Torino, Eataly Lingotto presenta la nuova Cantina

eataly-1-ba9f3faa

Il 27 gennaio 2007 il primo **Eataly**, a **Torino Lingotto** nell'ex opificio Carpano, apre al pubblico. Sono ormai passati quasi dieci anni ma la sede di Torino mantiene ancora oggi un ruolo centrale: è il cuore pulsante di tutta Eataly. Per festeggiare al massimo dello splendore i dieci anni di maturità, Eataly Lingotto propone alcune novità, rendendo così ancora più piacevole l'esperienza dei clienti e offrendo loro un servizio sempre più accurato. Dopo il reparto dei dolci e latticini, reso ancora più luminoso e arricchito con un ampio banco frigo per dare risalto alla selezione di yogurt e latte locali, e l'angolo dell'olio extravergine d'oliva, impreziosito dalla presenza di un esemplare di ulivo, è il turno della **Cantina**. Più di 2mila mq sono dedicati al bere bene mangiando bene, seguendo i 3 pilastri di Eataly: comprare, mangiare e imparare.

"Bisogna avere il coraggio per cambiare e sono orgoglioso che Eataly Lingotto l'abbia avuto", afferma il patron **Oscar Farinetti**. "Arrivati al traguardo dei 10 anni, è stato dato nuovo lustro alla mamma di tutti gli Eataly e questo tenendo fede ai valori che da sempre ci contraddistinguono: l'impegno ma anche la leggerezza e naturalmente l'armonia, il valore al quale Eataly Lingotto è dedicato".

"La nuova Cantina di Eataly Lingotto sarà da esempio per gli altri punti vendita", conferma **Andrea Guerra**, presidente esecutivo di Eataly. "È un negozio nel negozio, che celebra le più grandi produzioni italiane raccontandone la ricchezza, la bontà e la bellezza. La varietà di proposte di alta qualità in un solo luogo è ciò che rende unica Eataly e anche la Cantina prosegue in questa direzione".

eataly-2**La nuova Cantina -** Le **oltre 5mila etichette provenienti da più di 30 stati** rappresentano al meglio la produzione nazionale e internazionale. Si va dallo Spazio Bollicine, dedicato ai migliori esponenti del Metodo Classico, i rinomati champagne ma anche gli eccellenti prosecchi e spumanti italiani, agli scaffali con 30mila bottiglie di vini di 40 regioni del mondo, con una particolare attenzione alle grandi eccellenze piemontesi, Barolo e Barbaresco. La Zona Cult custodisce le bottiglie più

preziose, tra le quali più di dieci annate storiche di Barolo del secolo scorso. Per gli amanti della **birra** non manca naturalmente un'ampia selezione delle produzioni italiane e internazionali di alta qualità: più di 11mila bottiglie, di cui 6mila artigianali italiane. Infine, la Cantina di Eataly propone anche oltre **500 etichette di spirits**: dal torinese Vermouth alle grappe, rum, whisky e molto altro.

La Cantina non è però solamente degli alcolici ma è anche quella di **stagionatura dei salumi e dei formaggi**: il Culatello di Zibello, il prosciutto di Parma, Il Castelmagno e le altre eccellenze norcine e casare, in vendita al banco e in degustazione presso i Ristorantini al piano superiore, sono conservate ed esposte in un angolo aperto al pubblico e ricco di fascino, dove immergersi negli odori e nei profumi tipici dei territori e dei luoghi in cui si affinano queste bontà tutte italiane. I clienti possono inoltre scegliere il formaggio o il salume che preferiscono, acquistarlo e far concludere la stagionatura nelle Cantine di Eataly: un'opportunità unica.

Pane&Vino: il nuovo wine bar di Eataly - L'offerta della Cantina di Eataly si amplia con una nuova proposta di ristorazione. Pane&Vino è il luogo ideale per degustare un ottimo calice di vino e, se lo si desidera, in accompagnamento un gustoso tagliere, un veloce antipasto o un piatto gourmet. Nel wine bar di Eataly Lingotto i clienti possono scegliere tra le più di 100 etichette presenti in carta, 8 grandi vini al calice e, se preferiscono la bottiglia, tutta la Cantina sarà a loro disposizione. Per non rimanere a stomaco vuoto, Pane&Vino propone le **Tapas del Mercato**, stuzzicherie preparate con gli Alti Cibi in vendita nel Mercato di Eataly, gli Specialmente, una selezione dei migliori formaggi e salumi e i Vicini, i piatti stellati di Claudio e Anna del ristorante Casa Vicina.

eataly-3**La Birreria di Eataly -** Dopo New York e Roma, arriva anche a Torino la Birreria di Eataly. Ogni giorno viene proposta una selezione delle migliori produzioni brassicole italiane e internazionali: 16 birre alla spina che ruotano ogni mese, 40 in bottiglia nella carta dedicata e persino la possibilità di scegliere a scaffale l'etichetta preferita. In accompagnamento gli ottimi **hamburger** nel panino nelle versioni di carne – naturalmente de La Granda – pesce o verdure. E poi gli sfizi, croccanti crostini del pane appena sfornato dal forno a legna di Eataly e farciti con una selezione degli Alti Cibi, e naturalmente i fritti, perfetti con una fresca birra.

La Famiglia Vicina: ristoratori dal 1902 - Fiore all'occhiello della Cantina di Eataly è il ristorante Casa Vicina. Ristoratori da sempre, la famiglia Vicina guida il **ristorante stellato** di Eataly Lingotto, tenendo alti i valori che la contraddistinguono sin dal 1902: eccellente qualità delle materie prime, unione tra tradizione e territorio ma anche attenzione all'innovazione e alla soddisfazione del cliente. Claudio Vicina, quarta generazione in cucina, porta avanti il nome di famiglia con Anna e con la preziosa figura del fratello Stefano, responsabile di sala: un'unione premiata con una Stella Michelin,

che brilla in tutti i loro piatti.

Infine, la nuova Cantina di Eataly Lingotto sarà il palcoscenico di numerose **attività didattiche** per imparare qualcosa di più sul mondo del bere: cene con i produttori vitivinicoli, lezioni e incontri di degustazione. Il programma sarà presto disponibile su www.torino.eataly.it.

La Cantina di Eataly Lingotto è **aperta tutti i giorni dalle ore 10 alle ore 22.30**; **il venerdì e il sabato sera è eccezionalmente aperta fino alle ore 00.30**.