

Maigret a Porta Palazzo pranzerebbe al San Giors

Lo storico ristorante di via Borgo Dora è riaperto da poco più di un anno grazie all'intervento di una coppia di galleristi che lo hanno fatto rinascere. Tutto è come prima: dalle belle sale di eleganza piemontese ai piatti tradizionali



MARCO TRABUCCO

S E IL commissario Maigret venisse a Torino per una delle sue indagini scenderebbe qui, in questa locanda dal sapore Anni Trenta, dietro Porta Palazzo. Dormirebbe nelle sue stanze demodé, passeggierebbe nervoso con la pipa (ahimé spenta) sugli scricchiolanti palchetti del ristorante, prima di sedersi uno dei tavoli apparecchiati con la semplice eleganza che dà una tovaglia bianca. E assaggerebbe, con gusto, i piatti tradizionali del Piemonte non così lontani, in fondo, dai suoi classici francesi.

Parliamo, e chi ha qualche anno più di trenta lo ha già capito, del San Giors, ristorante con camere dalle tradizioni plurisecolari: una accurata ricerca storica fatta dagli attuali proprietari fissa la data di nascita al 1820, ma non esclude origini molto più lontane. Quel che è certo è che all'inizio dell'Ottocento, quando su progetto dell'ingegner Carlo Bernardo Mosca fu costruito sulla Dora il ponte Mosca, il San Giors - Ponte Dora allora dotato anche di stallaggio si trovò ad essere la locanda che accoglieva, per prima, i viaggiatori che arrivavano a Torino da Est. Storia gloriosa che si era però fermata

qualche anno fa, prima con gestioni sfortunate, poi con la chiusura. Due anni fa Giancarlo e Mariola Cristiani hanno deciso di farlo rinascere: «Veniamo da altri mondi - spiega Giancarlo che è gallerista di fama e si è occupato per decenni di arte e antiquariato - ma ci sanguinava il cuore a veder andare in rovina un patrimonio di questa città». Così lo hanno rilevato e rimesso all'onore del mondo. Con un restauro giustamente conservativo: tutto sembra come prima, quando si entra, perché il cuore del San Giors è stato conservato. Con i giusti cambiamenti. Il wifi per tutti, libri qua e là e qualche oggetto di modernariato. Poi visto che qui si parla di ristoranti, la cucina: i piatti sono quelli di sempre, tradizione piemontese pura, vitello tonnato, agnolotti e tajarin, brasato al Barolo, panna cotta e bonet. Bollito dal giovedì alla domenica a pranzo, bagna caoda il sabato. Tutti corretti nell'esecuzione e nel prezzo e con tanta attenzione alla qualità dei prodotti: sono tanti davvero i presidi Slow Food. Molto piemontese e oculata anche la scelta dei vini.

SAN GIORS, via Borgo Dora 3, tel. 011.5216357 www.hotelsangiors.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

S

R.it

SUL SITO
Sul sito di Repubblica Torino da questa settimana riparte la versione on line della Pagina del Gusto