

Nuova cucina dove le zuppe tornano di moda

Apertura di un locale a Cherasco

il caso

MARISA QUAGLIA
CHERASCO

La zuppa, quella di una volta, dove gli ingredienti sono verdure fresche, di stagione. Una vivanda messa da parte, dimenticata, quasi parte del passato. Non la pensa così Sara Carbone, che invece scommette sulle zuppe e sabato ha inaugurato un locale dove sarà servito, in diverse varianti, questo gustoso piatto. Si chiama «Cosa bolle in pentola», è nel centro storico di Cherasco, in via Mantica, davanti al teatro Salomone.

Entrando si viene accolti da un delizioso profumo che esce dalle tante pentole in ebollizione. Sara: «Ho la passione per la cucina che adesso posso anche concretizzare in questo locale. Non volevo un tradizionale ristorante o fastfood, ma qualcosa di particolare. La zuppa oggi forse non è di moda nelle nostre cucine. La mia è una scommessa che parte dalla convinzione di una cucina sana, genuina, legata al territorio, fresca». Una cucina per tutti, grandi e piccoli, con alcune particolari rivisitazioni.



L'interno del locale

Continua: «Oggi siamo alla ricerca di cibi sani e salutari, la nostra salute è importante e il nostro corpo chiede di essere curato. Zuppe e minestre possono aiutarci. Le verdure, se consumate nel loro periodo naturale di maturazione, sono buone e fresche. Inoltre se vengono reperite sul nostro territorio faranno meno strada». Anche i prezzi sono per tutti: «Chi lavora e ha poco tempo nella zupperia a 10 euro può pranzare in modo genuino e a volontà». Il servizio è selfservice: il cliente ordina al bancone, scegliendo fra zuppe, minestre, vellutate, creme, riceve il piatto e si accomoda nella sala al piano terra o nella colorata saletta al piano superiore da cui si scorge anche un pezzo di storia cheraschese. Il locale è aperto tutti i giorni dalle 12 a sera, chiuso il giovedì e sabato a pranzo.