



NUOVE APERTURE GOURMET

Idee per un weekend a Torino, patria del salone del libro e salotto del gusto

—di Sara Magro | 11 maggio 2018



Nuvola Lavazza l'interno di Condividere (foto AndreaGuermani)



Torino è: bella, moderna, gustosa, innovativa, creativa. E lo è sempre di più. Solo non trova le parole giuste per divulgare lo stato dell'arte. Dal 2006, anno delle Olimpiadi invernali che hanno dato il via a un grande rinnovamento, non si è mai fermata e oggi è una città produttiva, come sempre, e pure entusiasticamente turistica.

I PIÙ LETTI DI VIAGGI24

Non solo durante le fiere internazionali, per esempio il [Salone del Libro](#) in corso in questi giorni (fino al 14 maggio), Terra Madre (20-24 settembre), bensì tutto l'anno, soprattutto nell'ultimo che ha visto sbocciare nuove iniziative.

Lo spazio polifunzionale di Lavazza

Tra le novità ci sono gli spazi della [Nuvola Lavazza](#), un complesso architettonico di 30 mila metri quadrati dove si producono lavoro, idee, cultura e persino cibo nel [quartiere Aurora](#). È la nuova sede dell'azienda torinese, concepita in modo attuale e innovativo, ma è soprattutto uno spazio pubblico aperto alla città, con una piazza pedonale, i resti di una basilica paleocristiana, uno spazio per grandi eventi, una scuola di design, **un bistrot, inoltre un museo interattivo e un ristorante che aprono l'8 giugno**. La famiglia Lavazza, al timone da oltre 120 anni ha partecipato attivamente in ogni ambito, affidando le proprie idee a professionisti di grandi vedute e modernità, dall'architetto Cino Zucchi, che ha disegnato la struttura, a Camilla Zanarotti che si è occupata del verde pubblico che raccorda tutti gli spazi. Il museo di Ralph Appelbaum, noto curatore con un portfolio di 700 esposizioni in 50 paesi, è un viaggio interattivo di 123 anni di storia nell'azienda e nel costume, ricostruiti attraverso ambienti e narrazioni, oggetti fisici e digitali: con una tazzina da caffè dotata di un chip sul fondo si attivano spiegazioni e pannelli fotografici che approfondiscono in base alle curiosità del visitatore. Si passa attraverso le prime tostatrici e i primi food truck con bar e si rivedono i divertenti caroselli anni Settanta con il Caballero misterioso e Carmencita in cartone animato fino agli spot attuali, sempre in collaborazione con lo Studio Armando Testa da 50 anni. Il percorso finisce in un **bar spaziale al buio** per degustare al meglio l'espresso che viene offerto. Il **ristorante Condividere**, nome scelto per spiegarne la filosofia, è invece un lavoro dell'art director Dante Ferretti che ha ambientato la sala da pranzo tra quinte di ingranaggi e orologi alla Hugo Cabret, il film di Martin Scorsese con cui ha vinto l'Oscar nel 2012. Il concept della cucina è di **Ferran Adrià**, mentre l'esecuzione, italiana per ingredienti e accostamenti, è di Federico Zanasi. La storia dell'intero progetto è raccontata in "Nuvola Lavazza Cultura d'impresa e trasformazioni della città" (edizioni [Minimum Fax](#)), e attraverso la voce dei protagonisti il 12 maggio al Salone del Libro (ore 12.30).

A giugno la selezione europea del Bocuse d'Or

Terra di buon cibo e alta cucina, Torino è il set naturale per le finali europee del [Bocuse d'Or](#), la più importante gara di cucina del mondo.

L'appuntamento è l'11 e 12 giugno all'Oval Lingotto di Torino, preceduto da un calendario di eventi culturali e gourmet. Il candidato italiano da tifare è **Martino Ruggieri**, preparato dal tre chef Michelin Enrico Crippa.

Scovare i luoghi della nuova gastronomia è un fil rouge straordinario attraverso la Torino contemporanea: grandi investitori, location di design e giovani chef, tutti sui 30 anni. Ne raccomandiamo tre.

Il primo è [Spazio 7](#), il ristorante della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, centro di arte e mostre d'avanguardia. Emilio Re Rebaudengo al comando e Alessandro Mecca in cucina sono la miglior coppia di fatto culinario che si possa trovare in città: basi solide, creatività, materie prime eccellenti, costo moderato (sui 50 €) rispetto alla qualità complessiva dell'esperienza.

Il secondo indirizzo è [EDIT](#), start up multitasking che parte dalla riconversione di una vecchia fabbrica di periferia. Al piano terra c'è il bar per la prima colazione, un birrificio sperimentale per piccoli produttori, e una zona che a seconda dell'ora è co-working o sala da pranzo. Il menu è diviso tra pizze e lievitati di Renato Bosco e piatti vegetariani firmati **Pietro Lehman**. Al piano di sopra invece ci sono i cocktail gourmet di **Barz8** da abbinare ai piatti dei fratelli Costardi. Non finisce qui però. In un'altra area del labirintico sito industriale, sono pronti alcuni loft per soggiorni o affitti brevi.

Come dice il nome, [Piano 35](#) si trova in cima al grattacielo progettato da Renzo Piano per Intesa Sanpaolo. Sotto uffici e affari bancari, sopra un'oasi sospesa a quasi 150 metri di altezza: **Fabio Macri** fa alta cucina tradizionale, creativa e vegetariana, con gli agnolotti di bufala anziché di carne. L'8 giugno invece si cimenta in un'impegnativa interpretazione dei piatti storici del maestro Paul Bocuse. Al piano sopra, cocktail bar mozzafiato per la vista, e drink che arrivano sempre con corredo a sorpresa (per esempio con un libro di pirati sul vassoio).

Infine un nome da segnarsi: Christian Mandura al momento lavora a Chieri, al ristorante [Il Geranio](#), della madre. Entro la fine dell'anno si trasferisce in centro a Torino con un suo locale. La cucina vegetariana nasce dall'esigenza di ridurre il food cost, a cui sopperisce con grande fantasia. 45 € per due menu: uno di 6 portate e uno di 15 snack.

© Riproduzione riservata