

SARANNO FAMOSI

MARCO TRABUCCO

DISCEPOLI DI ARTUSI CON LA MEZZALUNA IN MANO

ILLORO vangelo è il ricettario di Pellegrino Artusi, il libro che 150 anni fa ha unito l'Italia delle pentole. Perché pur legati alla «loro» cucina piemontese Iva (Battistello) e il marito Maurizio (Tassinari) amano svariare, nel loro pastificio-gastronomia «I Sapori» tra le ricette più famose di tutte le regioni d'Italia, dal pesto ai cannoli. Hanno cominciato a fare pasta (e il resto) 25 anni fa a Moncalieri, i nostri, poi nel 2003 si sono trasferiti a Torino in pieno centro: «All'inizio usavamo ancora macchinari per i nostri prodot-

ti - spiega Iva - adesso facciamo tutto a mano. Le paste e il resto: «Si al posto del tritatutto elettrico usiamo la mezzaluna perché così il cibo non si omogeneizza, né si surriscalda». Sui loro banchi si alternano in un anno, a seconda delle stagioni, 70 diversi tipi di paste ripiene e decine di piatti (anche su ordinazione) salati e dolci. Con un filosofia assoluta, la qualità. Da provare.

Pastificio-gastronomia I Sapori, via San Tommaso 12, Torino, tel. 011/530347

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**AL BANCO**Iva Battistello e
Maurizio Tassinari

LA PAGINA DEL GUSTO

**PRIMA SU UN
QUINDICIA ANNI SPICCIATI
SALMISTRANTE BOCCOLA**

**LA TAVOLA CON I
DOLCI E MARCHIOSE DELLA VITTA
SOSTENUTA LE SORRELLI**

**DOMENICA 4 DICEMBRE
a partire dalle ore 16.00
CONFERENZA SULLA PIUMA**

**CHI LO FA...
LO ASPETTI!**

CASALEGNO

PER TUTTO DICEMBRE