

Ristorante Freidour

Strada Verna, 37 Cumiana (TO)

Tel 0119050844 fax 0119079477 WhatsApp +39 3318148714

Freidour@gmail.com www.freidour.it

Il locale inaugura il 18 Ottobre 2003, immerso nel verde delle montagne cumianesi a 10 minuti dal centro. Due anni dopo nasce il vicino Camping Verna.

La struttura, che è situata in un ampio cortile privato e recintato, con area gioco per bambini e parcheggio gratuito, dispone di due sale e un ampio dehor estivo coperto.

Il ristorante è sapientemente gestito dalla famiglia Chiaretta con ampia esperienza nella ristorazione piemontese, e nello specifico in un locale storico di Torino.

Il Freidour (prende il nome dal monte) propone cucina classica piemontese in un accogliente locale caratteristico e rustico, con conduzione familiare, che sarà pronta a darvi quell'attenzione in più per soddisfare le vostre preferenze.

Le materie prime sono a filiera corta, locali e stagionali come il pane e la pasta di due eccellenze artigiane-giavenesi, la carne rigorosamente piemontese Coalvi, per il periodo estivo ortaggi e frutti di bosco di produzione propria, dall'orto del "pian delle Benne" e ancora il grano saraceno, il mais "pignulet russ" portato a macinare a pietra in un antico mulino di Giaveno, ancora oggi - straordinariamente - alimentato ad acqua. Tomini e formaggi del giovane pastore Matteo che porta in pastura le sue Vacche e capre nella nostra zona.

Quando la stagione lo permette, si trovano i rinomati funghi porcini locali, che vengono proposti in diversi modi, sia come antipasti, contorni, che come secondi; si può anche avere tutto il menù a base di funghi.

La "carta" è molto ampia, si può scegliere tra svariati antipasti freddi e caldi della tradizione piemontese, primi di pasta fresca, come agnolotti al sugo di arrosto, gnocchi al Castelmagno, tagliatelle al ragù o ai porcini in stagione, ma anche minestre o zuppe per esempio la Tofeja (minestra di fagioli e cotiche, cotta al forno nella pentola di terra cotta).

I "secondi" proposti sono principalmente gli arrostiti di vari tagli di maiale e vitello, brasato, selvaggina al civet, coniglio, sotto-filetto o costata di fassone. Nel periodo estivo anche piatti più "leggeri" quali rolate, roast beef, trota del Sangone al burro. Tutti gli arrostiti vengono cotti a bassa temperatura in forno a legna tradizionale.

Per terminare viene proposta una vasta scelta di dolci e frutta cotta fatti in casa, che sono rinomati tra i tanti stimatori, e non si trovano scritti in "carta", ma sono presentati su un carrello che viene portato vicino al tavolo, e che dà la possibilità di scegliere a vista ed assaggiarne anche più d'uno.

La carta dei vini è abbastanza ampia, circa cento etichette per lo più piemontesi, selezionati pazientemente in questi anni di esperienza, tralasciando molti dei grandi nomi fin troppo diffusi, per dare più spazio a cantine più piccole e meno conosciute ma che hanno un buon rapporto qualità prezzo.

Su prenotazione si possono gustare i piatti più tipici e antichi della tradizione piemontese come il richiestissimo fritto misto (dalle 18 alle 22 qualità), la bagna caoda, il bollito misto, la finanziaria, la polentata, oltre che pasti particolari come la merenda sinoira (prenotabile in un qualsiasi giorno di apertura) o il gran buffet, della domenica sera estiva, il "Mangia finche t'las fam" un modo differente, secondo la tradizione piemontese, di gustare un aperì-cena, che infatti è in pieno stile Freidour con porzioni abbondanti, seduti ad un comodo tavolo con tovagliato classico e a prezzo contenuto.

Il prezzo a persona, alla carta, oscilla tra i 20 e i 40 euro. Abbiamo delle proposte di menù per gruppi di almeno 15 persone che partono dai 30 euro tutto incluso.