

MANGIA & BEVI

Tra mocktail e tortellini selvatici va in scena la creatività vegetale

DA SOUL KITCHEN NEL QUARTIERE VANCHIGLIA SOLO RICETTE GREEN

Cominciamo col dire che il locale è promosso. A pieni voti. E per diversi motivi: l'ambiente rural-chic con pareti "scrostate" lasciate volutamente allo stato originale e lampade-spot a cono (il look risulta vagamente industrial), il servizio in sala ineccepibile e soprattutto ça va sans dire - il coraggio dello chef di aver portato avanti - ben prima che il trend esplodesse - una cucina che celebra l'alimentazione vegetale, dall'aperitivo al dolce. Niente carne, né pesce. Da Soul Kitchen (via Santa Giulia 2, tel. 011/884700; info@thesoulkitchen.it) Luca André trasforma, decodifica il mondo green, con una proposta "alta". Classe 1983, lo chef di origine milanese (ma da tempo trapiantato a Torino) esplora a 360° il mondo vegetale con grande rispetto e curiosità: altissima tecnica nella preparazione dei piatti e grande selezione delle migliori materie prime, sempre secondo i dettami del zero waste per lo chef che abbandonando i prodotti di origine animale una ventina di anni fa. Il menu

L'antipasto "Fungos et tubera" e lo chef Luca André che esplora con piatti innovativi il modo vegetale



GIORGIO VOLINO

cambia ogni due mesi, una cucina prettamente stagionale che segue quella che è l'offerta del mercato, dei fornitori, della natura. Ci vuole una buona dose di creatività per riuscire ad andare oltre gli schemi e proporre qualcosa di innovativo: Luca André ci è riuscito. Piatti che anche esteticamente (il che non guasta) sono top. E lo si evince subito, a cominciare dall'aperitivo che consiste in sei amuche bouche imperdibili, proseguendo con Fungos et Tubera: spugna al prezzemolo, germogli di nasturzio e tartufo pregiato sia lamellato sia lavorato ad aria. Da provare, i Tortellini selvatici e la carne è 100% veg prodotta da

Redefine Meat™ e stampata in 3D con ingredienti vegetali: proteine di piselli, olio di cocco e barbabietola per dare colore e aromaticità. Altromust: il Gran Torino, gianduotto di cacao, nocciola, zafferano, vermouth e oro edibile. Sugeriamo di accompagnare il tutto con uno o più mocktail ovvero cocktail analcolici, come lo "Sbagliato ma buono" che interpreta un Negroni in chiave 0% alcool. Menù di gustazione da 65 e 88 euro, bevande escluse. Aperto dal martedì alla domenica, solo a cena, orario 19.30-23.30. ELE.DEL. —



GIORGIO VOLINO

GUSTO MONTAGNA ALTA CUCINA IN QUOTA

VEDI 19 MICHELANGELO MAMMOLITI APRE LA RASSEGNA A PRATO NEVOSO, PRIMA DI SETTE SERATE STELLATE

ELENA DEL SANTO

Scenario suggestivo, atmosfera rilassata e piatti di alta cucina. Sono i tre ingredienti di Gusto Montagna, la rassegna che - per il settimo anno - da venerdì 19 gennaio a sabato 23 marzo animerà il comprensorio di Prato Nevoso, nel Cuneese. Dunque, eccellenza gourmet in quota: quattro le location (chalet Il Rosso, baita Del Verde, Ski Grill e osteria Le Stalle) e sette le cene in programma, protagonisti altrettanti chef provenienti da Piemonte, Liguria, Lombardia e Lazio. Una parata di ben nove stelle Michelin. All'enfant prodige Michelangelo Mammoliti il compito di aprire la kermesse, venerdì 19 al chalet Il Rosso, a 2 mila metri di quota, proprio a ridosso delle piste da sci. Lo chef (classe 1985, nato a Giaveno) che con il suo ristorante La Rei Natura a Serralunga d'Alba, ha conquistato due stelle Michelin. A spartirsi le altre cene, vi saranno Cristina Bowerman, Glass Hostaria* (Roma) e i celebri fratelli Enrico e Roberto Cerea, Da Vittorio*** (Brusaporto, Bg) che, come l'anno scorso, chiuderanno la rassegna con due date consecutive. E ancora, Davide Marzullo, Trattoria Contemporanea* (Lomazzo, Co), Enrico Marmo dei Balzi Rossi* (Ventimiglia, Im) che con il suo stile



