Vimini, giovani coraggiosi che sfidano il lockdown

di **Cavallito & Lamacchia**

Da ieri, dopo essere usciti di casa con passo furtivo, pur con l'imbarazzo di chi è fuori esercizio, potete addirittura mangiare dentro un ristorante! Solo a pranzo certo, almeno per qualche tempo. Il pensiero genera un misto di eccitazione, ma anche di nostalgia per quello che un anno fa era un gesto quotidiano, almeno per noi golosi, e oggi è diventato quasi clandestino. E ammantato, almeno fino a quando i vaccini non avranno fatto il loro dovere, anche da un po' di timori. Non prendeteci gusto comunque perché nel wekend i tavoli dei locali saranno nuovamente off limit. Così abbiamo deciso di proporvi per il fine settimana, speriamo per l'ultima volta, una cena d'asporto. Stranamente il cibo che fuma nei piatti di casa è di un locale dove non siamo mai stati. Il ristorante Vimini, infatti, è uno dei pochi locali che ha aperto coraggiosamente nell' horribilis 2020. Addirittura pochi giorni prima del secondo lockdown e anche per questo non siamo ancora riusciti a sederci ai suoi tavoli. Nel frattempo, scorriamo le sue divertenti proposte di delivery a metà strada tra il Giappone lo chef arriva da lì) e la Sicilia. Così ci scaldiamo un buon cous cous integrale con una vigorosa caponatina e una okonomiyaki. A noi la frittata giapponese con farina, uova, e verza fa tornare alla memoria un alto riferimento culturale proveniente direttamente dagli anni ottanta: per la precisione Marrabbio, personaggio cardine del cartone animato Kiss me Licia, che possedeva un locale in cui si facevano okonomiyaki sul teppan. Ma continuiamo ad assaggiare senza dare altro sfoggio della nostra cultura. E' la volta di un sostanzioso e soddisfacente falso magro alla siciliana così chiamato perché da fuori sembra un rolata di manzo adatta alle modelle ma una volta tagliato a fette rivela il suo ripieno trionfante di uova, caciocavallo, carne macinata, pecorino e mortadella. Il piatto è evidentemente pensato per noi: piuttosto godurioso e con obbligo di scarpetta. Ma allora è una cucina nippo/siciliana? Non solo. A confermarlo un'escursione in Francia per la salsa beurre blanc che condisce il merluzzo e le verdure dalla piacevole consistenza croccante. Buona, infine, una classica torta di mele con crema allo zabaglione. O la più ardita "mela di Eva" (nella foto) Apprezziamo ancora il fatto che la consegna venga seguita direttamente dal ristorante e che il prezzo sia contenuto, intorno ai 30 euro a testa. Insomma, buona la prima. Non vediamo l'ora di poterci sedere ai tavoli di via Giolitti.

Perché sì Per una cucina che è interessante, originale, giovane e coraggiosa. E per chi cerca la novità.
Perché no Per chi pensa che un ristorante è meglio provarlo dopo qualche mese che ha aperto.

Ristorante Vimini, Torino via Giolitti 47 bis, tel. 011.0263017, www.ristorantevimini.it

©RIPRODUZIONE RISERVATA