Intesa Sanpaolo inaugura a Torino il ristorante più alto d'Italia

ristorante-piano35-1-1-e00fb140

Presentato a Torino **Piano35**, il ristorante “più alto” d’Italia, concepito e ospitato da **Intesa Sanpaolo** all'interno del proprio grattacielo nel capoluogo piemontese. Il gruppo bancario vuole raggiungere nel campo della ristorazione i riconoscimenti ottenuti dalla torre in cristallo e acciaio bianco - progettata dallo studio **Renzo Piano RPBW** - in campo architettonico: un segno di innovazione e di apertura alla città nel solco di una tradizione d’eccellenza. Una cucina trasversale e di qualità accompagnerà l’esperienza unica di trovarsi quasi alla stessa altezza della Mole Antonelliana, in un edificio completamente trasparente, circondati da una bioserra di essenze esotiche e mediterranee, con vista a 360° gradi su Torino e sull’arco alpino.

Interprete del progetto gastronomico, messo a punto **dall’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, è lo chef **Ivan Milani**, affiancato dal maître **Adalberto Robbio** e da uno staff di 34 persone. La gestione è di **Affida, Gruppo CIR food**, newco specializzata nell’alta ristorazione.



Oltre al ristorante gourmet Piano35, il “sistema gastronomico” realizzato da Intesa Sanpaolo nel grattacielo prevede un raffinato **lounge bar al 37° piano**, teatro delle creazioni del bartender **Mirko Turconi** e la caffetteria snack **Chiccotosto** a piano terra, a sud della torre. Il ristorante aprirà al pubblico il 28 giugno, il lounge bar il 15 giugno, mentre già nelle prossime settimane si potrà accedere alla caffetteria snack. L’intento è assicurare in tutti e tre i luoghi un’esperienza di cibo e di accoglienza di qualità elevata. Lo chef sarà quindi anche supervisore dell’offerta del lounge bar, della caffetteria snack, nonché del servizio di catering disponibile per gli eventi in programma nell’auditorium del grattacielo.

Piano35 conta 60 coperti e sarà **aperto dal lunedì al sabato per il pranzo e per la cena**. La carta dei piatti attinge dalle nobili materie prime del territorio, dal pescato, dai prodotti delle migliori cucine del mondo, inoltre fa uso di cibi selvatici (erbe spontanee, radici, muschi, licheni, ecc.) presenti nei nostri ecosistemi selezionati in collaborazione con Wood*ing – wild food lab. Sono previsti tre menu degustazione e una proposta “leggera” disponibile solo a pranzo. La cantina è composta da circa 300 etichette. Ivan Milani esordirà con alcuni dei piatti che lo hanno fatto emergere tra i cuochi di rango della cucina italiana, come “Il tempo delle uova d’oro”, dedicato alla moglie, intanto sta già elaborando nuove proposte ispirate al grattacielo. Una particolare attenzione è stata posta nella selezione e preparazione del personale di sala: tutti giovani capaci di raccontare anche in altre lingue la particolarità del luogo e dell’offerta enogastronomica.

L’ambiente è di **un’eleganza essenziale** e l’atmosfera giocata sulla trasparenza delle pareti: tavoli tondi e quadrati, poltrone color avorio, apparecchiature sobrie create su disegno di artigiani locali. L’ingresso a piano terra è da corso Inghilterra 3, attraverso una scala mobile si raggiunge il desk di accoglienza e da qui, in meno di 30 secondi d’ascensore, la cima della torre. Per informazioni e aggiornamenti sull’apertura al pubblico è disponibile il sito www.piano35.com.

piano35Durante la conferenza stampa di presentazione è stato infine “alzato il velo” sul **logo** del ristorante: una forma stilizzata che richiama il pulsante di prenotazione dell’ascensore con due posate al centro, ideato dallo **Studio Migliore + Servetto Architects**. Un nome semplice, Piano35, abbinato a un logo lineare che racchiude gli elementi principali del ristorante: la posizione, la vista eccezionale e l’alta gastronomia.

