

GuidoperEataly Casa Vicina

Il valore della tradizione nell'innovazione

I VICINA, CENT'ANNI DI RISTORAZIONE NEL RISPETTO DEI SAPORI GENUINI, CONDIVIDONO IL PROGETTO AVVENIRISTICO DI EATALY GESTENDO UN LOCALE ELEGANTE E MINIMALISTA AL PIANO TERRA DELLA STRUTTURA.

DI ALESSANDRA PIUBELLO

due storiche famiglie della cucina piemontese - **Alciati** e **Vicina** - valorizzate in una collaborazione di alti intenti gastronomici. Quando **Piero Alciati**, del rinomato ristorante **Guido di Pollenzo** - da qui il nome **GuidoperEataly** - venne nominato responsabile della qualità della ristorazione di **Eataly**, immediatamente coinvolse nell'idea i **Vicina**, conoscendone personalmente le indiscusse doti professionali. A dimostrazione di ciò, dopo solo nove mesi dall'apertura nel gennaio 2007, arrivò il giusto riconoscimento della stella **Michelin**.

A **GuidoperEataly-Casa Vicina** ci si sente proprio a casa, accolti con affabilità e modestia da **Stefano**

Vicina, responsabile della sala di appena quaranta coperti raccolti in un'atmosfera moderna ed essenziale dai toni chiari. Gustare la cucina dei **Vicina** è un'esperienza culinaria di effettivo valore: trasmette pura poesia ai sensi nella sua assoluta autenticità. Lo Chef **Claudio Vicina**, coadiuvato in cucina dalla moglie **Anna** e dalla mamma **Bruna**, sposa nelle sue creazioni la storica tradizione del nord Piemonte con un'equilibrata ricerca creativa. La sua è una filosofia culinaria basata su pulizia, precisione e linearità nella forma, sull'accurata selezione delle materie prime e sull'appassionata tecnica usata nei piatti della tradizione regionale, veri e propri capolavori del gusto, le cui ricette si tramandano di generazione in generazione.



>> Il menu

Fra gli antipasti annottiamo un'esecuzione armonica del **Tonno di Coniglio grigio di Carmagnola** e giardiniera di verdure in agrodolce ma anche il ben riuscito e convincente **Carciofo spinoso di Albenga** ripieno in insalata dei suoi gambi. Indimenticabili nella loro perfezione gli **Agnolotti Vecchia Eporedia** pizzicati a mano al sugo di arrosto. Entusiasmante nella sua sintesi e morbidezza il **Filetto di Fassone in crosta di cipolla di Tropea**, senape e riduzione di vino rosso. Fra i dolci, interessanti il **Törineis alla vaniglia del Madagascar**, **Caffè Hue Hue**, **Giandôja** e la **Caramella Cri-Cri 2007**.

La proposta dei vini è ampia e variegata. ■

EATALY TORINO: COS'È?



META DEI GOLOSI CONSAPEVOLI, **EATALY** È UNA STRUTTURA DI 11.000 MQ NATA NEL 2007 DALL'INTUIZIONE DEL FONDATORE **OSCAR FARINETTI**, PER OFFRIRE AD UN PUBBLICO AMPIO CIBI E BEVANDE DI QUALITÀ A PREZZI RAGIONEVOLI. UBICATA NELL'EX OPIFICIO CARPANO DI TORINO, **EATALY** È ANCHE LA SEDE DIDATTICA NELLA QUALE SI COMUNICANO I METODI PRODUTTIVI, IL VOLTO E LA STORIA DI TANTI PRODUTTORI CHE COSTITUISCONO L'ECCELLENZA DELL'ENOGASTRONOMIA ITALIANA. L'AREA SI SVILUPPA IN SEZIONI DI VENDITA SPECIFICHE, CARATTERIZZATE DA NUMEROSI SPAZI ESPLICATIVI, AMPIATE DA ZONE DEDICATE A RISTORANTI TEMATICI, A SALE CONFERENZA E AD UNA FORNITA BIBLIOTECA. GRANDE ATTENZIONE VIENE RISERVATA AI PRODOTTI DEI PRESIDI SLOW FOOD CHE COSTITUISCONO UN PATRIMONIO PREZIOSO E DIFFICILMENTE REPERIBILE SUL MERCATO DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE.