

Metti tre amici a cena ed è...Eragoffi!

scritto da Silvia Fissore | 11/04/2019



Braccio, mente e cuore di questo nuovo ristorante gourmet sono tre giovani torinesi, che hanno rilanciato una storica trattoria puntando su una cucina semplice nei contenuti ma di altissimo livello per qualità ed esecuzione.

C'era una volta a Torino il **Goffi**, celeberrima osteria sul Po. Di quelle dove trovavi la frittatina alle erbe e il [bollito misto](#) e dove nella bella stagione mangiavi all'aperto, in mezzo ai lauri fioriti. Ma questa che raccontiamo è un'altra storia e ha per protagonisti **tre amici d'infanzia**, la loro passione per la convivialità e un progetto di ristorazione che ha come *fil rouge* la riscoperta dei sapori autentici.

Stiamo parlando di **Alberto Fele**, il braccio organizzativo, **Marco Pandoli**, la mente analitica, e **Lorenzo Careggio**, il cuore della cucina. Torinesi un po' per nascita un po' per adozione, i nostri hanno rilevato nel 2018 lo storico locale [Goffi del Lauro](#) per dargli un'impronta di stile - in sala e in cucina - completamente nuova.

Nasce così **Eragoffi**, dove i tavoli di legno della vecchia osteria hanno lasciato il posto a un locale elegante dal **design giovane e luminoso**. A ricordare il passato, i mattoni a vista nella Sala e nella Cantinetta e il tocco vintage di un murales degli anni '60 nel Salottino di attesa. Il dehors con i lauri c'è ancora e, a breve, diventerà un'area relax dove magari sorseggiare un aperitivo nella frescura che arriva dal vicino fiume.

Eragoffi a Torino: il nuovo corso dell'osteria Goffi del Lauro

Ma torniamo in cucina, affidata alle mani e al cuore di **Lorenzo Careggio**, "Lollo" per gli amici. Classe 1983, un curriculum con maestri come [Niko Romito](#) del Reale, **Marco Miglioli** e **Fabrizio Tesse** del Carignano, contaminazioni culturali che spaziano dal Marocco - è nato a Casablanca - all'India per approdare in Liguria, Lorenzo dà vita a una **proposta culinaria che vuole essere testimonianza della grande materia prima piemontese e italiana**.

E così nei mesi precedenti l'apertura di **Eragoffi** è partita una ricerca attenta di fornitori affidabili. «Quello che volevo sono le filiere corte e certificate dall'impegno di persone che ci mettono la faccia e il cuore» spiega Lorenzo.

Un meticoloso lavoro di selezione che si riflette anche nella **carta dei vini**, con circa 300 etichette di piccoli produttori locali di tutta Italia.

«Lavorare con realtà a conduzione quasi familiare significa costruire insieme e grazie a loro un percorso degustativo unico e sempre nuovo. Ma è molto complesso, perché vuole anche dire non avere garantita la regolarità della fornitura. Un concetto a volte difficile da trasmettere in un mondo dove prevale l'omologazione di gusti e scelte», aggiunge.

Lorenzo definisce la sua «**una cucina semplice, perché si basa su prodotti di cui conosco l'origine** e sapori e consistenze adatti al palato di tutti. Voglio che i miei avventori ritrovino nel piatto un pollo che sappia di pollo, verdure dai colori autentici, gusti dove l'aggiunta di spezie o aromi sia di facile comprensione».

Il menù di Eragoffi a Torino

I **menù in carta sono 4**: Carnivoro, Erbivoro, Onnivoro e Benessere (a cui si aggiunge il menu Esploratore a discrezione dello chef), ma non sono vincolanti e i piatti possono essere scambiati secondo la preferenza di ciascuno.

Si nota un forte riferimento alla [tradizione del Piemonte](#), con presenze come la **Lingua al verde** o gli **Gnocchi al ragù di cortile**, inaspettatamente accompagnati da una **crema di tarassaco al curry**. Da non perdere il **Tonno di Saluzzo**, una proposta che parte dall'autentica ricetta sabauda del tonno di pollo e utilizza le carni sode e inconfondibili del **Pollo di Saluzzo** - presidio Slowfood - che vengono inscatolate poco prima di essere servite, a ricordare in modo spiritoso una confezione di tonno.

Nonostante l'impronta carnivora, la **proposta di EraGoffi** ha anche un'anima verde con grande spazio alle verdure. «Oggi si guarda all'esperienza gastronomica con una maggiore attenzione alla salute. I clienti vogliono conoscere la provenienza dei prodotti e cercano tecniche di cottura sane che rispettano le caratteristiche organolettiche dei cibi» spiega Lorenzo.

Un km zero...e un km sicuro

E così erbe di campo e antiche varietà di ortaggi, riscoperte sui banchi dei contadini del [Mercato di Porta Palazzo](#), ritrovano la dignità di vere e proprie pietanze, come i deliziosi Cavoli e fonduta o la coloratissima **Primavera di verdure**. «L'obiettivo è arrivare al dessert senza sentirsi appesantiti».

E a dire il vero anche la **proposta dolce mantiene tutte le promesse di semplicità e genuinità**, a cominciare dalla **Macedonia secca**, un trionfo di frutta essicata e semi oleosi, assolutamente da provare anche solo per la fantasia di colori che la pervade. Oppure ci si può concedere un finale insolito con il **Caramel e jus**, dove il caramello è sostituito da un sugo ristretto di carne, per un sapido e piacevole contrasto con il dolce.

«La mia scommessa - conclude lo chef - è riuscire a proporre una **cucina gourmet di livello usando solo materie prime semplici**. Perché per me c'è più soddisfazione nel lavorare su un pollo buono, di cui conosco la provenienza, che non sul più pregiato dei fois gras!».

E noi scommettiamo che il **Ristorante Eragoffi** farà presto parlare di sé non solo a Torino, perché sembra proprio avere tutti i requisiti per puntare a "cappelli" e "stelle" .

Ristorante Eragoffi del Lauro

Corso Casale 117, Torino

[Sito web](#)