

MANGIA & BEVI

BUON COMPLEANNO EATALY FESTEGGIA

TANTE INIZIATIVE PER I 16 ANNI DELLO STORE DEL LINGOTTO



La Scuola di Eataly Lingotto dove si tengono corsi di cucina e pasticceria. A febbraio, durante l'open day, si potrà partecipare a lezioni pratiche per imparare divertendosi

ELENA DEL SANTO

Una serata speciale a tema cocktail con la Jurassic Flair Competition e Max Casacci, l'open day della Scuola di Eataly e una grande cena a cura degli chef di Degustando. Sono solo alcuni degli appuntamenti organizzati per festeggiare i 16 anni di Eataly Lingotto, un'avventura iniziata nel gennaio del 2007 nell'ex opificio Carpano di via Nizza e votata - questa la mission del progetto - a valorizzare le tradizioni enogastronomiche italiane e salvaguardare la nostra biodiversità. Le occasioni per brindare non mancano, per i vari eventi in calendario le prenotazioni sono già aperte. Prima data da segnare in agenda: lunedì 23 gennaio. Alle 20 - in sala dei Duecento - si darà inizio alla competizione mondiale tra barman acrobatici. In gara i migliori Flair Bartender al mondo, tra cui Roman Zapata, Denis Trifanovs e Michael Moreni. Ospite della serata sarà Max Casacci, che per l'occasione presenterà il suo ultimo disco «Urban Grovescapes», che contiene all'interno il brano «Mixology», realizzato esclusivamente con i suoni del bar. Durante lo show si potranno assaggiare drink e tapas (il carnet da 20 euro comprende tre consumazioni). Giovedì 26 la scena sarà tutta per Degustando, protagonisti saranno 10 chef, tra stelle Michelin, grandi nomi della cucina piemontese e non solo e giovani emergenti. Ognuno preparerà un piatto speciale dedicato al compleanno di Eataly. Non mancheranno le eccellenze

gastronomiche di produttori del territorio, tra salumi, formaggi, lievitati, dolci e gelati. Ad accompagnare la proposta food, una selezione di grandi vini tra bianchi, rossi e bollicine. Gli ingressi sono limitati, partecipare costa 60 euro, ma solo se i biglietti vengono acquistati in anticipo online (altrimenti il costo sale a 70 euro). Numerose poi, le attività didattiche: «d'altronde - dicono gli organizzatori - una delle anime di Eataly sin dalla sua nascita è proprio la didattica, con l'obiettivo di rendere più consapevoli i consumatori e di scoprire la cultura enogastronomica in tutti i suoi aspetti». Ecco allora in programma assaggi guidati, incontri curati da Slow Food e corsi di approfondimento. E poi l'Eataly Tour: un tour degustazione dedicato a chi non vuole perdere l'occasione di visitare il primo Eataly in assoluto, per vivere un'esperienza sensoriale a 360°. Un viaggio alla scoperta delle eccellenze della biodiversità italiana, con golose degustazioni itineranti, dalla panetteria all'enoteca, passando per i reparti freschi, il laboratorio di produzione dal vivo della pasta, il caseificio: queste e molte altre saranno le tappe dell'Eataly Tour, in programma sabato 21 gennaio (evento su prenotazione, prezzo al pubblico 25 euro). E infine, sabato 4 febbraio si potrà entrare nella Scuola di Eataly Lingotto: si terrà infatti l'open day, per scoprire i corsi di cucina, pasticceria e degustazione e imparare divertendosi. Per consultare il programma completo e riservare il proprio posto: www.torino.eataly.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CIBO & CINEMA

Tutte le birre e i piatti di Tim Burton

LUCA INDEMINI

Un film può essere dolce, amaro, acido, piccante, corposo, a volte anche pesante. A ben pensarci, proprio come il cibo. Partendo da questa considerazione, il giornalista e critico radiotelevisivo Marco Lombardi si è inventato la cinegustologia, disciplina che unisce le sue due più grandi passioni: cinema ed enogastronomia. Per tutto il 2023, il format cinegustologico approda da Edit. Una volta al mese, una serata sarà dedicata ad un regista sempre diverso, attraverso una cena composta da quattro piatti, dall'antipasto al dolce, che saranno associati a quattro dei suoi film, di cui verranno proiettate alcune clip. Questa è la regola, ma si comincia con un'eccezione: martedì 17, in una serata che si preannuncia ampiamente sold out, sarà protagonista Tim Burton, i cui film saranno abbinati a quattro birre, a cui sarà affiancato un piatto. «I film di Tim Burton in fondo sono come le birre: cremosi come le favole, ma alla fine amari - spiega Marco Lombardi -. Visto che Edit produce ottime

birre artigianali l'abbinamento è stato spontaneo». Dopo aver degustato Leger e Ipa, spaziando da «Edward mani di forbice» a «La sposa cadavere», ci sarà spazio per il giochino finale: «Verrà servita la «Agaverne» Mezcal Margarita Goze, una birra particolarmente acida, e chiederò a chi vorrà partecipare di scegliere il suo abbinamento cinematografico».

