



na tradizionale, dalle polpette al sugo alle acciughe al verde alla parmigiana di melanzane. La dorata è una croccante e sfiziosa sfera di risotto variamente condita.

«Il menù cambia tutti i giorni — racconta Daniela — dipende dai prodotti acquistati il mattino stesso al mercato. La nostra utenza è legata agli uffici, al mondo dell'università (soprattutto docenti) a quello del cinema e ai tanti clienti affezionati che ci scelgono quotidianamente. Un menù aggiornato è sempre

Petronilla, oasi di tranquillità con prodotti a chilometro zero

Dall'altra parte del campus Einaudi, in una zona del torinese piena di vita e cultura, affacciata sulle insenature del fiume Dora, più precisamente in corso Verona, si trova una piccola chicca del panorama della ristorazione, Petronilla, un mix di accoglienza, riservatezza, design e prodotti a km zero.

Il locale è un unicum nel suo genere: l'interno è formato da una stanza lunga e piuttosto stretta. La struttura è modulare, studiata in modo da essere moderna e calda allo stesso tempo: i piccoli tavolini all'ingresso, ideali per due persone, sono fissati alla parete e possono essere alzati, tolti e spostati con un sistema di viti, una scelta che permette di adattare il locale alle esigenze del momento. La sala è decorata con gusto grazie a piccoli elementi che contribuiscono al colpo d'occhio; ci sono piantine distribuite in altezza grazie ad un sistema di mensole e piani in sospensione; ci sono scritte, immagini, lettere dell'alfabeto, specchi e vini da collezione.

Ma il cuore pulsante della struttura è sicuramente il giardino, un'oasi di tranquillità

In corso Verona accoglienza e riservatezza Il locale a due passi dalla Dora propone una cucina casalinga che cambia tutti i giorni



è e riservatezza in un punto della città sempre popolato. A fare da cornice a questo piccolo angolo di mondo una flora lussureggiante: erbe aromatiche, limoni, peschi, piante di passiflora e di lamponi. Con loro alcuni tavoli all'aperto e altri in serra, cosa che permette di sfruttare appieno lo spazio anche in inverno.

Anima del ristorante è Daniela Petrone, che una decina di anni fa ha deciso di dedicarsi al suo grande sogno, la cucina, lasciando il lavoro in Bolaffi, storica azienda torinese famosa a livello internazionale nel collezionismo. Daniela ha rilevato dalla precedente proprietà il locale dove già lavorava, rimodernandolo e rivisitandolo quasi completamente, tenendo però le «radici» del suo passato: pocha, dorate e zuppe che sono rimaste salde nel menù. La pocha è una morbida tasca di pane sfornata quotidianamente e farcita con ripieni della cucini-

La scheda

● In corso Verona esiste una piccola chicca del panorama della ristorazione torinese: Petronilla, un mix di accoglienza, riservatezza e prodotti a km zero

● Il cuore pulsante è sicuramente il giardino, un'oasi di tranquillità e riservatezza in un punto della città sempre popolato

disponibile anche sulla nostra pagina Facebook. La carta non è divisa tra primi e secondi, i piatti sono in un unico elenco e sono molto vari: ci sono evergreen come l'hamburger, per il quale usiamo il nostro pane fatto in casa e il pollo fritto. Poi si trovano sempre in lista un'insalata, almeno due piatti di pesce e una proposta vegetariana. Non abbiamo piatti specificamente vegani ma facendo tutto noi è davvero facile venire incontro alle esigenze dei clienti. È una cucina casalinga, sana, attenta alle materie prime e alla provenienza dei prodotti che utilizziamo; diamo molto spazio alla creatività, all'ispirazione del momento e anche ai desideri dei nostri ospiti. I nostri piatti sanno di cultura e tutte le persone che lavorano da Petronilla cercano di promuovere la nostra filosofia il più possibile.

Il locale è aperto a pranzo dalle 12 alle 16 dal lunedì al sabato, e a cena, dalle 19 alle 23 dal mercoledì al sabato. Domenica è il giorno di riposo.

La prenotazione è consigliata, è anche possibile farci lo spunto ordinando telefonicamente.

Maria Rosa Cagnasso

© RIPRODUZIONE RISERVATA