

TORINO

STAMPASERA  
Venerdì 11 Agosto 1989

12  
TORINO

## Tramezzini e toast Mulassano è il re

Negli anni Venti il Caffè Mulassano era una delle più belle sale per tramezzini e toast. Era stato acquistato nel 1925 dalla signora Nebiolo, una donna intraprendente che voleva creare un luogo dove introdurre, insieme alla macchina per i toast fatta arrivare dagli States, molte novità nella gestione.

Fino ad allora il locale era stato frequentato da principi, nobili, alti ufficiali, personaggi della corte sabauda. I pesanti tendaggi che proteggevano una simile chiesa dalla vista dei passanti furono ben presto eliminati e l'energia e rinnovatrice signora Nebiolo.

Il fondatore, Amilcare Mulassano, amava il suo locale e lo visitava spesso. Possedeva le Distillerie Sacco (famoso per la menta) e aveva aperto il Caffè per ragioni di prestigio, per legare il nome del suo paese, Locana, a quella di alta classe. Ancora oggi la grande scritta dorata *Menthe Sacco* campeggiava sullo specchio dietro il bancone. Quando fu venduto, nel 1875, il locale si trovava



La facciata di Mulassano

in Nizza. Il trasferimento in piazza Castello risale ai primi anni del Novocento.

L'ambiente è cambiato quasi di allora in poi. Le sale interne furono ideate dall'ingegnere torinese Antonio Vandone. I portali ornamenti in legno, scolpiti a mano, sono dorati «a polvere». Il soffitto è a cas-

settoni, con gli elementi centrali in ottone. I marmi sono impreziositi da decorazioni floreali in bronzo.

«Nel 1978 — racconta Antonio Chessa, proprietario di quindici ristoranti — abbiamo fatto uno studio conservativo. Nel corso degli anni, il locale aveva subito qualche piccola modifica non perfettamente armonizzata all'ambiente, a tutta vista. I vecchi clienti mi dicono che è rimasto il Mulassano del primo decennio del secolo». Al Mulassano sono stati girati film come «Piccola storia di un amore» e «Adieu à la guerre». «Quattro mesi di velutto grigio». Da molti anni, ormai, è luogo di ritrovo per attori, registi e cantanti.

Caval di «Bron», piazza S. Carlo 16, tel. 010.954.1000.  
Alba, via San Pio V 8, tel. 669.2054.  
Alba Buc di S. Francesco, via S. F. da Paolo 27, tel. 639.8464.  
Artisti, via Artisti 28, tel. 630.222.  
Bella, via G. Bellini 10, tel. 639.8229.  
Olestra, via Gallarai 5, tel. 669.9006.  
Da Zia Anna, via Nizza 31, tel. 669.9472.  
Due Sorelli, via Saluzzo 3, tel. 669.2058.  
Giappone, via Gallarai 16, tel. 650.5218.  
Il Papavero, corso Raffaello 5, tel. 669.9229.  
Imbarco Persino, viale Virgilio 53, tel. 657.362.  
La magione del Tau, corso Brancaccio 81, tel. 650.5672.  
La Pizzeria Massimo d'Aze-  
lio 11, tel. 650.5600.  
L'Elise, corso Marconi 35, tel. 655.291.  
Mare, via Nizza 3, tel. 669.9174.  
Belletta, p. Rivaibaldi 24, tel. 650.046.  
Caffè San Carlo, piazza San Carlo 156, tel. 515.317.  
Cavall di «Bron», piazza S. Carlo 16, tel. 010.954.1000.  
Ci-Turin, via Arsenale 44, tel. 517.0593.  
Ignaido, via Rattazzi 1, tel. 334.068.  
Dante, via M. Vittoria 21, tel. 639.78.11.  
De La Rocca, via della Rocca 22/b, tel. 851.814.  
Dante Indie, via Verdi 10, tel. 659.2054.  
Gli Fiori, via Montebello 2, tel. 510.2227.  
Firenze, via S. F. da Paolo 41, tel. 639.5800.  
Gramsci, via Gramsci 3, tel. 537.359.  
Il Cantuccio, via Pomba 8, tel. 630.472.  
Il Ciclone, via S. F. da Paolo 46, tel. 639.5800.  
I Tarocchi, via S. Dalmazzo 7, tel. 549.249.  
La Pergola, via XX Settembre 15, tel. 545.534.  
La Sirena, via C. Alberto 49, tel. 639.8422.  
La Sacrestia, via Giacosa 2b, tel. 658.559.  
L'Orso del Jorghevi, via Tasso 7, tel. 659.9538.  
Major, via Berthold 25, tel. 669.9573.  
Marc'Chiaro, via S. Francesco d'Assisi 21, tel. 545.780.  
Mafra, via Viale 33, tel. 631.525.  
Mad Platto, via Passalacqua 4, tel. 541.370.  
Nuovo Reglo, piazza Castello 117, tel. 650.1111.  
Osteria Tellusa, piazza Corpus Domini 17, tel. 566.1466.  
Pam-Pam, corso Vittorio 45, tel. 655.437.  
Papà, via Montebello 11, tel. 674.710.  
Self service, via Giberti 4.  
Sotto la Mola, via Montebello 9, tel. 632.201.  
Taverne, via Palazzo di Città 6, tel. 542.412.  
Tat's, via Gobetti 23, tel. 511.991.  
Trattoria Messico, via B. Gallari 8, tel. 650.8779.  
Vecchia Torino, via Corte d'Appello 13, tel. 546.033.  
CINESI:  
Dong-Hua, corso S. Maurizio 25, tel. 630.735.  
Dong-Chi, via XX Settembre 62, tel. 545.159.  
Nuova Fenice, corso S. Martino 5, tel. 535.087.  
La Pandita, via Girola 2, tel. 539.897.  
Nanak, corso Beccaria 2, tel. 521.4060.  
Panda, corso Vittorio 29, tel. 669.8102.  
Yau-Yau, via S. Quintino 1/b, tel. 512.353.