Dal prossimo appuntamento, torna la formula classica: quattro film legati a quattro piatti. Il 21 febbraio tocca a Checco Zalone, il 21 marzo sarà protagonista Martin Scorsese. «Ho scelto registi molto diversi tra di loro per cercare di incuriosire diverse fasce d'età e diverse tipologie di pubblico - commenta Lombardi -. L'idea è quella di dar vita a un



Il regista Tim Burton

ceneforum, con tanto di tessera associativa. Un appuntamento al mese, tranne ad agosto, stiamo pensando di organizzare proiezioni nel cortile esterno di Edit, raccontando un piatto presente nel film». Le serate in piazza Teresa Noce iniziano alle 20,30; il costo è di 35 euro. Informazioni e prenotazioni sul sito editbrewing.com/cinegustologia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA CURIOSITÀ

L'aperitivo sabaudo "Del professore"

Non il solito aperitivo. Bòl House (via San Francesco da Paola 4B) ha appena inaugurato l'Extra Vermouth Experience. Nel locale dove il menù viene servito in uno scrigno di pane, l'aperitivo è a base di una specialità tutta piemontese: il Vermouth di Torino «Del Professore», vino aromatizzato secondo un'antica ricetta a base di erbe aromatiche e officinali nostrane ed esotiche. Già amato dalla corte reale dei Savoia dalla fine del XVIII secolo, viene servito in due versioni: bianco classico in purezza e rosso, miscelato con bitter e una spruzzata di soda nel cocktail Americano. Ad accompagnare la degustazione, cinque



mini-böl, quattro salate e una dolce, a scelta tra quelle presenti nel menù del giorno, da assaporare in un sol boccone. ELE.DEL. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

The wine killer: se un vino non è buono oggi nemmeno il tempo lo correggerà

LUCA GARDINI PRESENTA IL SUO LIBRO E TIENE UNA MASTERCLASS DOMENICA 15 A OFF TOPIC

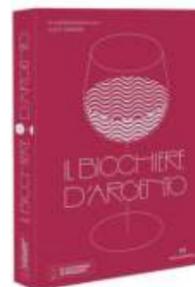
UMBERTO COSTA

Questa domenica, 15 gennaio, alle ore 12 da Off Topic in via Pallavicino 35, il mondo del vino si fa accessibile e coinvolgente con la presentazione del volume «Il bicchiere d'argento» (ed. Domus), a cura di Luca Gardini: c'è una sezione tecnica, una parte dedicata all'abbinamento con il cibo e una scelta di 500 etichette d'eccellenza a cui ispirarsi. Tra i massimi esperti di vini a livello internazionale, una star nel suo campo, Gardini, classe 1981, ha dimostrato di saper comunicare in modo schietto, emozionante e senza tanti sofismi. Miglior sommelier d'Italia nel 2004, e del mondo nel 2010, poi le esperienze



da Enoteca Pinchiorri (3 stelle Michelin) a Firenze e con Carlo Cracco a Milano hanno segnato la carriera del Wine killer di

gardininotes.com. Essendo io appassionato, è un piacere scambiare quattro chiacchiere con l'autore (alle 15 terrà anche una masterclass), un bel botta e risposta che mi dà modo di capire meglio la sua visione e l'accessibilità di un mondo che, mi racconta, «deve togliersi la patina cerimoniosa e forbita per essere informale e sostanziale». Qual è la base di partenza per un neofita curioso? «Essendo in Italia, non c'è modo migliore per cominciare a esplorare che girare per le cantine locali e conoscere i produttori, perché da loro si può imparare moltissimo ed entrare in contatto diretto con chi il vino lo porta nel bicchiere. Abbiamo un panorama di micro produzioni



La copertina del volume curato da Luca Gardini, noto come The wine killer, una star nel suo campo

vasto quanto interessante che da la possibilità di provare bottiglie fantastiche a prezzi accessibili». Quali sono i nuovi territori e i vini promettenti da provare? «Penso che molti vitigni siano stati riscoperti e interpretati in modo vincente, come l'Aglianico del Vulture e il Verdicchio per fare due esempi. Un caso virtuoso, che per me rappresenta il futuro, lo possiamo trovare nella classificazione delle sottozone del Chianti: questo fa emergere il legame territoriale con il vino e aiuta a codificare stile e gusto». Vini naturali, come fare chiarezza

su ciò che è moda del momento e ciò che ha valore reale?

«I vini cosiddetti naturali, di cui fanno parte i macerati e gli orange wine, vengono ampiamente discussi. Il prodotto deve essere buono all'origine, l'età non lo migliora; se un vino non è buono oggi nemmeno il tempo lo correggerà. Quando giudico professionalmente lo faccio con imparzialità e oggettività, ma ci tengo a dire che il palato va rispettato. Non bisogna imporre nulla ma condurre le persone con allegria e convivialità a comprendere».

Ci sono dei suggerimenti per l'abbinamento che permettano di non fare errori grossolani?

«Le classiche assunzioni, che col carciofo non si abbina il vino ad esempio, sono una cavolata. Le cotture rendono possibile fare qualsiasi cosa. Se voglio bere barolo con le ostriche perché mi piace si può fare. Ci sono linee guida ma uno deve godere e divertirsi, non essere impostato all'eccesso».

© RIPRODUZIONE RISERVATA