

Arbustico, la cucina essenziale di Cristian Torsiello



Arbustico, trota e cavolfiore

[Ristorante Arbustico a Valva](#)

Strada Comunale Deserte

Tel. 0828. 796266

Nella nuova generazione di cuochi sicuramente [Torsiello](#) è quello che rientra

maggiormente nelle nostre corde.

In primo luogo perché la sua materia prima è vera, di territorio, implica una ricerca seria che esprime i sapori della materia prima buona e pulita.

In secondo luogo perché la sua è una cucina essenziale, leggibile a tutti, senza voglia di stupire con inutili arzigogoli e seghe mentali. Una cucina molto diversa da quella di tanto suoi coetanei che ostentano piatti complessi ma in realtà caotici, con percorsi che non vanno mai dritti al cuore della materia.

In terzo luogo perché l'essenzialità dei piatti, compresi quelli un po' ruffiani, non vanno a discapito del sapore che è sempre preciso, netto, giocato su un elemento protagonista.

Imperdibile la sua trota affumicata, ormai un classico. Buono l'omaggio a Niko Romito con tortelli ripieni di erbe amarognole in brodo di cipolla. Un piatto vegano non punitivo ma esaltante.

Che dire, sicuramente il locale è fuori mano, ma quando salite e scendate da e per la Calabria, uscite a Contursi Terme. In 15 minuti vi godrete un bel pranzo d'autore low cost pescando in una cantina sempre più ricca, colta, interessante e conveniente.



Arbustico, tortelli di erbe in brodo di cipolla ramata di Montoro



Arbustico, amouse bouche carpaccio di manzo, pane e mortadella, fegatini e sedano rapa



Arbustico, il pane, i taralli e i frissini fatti in proprio



Arbustico, anguilla e mandorle



Arbustico, l'agnello



Arbustico, Anatra



Arbustico, Linguine con il burro e la polvere di pomodoro



Arbustico