



Casa Amélie, parola d'ordine “mixare”

Napoli e Torino non sono mai state così unite come in questo piccolo ristorante di charme, incastonato nel Quadrilatero Romano. Qui lo chef patron Guido Perino, napoletano verace, propone un piacevole connubio tra la cucina partenopea e quella sabauda



Guido Perino e il suo sommelier Fabrizio (Foto © Silvia Fissore).

Basterebbe l'olio e.v.o. bio dei colli viterbesi servito con il pane fatto in casa, o il benvenuto di cialdine di polenta, per uscire dal **Ristorante Casa Amélie a Torino** contenti e in pace col mondo. E anche per comprendere la filosofia di questo piccolo angolo di quiete e gusto, ossia « *offrire sapori che si mixano e puntare su non più di quattro ingredienti principali per piatto, per mantenere alta la riconoscibilità dei prodotti* ».

A parlare è **Guido Perino**, classe 1982, un *curriculum* di tutto rispetto che parte da **Le Colonne di Caserta**, passa per il mitico **Quisisana di Capri** e lo **Sheraton di Bologna**, per approdare da **Mago Rabin** sotto la Mole, dove Guido lavora per 4 anni come *sous chef*.

Ristorante Casa Amélie a Torino, la realizzazione di un sogno

Nel 2017 il grande passo. Guido decide che è ora di osare e dare vita al suo sogno di ristoratore, cullato fin da bambino quando estasiato ammirava la tavolata di gnocchi preparati nel ristorante del nonno.

E il piccolo locale incastonato tra i **palazzi antichi di via Carlo Ignazio Giulio** è il posto giusto dove creare un ristorante dall'atmosfera semplice ma di charme, la stessa che si deve ritrovare in una "casa": **pochi tavoli distribuiti su due piani**, dettagli vintage, colori chiari e mattoni a vista.



Le due sale su due piani (Foto © Silvia Fissore).

E così a Novembre di quello stesso anno apre Casa Amélie, dal nome dalla sua adorata bulldog francese, il cui musetto ritorna nel logo del locale e nelle stampe che ne decorano le pareti. I riconoscimenti arrivano rapidi e oggi il ristorante è già inserito ne **Le Guide dell'Espresso 2019**, **Il Gatti Massobrio 2019**, La Guida Touring Club Alberghi e Ristoranti d'Italia 2019, [I Ristoranti d'Italia de Il Gambero Rosso 2019](#) (una forchetta) e nella **Guida di Identità Golose 2019**.

Il menù dello chef Guido Perino

Il menu di Casa Amélie è un sorprendente **connubio tra la città d'origine di Guido Perino, Napoli, e quella di adozione, Torino**. Da un lato, infatti, la carta dedica spazio al pescato di mare, alle verdure, all'olio d'oliva, ai sapori mediterranei. Dall'altro, non poteva mancare l'impronta sabauda che per Guido è un richiamo irresistibile.

«È in Piemonte che nascono piatti che sono vere e proprie icone di gusto, come i brasati, gli agnolotti, la finanziaria. Quella piemontese è una cucina autentica, raffinata ma al tempo stesso fortemente connessa con il mondo contadino e i suoi riti».

Ecco quindi che ogni proposta ha una sorta di doppia anima, un po' Gianduja un po' Pulcinella, come la **delicatissima giardiniera di verdure con marmellatina di pomodoro**, servita come *amuse-bouche*

in compagnia di un babà salato e ancora tiepido.



Giardiniera di verdure con marmellatina di pomodoro e babà (Foto © Silvia Fissore).

Poi c'è l'“**Agnolotto di bieta e patate, pane e sgombro**” un accostamento di sapori ispirato a uno dei protagonisti della merenda sinoira: il crostino di pane con burro e acciughe.



Agnolotti bieta, patate, sgombero e pane ispirati al crostino burro e acciughe (Foto © Silvia Fissore).

Tra gli “Indimenticabili” della carta compare il “**Vitello bottargato**” dove il tonno è sostituito dalla bottarga di muggine per una versione ancora più sfiziosa e leggera di uno degli antipasti più celebri del Piemonte.



Vitello bottargato servito con fiori eduli (Foto © Silvia Fissore).

Non poteva mancare anche un classico della costa campana, la **Ricciola**, che Guido ha scelto di accompagnare a una “pizza di scarola”, un tipico contorno mediterraneo, e di insaporire con un originalissimo *crumble* di olive nere e uvette.



Ricciola accompagnata alla pizza di scarola (Foto © Silvia Fissore).

Infine, ci sono anche incursioni internazionali, come le “**Ostriche con birra nera**” e i “**Calamari con cocco lime cicoria**”; e piatti che i clienti affezionati ormai chiedono e vogliono ritrovare in carta, come i “**Bottoni di braciole alla napoletana**” e il “**Capretto cotto al forno con melanzane**”.

Anche per i dolci Guido cerca un'interpretazione personale di alcuni classici dessert del Piemonte aggiungendo tocchi della terra d'origine, come nella “**Birra di Zabajone e Mandorle**”, o andando a ricercare le versioni più autentiche, come per il “**Bunet al cioccolato bianco**” che ricorda quello senza cacao preparato ancora nel XIV secolo nelle campagne astigiane.

«Cerco di seguire le stagioni e le materie prime le scelgo da piccoli produttori, dai contadini della vicinissima Porta Palazzo e da fornitori fidati» spiega Guido.

Artigianalità totale e cura dei dettagli



1) Olio evo di viterbo, pane e burro lavorato a mousse | 2) Acqua gasata con cubetto ghiacciato di sedano e limone e cialdine di polenta | 3) Birra di zabajone e mandorle | 4) Pasticceria artigianale (Foto © Silvia Fissore).

Tutto è preparato in casa, dal pane con lievito madre alla piccola pasticceria, fino alle paste all'uovo per i plin o gli agnolotti, «un piacevole retaggio che mi porto dalla mia esperienza bolognese».

In sala c'è la presenza discreta e professionale di Fabrizio, che è anche sommelier e sa raccontare molto bene i sapori e le sensazioni della tavola. Ma le comande ama prenderle direttamente Guido, perché non vuole rinunciare al contatto diretto e immediato con i suoi avventori.

Il menu comprende anche **due interessanti proposte di degustazione**, da tre e cinque piatti e su prenotazione è possibile scegliere anche un percorso di otto piatti più uno (dessert) a totale discrezione e sentimento dello chef. Non mancano poi le proposte pensate per **vegani e intolleranti al lattosio**.

La **carta dei vini** continua a crescere, contando ora quasi 100 referenze accuratamente selezionate tra piccoli produttori, con una base piemontese e campana, ovviamente, ma senza trascurare anche le altre grandi regioni del vino e le bollicine francesi.

Ristorante Casa Amélie

Via Carlo Ignazio Giulio 4/b – Torino
[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

08/07/2019

Autore

silvia-fissore