“Abbiamo la fortuna di poter pensare al cibo in termini di bellezza, cultura e sapienza", ha detto il presidente di Intesa Sanpaolo **Gian Maria Gros-Pietro**: "Bellezza perché mangiamo prima di tutto con gli occhi e noi abbiamo pensato a un ristorante e un lounge bar posizionati in un luogo dal quale, oltre a poter ammirare la bellezza di Torino dall’alto, si gode di un panorama mozzafiato dell’arco alpino, dal Monviso al Monte Rosa. Cultura e sapienza perché in cucina, per creare qualcosa di nuovo, bisogna saper mescolare i sapori di territori diversi e il grattacielo è il simbolo di un gruppo che ha saputo mescolare esperienze locali per diventare la prima banca nazionale e una delle prime in Europa”.

Per **Enrico Salza**, presidente di Intesa Sanpaolo Highline, “il grattacielo Intesa Sanpaolo è nato sotto una buona stella nel 2006, quando disegnammo il progetto originario. Oggi, a distanza di dieci anni, possiamo ospitare la città e i suoi visitatori al tavolo del ristorante ‘più alto’ d’Italia. Festeggiamo un luogo di bellezza straordinaria, la prosperità di Torino, i molti talenti nati in questa città e i futuri talenti

che questa città saprà attrarre”.

“Il ‘sistema gastronomico’ - ha aggiunto **Vittorio Meloni**, direttore Relazioni Esterne del Gruppo Intesa Sanpaolo - è un altro importante contenuto che amplia e arricchisce l’idea originaria di fare del grattacielo un luogo non solo di lavoro, ma anche di **offerta di qualità per il tempo libero**. Già dalla stagione in corso l’auditorium della torre si è animato di eventi e proposte che hanno puntualmente registrato il tutto esaurito. D’ora in poi sarà possibile sfruttare anche lo spazio espositivo al 36° piano. Oggi siamo qui per confermare il proposito di fare del grattacielo sempre più un protagonista della comunicazione e dell’identità del nostro gruppo”.

Il delegato alla ricerca di Ateneo dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, **Michele Fino**, estensore del progetto preliminare del ‘sistema gastronomico’ del grattacielo, ha sottolineato che “il grattacielo Intesa Sanpaolo rappresenta per Pollenzo l’occasione di far convergere in un luogo unico istanze e temi della gastronomia contemporanea, altrimenti difficilmente riuniti: coerenza di filosofia all’interno di spazi e modalità di consumo diversi; materie prime di eccellenza nella grande ristorazione come nelle occasioni di consumo quotidiano in caffetteria; professionalità straordinarie con modalità di servizio smart all’interno di una location iconica per la città; progettazione nel segno della riduzione dell’impatto energetico e dell’essenzialità, con il fine ultimo di minimizzare tutti gli sprechi. ‘Piano35’ si candida dunque ad essere un **benchmark** sotto molti punti di vista, il che riflette perfettamente l’olismo che impronta l’attività dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche”.

“È con entusiasmo che abbiamo scelto di collaborare a questo importante progetto e gestire un ‘sistema gastronomico’ all’interno di questa prestigiosa realtà", ha commentato la presidente di CIR food **Chiara Nasi**. "Portando il collettivo della nostra esperienza imprenditoriale, ovvero quello di un grande gruppo di ristorazione organizzata, coniugandolo all’individualità creativa di un grande chef e della sua brigata”.

Da parte sua, lo chef Ivan Milani si è detto “consapevole di essere di fronte a una sfida che non è solo gastronomica, ma - ha aggiunto - so di poter contare su una brigata con la quale lavorare in grande sintonia, amalgamando professionalità, leggerezza e creatività, affiancati da una squadra di persone che ci supporterà anche dietro le quinte. Il nostro desiderio è **far vivere al pubblico un’esperienza unica**, affinché uscendo da qui possa ricordare quello che ha gustato, ma anche come è stato accolto e come si è sentito”.