EMANUELE CAMERINI

A sinistra, lo chef Michelangelo Mammoliti; qui sopra, Cristina Bowerman, ospite il 23 febbraio

di cucina, minimale, esalta verdure, pesce, erbe e frutta locale, e Antonio Ziantoni, Zia Restaurant* (Roma). E c'è una novità nel format: nell'edizione 2024, a ogni cena i bartender della Compagnia dei Caraibi accompagneranno gli ospiti con due cocktail: uno di benvenuto e uno in accompagnamento a un piatto del menu. Tornando al geniale Mammoliti, il menu del 19 gennaio sublima gli elementi vegetali,

comprende quattro amuse bouche, quattro portate (tra cui salmerino, cotto alla brace con burro al pino, servito con una salsa beurre blanc alla trota affumicata) e un dessert (costa 200 euro, vini esclusi). Venerdì 2 febbraio entrerà in scena la cucina fatta di tecnica, sperimentazione e istinto di Davide Marzullo. Prenotazioni: bookingpratonevoso.com/experience. —

© RIPRODUZIONE REPERATA

© RIPRODUZIONE REPERATA

Il food tour etnico parte dal ceviche

SABATO 20 AL MERCATO CENTRALE

LUCA INDEMINI

Dal curry thailandese al Ceviche peruviano. Lo Chef Kumalé è due volte protagonista al Mercato Centrale. Sabato 20, dalle 15 alle 18, si terrà un'edizione speciale del foodtour di Turisti per Casa a Porta Palazzo dedicato al Perù. Il "gastronome" Vitroio Castellano, meglio noto come Chef Kumalé, parte dal recente inserimento del ceviche nella lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dell'Unesco, per andare alla scoperta delle numerose "tiendas latinas" aperte dalla comunità andina a Porta Palazzo. Sarà l'occasione per scoprire i prodotti di uno dei Paesi che vanta la più grande biodiversità al mondo, tanto in termini di specie animali quanto vegetali. Il tour si concluderà con una breve Masterclass nell'aula didattica del Mercato Centrale, dove Chef Kumalé condividerà una ricetta di ceviche, che verrà poi assaggiata in chiusura di evento (costo 20 euro). Sempre al Mercato Centrale, giovedì 25 sarà il turno della Masterclass di cucina Thai, sempre a cura de ilGastronome.com, nella cornice della Scuola di cucina Lorenzo De Medici. Chef Kumalé accompagnerà i partecipanti alla scoperta delle molteplici varietà dei curries thailandesi e spiegherà come cucinarli e valorizzarli in tavola (costo 55 euro). Info e iscrizioni 335/664.75.79. —

A tavola con Marco Risi

CENA CINEGUSTOLOGICA DA EDIT IL 22

Se questo film fosse un piatto, che piatto sarebbe? Chissà cosa risponderebbe Marco Risi, pensando ai suoi Fortapàsc, L'ultimo Capodanno o il recente il punto di rugiada? Lo si potrà scoprire lunedì 22 da Edit, in occasione delle cene cinegustologiche di Marco Lombardi. Ospite speciale sarà infatti il regista milanese, a Torino per presentare il suo ultimo lavoro. "Il cinema di Marco è duro e agrodolce e saranno queste le caratteristiche che si troveranno nei piatti dello chef Emiliano Decima", spiega Lombardi. Martedì 23, invece, sarà protagonista un genere, quello erotico, con quattro clip e quattro portate. Prenotazioni su Eventbrite, cercando Cinegustologia.L.T. —

Dumpling e Xiaolongbao

TUTTOFABRODDO SBARCA ALL'UNIVERSITÀ

Dai Dumpling, i tipici ravioli cinesi cotti a vapore proposti anche in versione vegetariana (con ripieno di verza e arachidi tostate), agli Xiaolongbao, ravioli chiusi artigianalmente con 19 pieghe, anch'essi cotti a vapore nei cestini di bambù. Biglietto da visita di Tuttofabroddo, il locale orientale contemporaneo più cool del momento, che si trova nel quartiere San Salvario (via San Pio V 8; tel. 011/19785902). Porterà queste sue specialità sulle tavole Accademiche dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn), la scuola di alta formazione inaugurata da Carlo Petrini - ideatore di Slow Food - nel 2004, di cui è diventato fornitore ufficiale. —

SONO APERTE LE ISCRIZIONI

RECUPERO ANNI SCOLASTICI
in orari diurni e serali
e on line

BADANTI AD ORE
O IN REGIME DI CONVIVENZA
(24H SU 24H)

ASSISTENZA DOMICILIARE E OSPEDALIERA
COLF
BABY SITTING

ABC Sicura

Scopri tutti i nostri servizi sul sito:
www.abcicura.it

TORINO - Via F.Cordero di Pamparato, 6
Tel. 011.4182866

SEGUICI SUI SOCIAL

AFM - CAT
PERITI
LICEI
DOPOSCUOLA
RIPETIZIONI

Individuali di tutte le materie

IstitutoSanSecondo
RECUPERO ANNI SCOLASTICI - SCUOLA SUPERIORE

TORINO - Via F. Cordero di Pamparato, 6
Tel. 011.4182866

Formata da **M BERNINI**

www.istitutosansecondo.it - torino@istitutosansecondo.it
o SEGUICI SUI SOCIAL