Ambienti food: gli spazi industriali riconvertiti

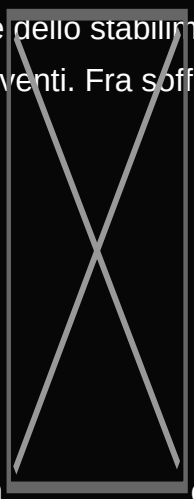
ibridi-01-2e2931ee

Spazi industriali riconvertiti per ospitare contenitori gastronomici ibridi e condivisi. La linea, che fa molto Torino contemporanea, era stata tracciata da Eataly al Lingotto, ma si è rafforzata nell’ultimo anno con il debutto di nuovi locali.

SNODO: 5 AMBIENTI FOOD



Il concept trova spazio nelle ex Officine Grandi Riparazioni, dove si lavorava sui treni. L’aspetto rispecchia il nome: la superficie su cui sono distribuiti – e sapientemente incastrati fra loro – i cinque ambienti “food” è molto ampia, ma non è altro che un raccordo – uno snodo, appunto –piccolissimo rispetto alle enormi navate dello stabilimento, una delle quali è stata restaurata e ora viene impiegata per concerti e altri grandi eventi. Fra soffitti altissimi, pietra nuda e mattoni a vista (il tema del legno a liste di varie tinte a conn



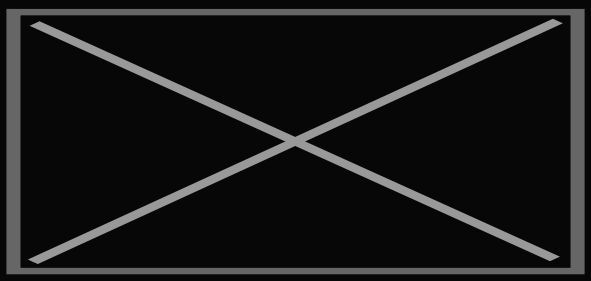
otare l’operazione di recupero) trova spazio innanzitutto il Ristoro, tipico bistrot di qualità aperto a pranzo e a cena, 30 euro di scontrino

medio, sormontato dal Dopolavoro, luogo di aperitivi e cocktail. Ecco poi il ristorante Officina del gusto, con chef's table, che si pone come alternativa al vicino Piano 35, altro luogo gourmet nato recentemente in cima al grattacielo Intesa Sanpaolo: due ristoranti di alto livello in piena Torino ma anche a un'ora dal centro di Milano, grazie ai treni ad alta velocità e alla vicina stazione di Porta Susa. La caffetteria di Snodo si trova nell'area comune, di passaggio, e ha come appendice una social table da 60 coperti, lunga ben 25 metri. È probabilmente l'elemento più originale dell'intero spazio. Viene occupata da avventori che in qualunque momento della giornata possono ordinare, oltre ai normali prodotti da bar, anche hamburger e altri piatti caldi. Si tratta quindi a tutti gli effetti di una terza area di ristorazione.

EDIT. BAKERY, COCKTAIL, BIRRA E..

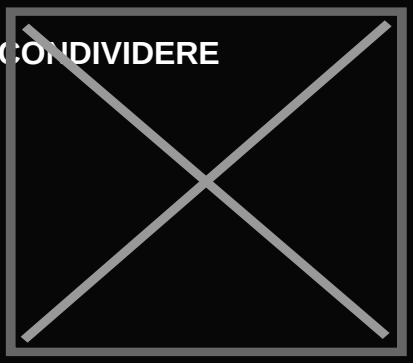


Siamo nel quartiere "Barriera di Milano", in un edificio che ospitava una fabbrica di cavi elettrici. Il nome sta per "Eat Drink Innovate Together" ed è seguito dal payoff "A taste for sharing". L'ambientazione calda e un po' vintage compensa la naturale freddezza dei grandi spazi industriali. Superato il Bakery Café, si accede al lungo banco del Pub con tante spine e alcuni erogatori di birra a pompa, dietro al quale c'è un impianto per la produzione di birra. Qui i mastri birrai dell'EDIT ospitano a rotazione altri mastri birrai, che fanno una "cotta" che poi potranno somministrare in loco, testando così le potenzialità del proprio prodotto senza sostenere investimenti su locali e attrezzature. Una parte del banco, prenotabile da gruppi, ha a disposizione una spina dedicata e dotata di contatore, da cui i clienti possono servirsi autonomamente pagando a fine serata la birra consumata. Al Pub si possono tra l'altro consumare i lievitati di Renato Bosco (Pizza Crunch, Doppio Crunch e Aria di Pane) e le specialità vegetariane di Pietro Leemann (per esempio: crema di piselli aromatizzata all'anice). Al piano superiore si incontrano il Cocktail Bar dall'atmosfera particolarmente retro, quasi alla Kubrick, regno dei bartender di Barz8, con specchi orientati in modo da mostrare agli avventori il lavoro dei barman, e il Ristorante,gestito dai Costardi Bros. e non privo di aspetti giocosi che sdrammatizzano l'ambiente dell'alta cucina. Chi prenota la cena sul banco rivolto verso la cucina, infatti, può selezionare gli ingredienti della propria cena da



un mazzo di carte, affidando agli chef il compito di assemblarli. Sempre al primo piano della struttura si trova un grande spazio eventi rettangolare che ha su uno dei lati lunghi, una serie di cucine professionali. Oltre che per show cooking, presentazioni, corsi ed eventi aziendali, questo ambiente può essere affittato anche per feste private in cui gli invitati, affiancati da professionisti, possono provare l’esperienza di cucinare come gli chef.

CONDIVIDERE



Inaugurato a giugno nella Nuvola, la nuova sede di Lavazza che contiene fra l’altro un Museo del caffè, Condividere è un ristorante gourmet che promette un’esperienza gastronomica informale e divertente. Unisce la visione di Ferran Adrià, il talento dello chef italiano Federico Zanasi e il racconto per immagini del premio Oscar Dante Ferretti con una scenografia onirica, ma al tempo stesso accogliente, urbana e colorata. Faro del progetto è il concept di Adrià, che pone al centro l’“esperienza compartida” di alto livello gastronomico, in un ambiente informale che favorisce lo stare bene insieme. La base comune è la valorizzazione dell’eccellenza delle materie prime e della preparazione, lo spirito comune è quello della convivialità, come un pranzo in famiglia. “Abbiamo deciso di ritornare alla materia: è il cibo a determinare l‘esperienza della ristorazione, e non viceversa, come accaduto per molto tempo. Al centro non c’è più il fuoco di artificio, l’apparenza, ma la sostanza”, racconta Ferran Adrià.