

Scannabue, la cucina sabauda è il viaggio nella Torino più autentica

2 Ottobre 2026

di Giancarlo Pierannunzi



TORINO – Per chi arriva a Torino e vuole scoprirla anche attraverso la sua cucina, Scannabue è una tappa quasi irrinunciabile. Nel cuore di San Salvario, in Largo Saluzzo, il locale di **Gigi Desana** e **Paolo Fantini** è diventato negli anni un punto di riferimento per chi cerca una cucina piemontese autentica, capace di dialogare con il presente senza recidere il filo con la tradizione.

La storia di Scannabue comincia nel 2008, quando il quartiere era ancora molto diverso da quello vivace e cosmopolita che si incontra oggi. La scelta di investire proprio su Largo Saluzzo si è rivelata felice e il ristorante ha accompagnato, insieme ad altre realtà, la trasformazione gastronomica della zona.



Anche il nome incuriosisce: Scannabue era lo pseudonimo di **Giuseppe Baretti**, scrittore e linguista torinese del Settecento, una figura ironica e anticonformista. Un nome decisamente curioso per un ristorante che, a modo suo, ha fatto della curiosità uno degli ingredienti della propria cucina.

L'ambiente è caldo e raccolto, con molto legno, luci soffuse e un'atmosfera che ricorda i vecchi bistrot. Ma è soprattutto il menù a riportare immediatamente in Piemonte. La cucina di Paolo Fantini parte dalla tradizione sabauda e la interpreta con mano contemporanea, puntando su materie prime selezionate dove abbiamo trovato un eccellente olio extravergine abruzzese, cotture precise e qualche piacevole apertura verso altri territori.



Tra i piatti da non perdere c'è naturalmente il loro "2008... vitello tonnato alla nostra maniera", strepitoso, uno dei grandi classici della casa e forse il modo più goloso per iniziare a conoscere Scannabue.

La carne tenera e la salsa tonnata, ricca ma ben equilibrata, restituiscono un piatto apparentemente semplice, ma tutt'altro che banale.



Accanto trovano spazio altri simboli della cucina piemontese, gli agnolotti del plin serviti al beurre de Bresse en barattes, pregiato burro francese non salato prodotto nella regione della Bresse, protetto da Denominazione di Origine Protetta, caratterizzato da un colore giallo carico e un sapore che ricorda la nocciola, realizzati in maniera egregia: sfoglia sottile, cottura perfetta e ripieno esplosivo ai tre arrosti, come da tradizione.



Il pranzo prosegue con una guancia brasata al Barbera, morbida e succulenta, accompagnata da una purea di patate di montagna dalla consistenza vellutata, dove la lunga cottura della carne trova un contrappunto rassicurante nella semplicità del contorno. È uno di quei piatti che non hanno bisogno di effetti speciali: tecnica, tempo e materia prima fanno tutto il lavoro.



Sul finale arriva il momento dei dolci, e qui Scannabue conferma di saper giocare anche con la tradizione. Il bonet si presenta raffinato, intenso e ben calibrato, fedele all'anima piemontese ma lontano da qualsiasi pesantezza. Poi c'è il gelato di Scannabue, proposto in diverse possibilità. La scelta cade sul fiordilatte, apparentemente il più semplice, ma proprio per questo capace di diventare una piccola tela bianca.



Ed è qui che il pasto prende una piega curiosa. Al fiordilatte abbiamo aggiunto a tavola un filo di olio extravergine abruzzese. L'abbinamento sorprende: la dolcezza lattica del gelato incontra le note fruttate e aromatiche dell'olio, creando un contrasto insolito ma piacevolmente equilibrato.



La sorpresa più bella, però, arriva dalla sala. La ragazza che sta seguendo il tavolo coglie immediatamente il bizzarro accostamento e, incuriosita, racconta che lo avrebbe provato anche lei in pausa. Un piccolo scambio nato spontaneamente a tavola, che dice molto della curiosità e dell'apertura di una squadra capace di lasciarsi coinvolgere dalle idee dei propri ospiti.

Una menzione particolare va anche alla carta dei vini. È ampia e curata, con il Piemonte in primo piano ma senza fermarsi alle denominazioni più conosciute. La selezione guarda anche a piccoli produttori e territori meno scontati, accompagnata da una squadra di sala preparata, attenta e capace di orientare la scelta senza trasformarla in una lezione di enologia. Con più di 10 offerte al calice da menù, il viaggio inizia con un Timorasso per poi passare dal Nebbiolo ed infine al Barolo a concludere il pasto.



Ed è proprio il servizio uno degli aspetti che contribuiscono a rendere piacevole l'esperienza: una macchina ben organizzata, dove competenza e ritmo permettono alla cucina di arrivare al tavolo senza inutili attese, mantenendo quell'atmosfera informale che invita a godersi il pasto.

Scannabue è, in definitiva, una fotografia piuttosto riuscita della Torino gastronomica di oggi: profondamente sabauda, ma curiosa, aperta e tutt'altro che immobile.