanda dell'Antica Lucerna, Luserna San Giovanni (TO).

La **Locanda dell'Antica Lucerna**, situata nel piccolo comune di **Luserna San Giovanni (Torino)**, per i suoi titolari è stato un sogno realizzato fin da quando, visitando l'immobile, se ne sono innamorati al punto di volerlo ristrutturare conservando l'anima originaria fatta di fascino, suggestione e calore irresistibile.

L'edificio è stato costruito a metà del XVIII secolo e, dal 1846 al 2010, ha ospitato un asilo. Dopo 2 anni di accurato restauro e sapiente riadattamento quello stesso luogo – che aveva visto correre tantissimi bambini – è stato trasformato in un ristorante ospitale ed estremamente elegante. Oggi spetta agli chef e al personale di sala il compito di accogliere, intrattenere e garantire il benessere agli avventori.

Lo stesso **menù proposto**, rispecchia questa ricerca della genuinità e del buon gusto: **quattro alternative per ogni portata** dall'antipasto al secondo, piatti semplici creati con ingredienti ricercati e stagionali, abbinamenti mai banali e una tecnica di preparazione che li valorizza al meglio.



Alcuni piatti del menù della Locanda dell'Antica Lucerna (Foto © Alessio D'Aguanno).

Diverse sono le pietanze tradizionali, tra cui le **acciughe al verde** e la **battuta di vitella**, ma esse vengono presentate sotto una veste innovativa. Pensiamo alle **lumache nel risotto al curry e verdure** o alla **braciola di maiale alla milanese con maionese al wasabi**.

Il menù presenta una discreta proposta di piatti sia a base di pesce (uno per portata) che di carne (1 antipasto e 2 secondi): se nei primi, il **raviolo ripieno di gamberi rossi** in sfoglia di basilico, acqua di pomodoro e mousse di ceci la fa da padrone, nei secondi, non nuocerebbe una maggiore proposta del bestiame locale a scapito di quello di provenienza estera. La tagliata di bisonte, ad esempio, ricorda poco delle tradizioni piemontesi.

**Menzione d'onore per la cantina** che si presenta ricca in quantità dando vita ad una **carta dei vini** di ben 11 pagine con etichette di ottimo livello.



Locanda dell'Antica Lucerna (Foto © Alessio D'Aguanno).

## E i prezzi?

Dal lunedì al venerdì a pranzo, il ristorante propone 2 formule interessanti. La prima prevede due piatti a scelta tra antipasto, primo e secondo, calice di vino, acqua e caffè a 15,00 euro; la seconda prevede antipasto, primo e secondo, calice di vino, acqua e caffè a 20,00 euro.

Con un buon rapporto qualità/prezzo e con la possibilità di ospitare eventi con la preparazione di finger food e menù ad hoc perfettamente studiati, la **Locanda dell'Antica Lucerna** rappresenta senza dubbio un must per chi passi da quelle parti all'ora del ristoro.

### **Locanda dell'Antica Lucerna**

Via Generale Armando Diaz, 54 – Luserna San Giovanni (TO)

Orari di apertura: lunedì-domenica: 12:00-14:30 / 19:30-22:30 (chiuso il mercoledì)

[www.anticLucerna.it](http://www.anticLucerna.it)

© Articolo di Alessio D'Aguanno.

### **Data di creazione**

11/09/2017

### **Autore**

redazione