



10 Marzo 2016

# Gnocchi filanti e stracotto di vitello

Al Capricorno di Sauze d'Oulx terra, tradizione e territorio

## Ristorante

Se non siete sportivi come me, arrivateci prima delle 9 del mattino o dopo le 17 quando la motoslitta o la Range rampichina della casa potrà venirci a prendere fino alla vostra macchina che avrete lasciato giù, in paese e, in un quarto d'ora, farvi salire a questo panoramico fiabesco ghiotto rifugio di alta montagna. Se no, fuori da questi orari sperate che gli addetti alla seggiovia si ricordino (come da legge) di rallentare la corsa al vostro arrivo in cima, senza farvi rischiare di cadere nel dirupo. Detto questo, se nel 1978 sul Capricorno di Sauze d'Oulx scrivevo per *Playboy* diretto da Paolo Mosca la mia rubrica sugli «alberghi dell'amore» ci sarà stata una ragione?! E se, nel 1984 esaltavo sulle colonne della *Stampa* il gioiello di Carlo e Maria Rosa Sacchi, ne avrò avuto un motivo?! Presa anzitempo la decisione di andare in pensione, i due grandi ristoratori lombardi hanno ceduto lo scettro a loro affezionati clienti (una dinastia con famosi professionisti della sanità a Torino) e questo luogo è diventato ancora più caldo accogliente affascinante succulento. Se gli scarponi e lo spostare di tavoli del ristorante risuonano troppo sui pavimenti di legno, sarà comunque un piacere bere una cosa e scambiare quattro chiacchiere nel romantico salone (4 chiacchiere, non 44!) e poi lasciarsi coccolare da personale di ricevimento e sala che (a parte qualche piccolo errore) unisce cortesia professionalità e classe. Il tutto insaporito dai piatti di una buona cucina che con intelligenza e mestiere rispetta Terra Territorio e Tradizioni del Piemonte. A mezzogiorno potrete scegliere dalla carta la combinazione più adatta a voi (da 18-20-28-50 euro) la sera alla carta spenderete per un menu medio completo 80-90 euro: tonno di coniglio saporosamente profumato di aglio, cotechino con porri di Cervere, carne cruda da manuale, la de-

licata finanziaria, le fantasie di insalata russa, le lasagne alla bolognese, gli gnocchi filanti di patate rosse della Val di Susa con formaggi d'alpeggio, gli agnolotti al sugo d'arrosto (o al naturale, sul tovagliolo, con brodo a parte), lo stracotto di vitello, il ricco carrello di formaggi, i buoni dolci della casa.

**CHALET IL CAPRICORNO**  
**SAUZE D'OULX (TO), LOCALITA' LES**  
**CLOTES, VIA CASE SPARSE 21**  
**TEL. 0122.850273**  
**WWW.CHALETILCAPRICORNO.IT**  
**ULTIMA PROVA: 14-2-2016**

il voto

**14,5/20**