tempo medio di evasione di 2,8 mesi, il 99 per cento dei guasti sono stati riparati entro il secondo giorno. Cambiano anche i costi: da 10 milioni di lire per la linea che opera a contatto con il pubblico è stato infatti dotato di un codice identificativo nominativo o numerico, a seconda del servizio richiesto.

La Sip, dunque, migliora i propri servizi. L'unica iniziativa è la riapertura del posto telefonico automatico di via Roma previsto per il prossimo autunno. I lavori di ristrutturazione e rinnovo dei locali e dell'arredo interno. I locali di via Roma saranno aperti tutti i giorni dalle 8 alle 22, sabato e domenica dalle 10 alle 22. Dicono alla Sip: «L'orario condiziona ci permetterò di offrire un notevole miglioramento del servizio».

DIRETTORE DEL PANNUZIO

### Quaglieni è presidente della Federazione italiana dei docenti

Nuovo presidente nazionale della Federazione italiana dei docenti è stato nominato il professor Pier Franco Quaglieni, 41 anni, ordinario a Torino di Letteratura italiana e direttore del centro studi e ricerche «Arianna». I docenti (oltre 50 mila) e i centri di riferimento intellettuali e soci che vogliono approfondire tematiche che vanno dalla letteratura alla storia dell'arte, dalla

linguistica alla geografia, a come prima per un esempio.

Il presidente ordinario che assume l'incarico a Roma il primo settembre sarà anche il nuovo direttore del settimanale *Il «Scuola Latina»*.

Il «Scuola Latina» è un'organizzazione appartenente al consorzio che raggruppa sotto il profilo professionale docenti di ogni ordine e grado.



Pier Franco Quaglieni

**LA CLOCHE** strada Traforo del Pino 106 - tel. 894213. **Chiuso:** domenica sera e lunedì. Ambiente: elegante, accogliente, musica al piano, ampio terrazzo. **Cucina:** piemontese, raffinata. In menu: insalatina di verdure dell'orto cotti e crudi, la torta di stoglia con porcini, albese con rughetta e bejol, il timballo di trota salmoneata alle erbe, risotto alla zucchina, tagliatelle pomodoro crudo e basilico, minestrone tripla, laccinella farcita con erba cerea, filetto al forno con cappella di funghi porcini sulla foglia di castagno, dolci della casa. • • •

**IL PAVIA** viale Thovez 60 bis - tel. 6698672. **Chiuso:** lunedì. Ambiente: classico con dehors e grande giardino. **Cucina:** classica nazionale. In menu: grande bollito-misto di antipasti, tutti e tre, carne cruda alla romanesca ed altri piatti, pesce e carne a cuore in carpione, strozzapreti alla taverniera, tagliolini mare monti, spaghetti alle scoglie, pasta e fagioli, minestre fredde, vari pesci in cartoccio, tagliata alla rughetta, filetto lardellato, funghi in tutti i modi, dolci della casa. • • •

**ALBERONI** corso Moncalieri 208 - tel. 6963255. **Chiuso:** mercoledì. Ambiente: ristorante adiacente con terrazzo sul Po. **Cucina:** tradizionale piemontese di Francesco Cignetti. In menu: antipasti assortiti self-service, cotolletta in carpione, salumi vari, verdure ripiene, carne cruda alla piemontese, lingua al verde, tagliolini alla langarola, ravioli al sugo d'arrosti, risotti vari, la finanziaria, funghi in tutti i modi, carrello carni fredde, dolci della casa. • • •

## STASERA A CENA

I ristoranti segnalati per questa sera

a cura di A. Bona



Prezzo (incluso vino della casa)

da L. 80.000 in su	• • • •
medio alto 60/80	• • •
medio 50/60	• •
medio economico 30/50	• •
economico sotto le 30	•

**ALADINO**

large Cassini 4 - tel. 584117. **Chiuso:** martedì. Ambiente: molto familiare ed accogliente. **Cucina:** casalinga. In menu: insalata di polpa di granchio al sedano, albese al tartufo, cocktail di gamberi a kiwi, insalatina di gamberoni con rucola, langhetti in salsa noci, tagliolini al limone, spaghetti eco di mare, pesce spada alla griglia, lumache alla parigina, filetto al peperone, dolci della casa.

**IMBARCO PEROSINO**

viale Virgilio 53 - tel. 657362. **Chiuso:** lunedì. Ambiente: piacevole, paesaggistico sul bordo del Po. **Cucina:** casalinga, con l'insegna della freschezza. In menu: antipasti a buffet self-service, insalata di sedani al gorgonzola, carpaccio, insalata di cetrioli, melanzane grigliate, zucchini e milanesi in carpino, tomomi, tagliatelle al limone, panzerotti alla ricotta, risotto alle erbette dell'orto, pesce spada, roast-beef, filetto al peperone, dolci della casa.