

Passami il sale, la miglior osteria di Venaria

Più che osteria, Reggia

All'ombra del castello sabauda di Venaria (Torino), Pino, Maria e lo chef Davide Guzzo acchiappano per la gola con i saperi e i sapori della migliore cucina piemontese

© Stephan de Cernetic per NEWSFOOD.com - 07/07/2009



Venaria Reale ([Torino](#)) - Giochi di luce e d'acqua s'inseguono nella sera. E' la dolce estate della fontana del castello, fulcro dei nuovi piaceri sabaudi. Il nodo d'amore, simbolo del casato, allaccia e stringe il visitatore che qui, nella prima cintura di [Torino](#), trova frescura, un lungo viale per il passeggio che porta alla reggia **Patrimonio dell'Unesco**, locali e localini di tutti i tipi.

E questo borgo, per decenni dimenticato, torna come per magia al suo antico splendore.

Maria Lo Piccolo e suo marito *Pino* già da un anno hanno aperto quella che è la migliore osteria di [Venaria](#), 'Passami il sale', intrigante ingresso con bancone bar, la camera verde e la camera rossa, eleganti e ben arredate, tavoli e tavolini con una perfetta mise-en-place per assaporare i più raffinati e alti godimenti della buona tavola, ma a prezzi da trattoria.

Uno chef giovane e motivato, *Davide Guzzo*, una brigata di cucina e un personale di sala professionale e attento, un sommelier innamorato pazzo dei vini di mezzo mondo, *Pino*, in grado di farvi sognare con etichette da capogiro e per tutte le borse, infine un menù da applausi che abbiamo assaporato e che rimarrà indelebile nel cuore e nelle papille: squisito antipasto a base di vitello tonnato e battuta di fassone al coltello (la carne, selezionatissima, proviene da un macellaio amico nel circondario, praticamente i famosi 'chilometri zero'), il risotto marca Aquerello - Rolls Royce del magico chicco - ai funghi porcini giunti nel pomeriggio dalle colline di Giaveno (i più rinomati del Piemonte), il sottofiletto lardellato come secondo, un trionfo. Dulcis in fundo, il semifreddo al torroncino fatto in casa.

Discorso a parte meritano gli immensi vini di *Silvio Levi*, giovane patron dell'azienda agricola [LeViti](#), a Dogliani. Dopo essere partiti con un delizioso rosato derivante dalla lavorazione di sole uve brachetto, floreale, secco ma delicato, ecco i due dolcetto che vanno a vanto e futura gloria della casa di **Borgata Piandeltroglia**: *la Cavalla*, armonico rosso color rubino dalle intense nuance di rosa, e il *Brich sur Pian*, fiore all'occhiello dell'azienda, proveniente da un'unica vigna, adatto all'invecchiamento - e per un dolcetto questo è già uno scoop. In tutto diecimila selezionatissime bottiglie, le cui etichette, una più raffinata dell'altra, sono state disegnate dal famoso Gallo.

Mentre spruzzi e luci s'inseguono nella corte della reggia, l'osteria "**Passami il sale**", coi suoi nobili vini e la vibrante arte di mettere a suo agio il viandante, si propone come locale dell'anno in Piemonte, e con questa motivazione è stata premiata per l'eccellenza in cucina dall'Accademia internazionale della stampa di settore col riconoscimento '**Gotha del Gusto**'.

Osteria Passami il sale

via Andrea Mensa, 37a/b

Venaria Reale (To)

telefono 011 4598387 - *info@passamiilsale.it*