# Caffè San Carlo e Scatto, a Torino due aperture sotto la guida dei Costardi Bros

20230209111949header-4c5350ae

**A Torino** aprono **due insegne del gusto**, nate all'interno del progetto Gallerie d'Italia di Intesa Sanpaolo. **Caffè San Carlo e Scatto**, realtà differenti per stile e ambientazione ma entrambe animate **dalla guida estrosa e sapiente dei Costardi Bros,** protagonisti di questa imponente rinascita culturale ed enogastronomica di piazza San Carlo. Situati all'interno dello spazio museale della banca, sono destinati a diventare un punto di riferimento per gli abitanti della città, per i visitatori del museo e per i turisti che vorranno addentrarsi nella scoperta della capitale sabauda.

**Caffè San Carlo**, caffetteria e bistrot, ha riaperto i battenti a dicembre 2022, a duecento anni dalla sua nascita: una celebrazione della storicità del luogo, punto di incontro che evoca le atmosfere passate e al contempo l'attuale e frizzante fermento che anima la città. Scatto, aperto da fine gennaio 2023, situato nella sala adiacente al Caffè, nasce come ristorante fine dining e interpreta, già nel design, un **guizzo di assoluta contemporaneità**. Storia, colonne e statue da una parte e modernità, luce e linearità dall'altra. Un dualismo in coerenza con la proposta gastronomica dei Costardi, tra elementi classici della cucina piemontese e incursioni di creatività e internazionalità. Visione verso il futuro, con radici ben solide.

Situato sotto i portici dell'omonima piazza nel palazzo seicentesco dei Turinetti di Priero, Caffè San Carlo è **uno dei caffè di più antica tradizione della città sabauda**. Roccaforte risorgimentale, è stato poi ritrovo di politici, intellettuali e artisti, anima della città e luogo di incontro fervido e vivace. La sua imponente bellezza apre ora nuovamente le porte, grazie al progetto "Gallerie d'Italia" di Intesa Sanpaolo, per **restituire a Torino uno sguardo sul glorioso passato con una proiezione verso l'oggi e il domani.**

Un salone principale, decorato da **colonne ioniche e stucchi dorati e la saletta laterale**, disegnata da un profilo curvilineo e da eleganti nicchie che ospitano sculture. Lo studio lamatilde, che si è

occupato del progetto di restyling Caffè San Carlo, ha optato per un intervento discreto e poco invasivo, che potesse conservare la storicità e l'eleganza classica del luogo, creando però un **dialogo con lavorazioni e materiali all'avanguardia.** Come per il bancone centrale a penisola, realizzato in legno di rovere con finitura cannettata in rilievo, per richiamo al motivo delle lesene. Originario invece l'imponente lampadario di Murano a 18 bracci, sovrastante la sala, che ne diviene sontuosa sorgente luminosa.

Sotto la guida dell'estro visionario dei Costardi Bros, il Caffè San Carlo veste la **doppia anima di caffetteria e bistrot**. Il locale è aperto sette giorni su sette dalle 8.00 alle 22.00, per regalare all'ospite una **proposta variegata e completa, trasversale a tutti i momenti della giornata.** Il richiamo gastronomico è alle forti radici territoriali con una costante ricerca di originalità, sperimentazione ed esplorazione di nuovi linguaggi. Uno spazio contemporaneo di gusto, in cui coesistono **classicità e vena creativa**, in un approccio in linea con lo spirito del progetto culturale che ha dato vita al nuovo museo di Piazza San Carlo.

Il buongiorno è salutato da una **selezione variegata di dolci**, a partire dai croissant che profumano di burro e che ammaliano al morso per la straordinaria croccantezza. Una coccola di ispirazione francese. Degna di nota anche la Veneziana, soffice impasto e glassa del panettone classico reso unico dalle croccanti mandorle di Noto e dal sentore distintivo della fava tonka.
E il **bignè con craquelin**, dirompente nel verde della scorza di limone candita e semisabbiata che ricopre un cuore di pistacchio e bergamotto. La carta si completa di una proposta salata dal respiro internazionale, con attenzione particolare alle uova e alle loro infinite declinazioni. Ad accompagnare l'esperienza la più rassicurante abitudine quotidiana degli italiani: il caffè. Un rituale che porta la firma illustre di 1895 by Lavazza. Miscele eccellenti, blend pregiati, accuratamente selezionati per offrire un sorso di assoluta unicità. Come **Hypnotic Fruit**, 100% arabica. Macinatura sartoriale che veste il palato con esuberanti note di prugna rossa e un incantevole sentore di miele e cioccolato.

**I piatti del bistrot**, che si possono assaporare all'interno della sala principale o nella più riservata saletta laterale, parlano di **tradizione piemontese**, sapientemente interpretata e realizzata dal team di cucina. Vitello tonnato, Ravioli del plin, cruda di Fassona e nocciole e, a completare l'offerta, un divertente lavoro fatto sul concetto di panino, che sarà svelato a breve. La stagione primaverile offrirà anche la possibilità di degustarli in esterna nel dehor con vista sulla piazza.

Per l'**aperitivo** si è puntato sulla storicità dei prodotti e sulla **proposta dei cocktail classici**, che rappresentano le colonne portanti di questo rituale giornaliero. Negroni, Americano, Milano Torino (corretto Barolo Chinato) e gli immancabili cocktail Martini. Si gioca sulle icone dei bar storici, con

selezioni accurate di **Vermouth e Bitter**, che rimangono alla base dei classici (molto forte la ricerca sul Vermouth, un vero e proprio service dedicato alle etichette più interessanti). La connessione è dunque stabilita con la storicità del Caffè, ma lascia spazio a studio e ricerca per articolare proposte con twist particolari che traccino una chiara identità.

**Scatto** è il nuovo ristorante fine dining a firma Costardi Bros. Già il nome rimanda al tema della fotografia che caratterizza il nuovo museo di Intesa Sanpaolo. Ma anche uno "scatto" in avanti dei fratelli Costardi, verso mete sempre sfidanti ed intriganti evoluzioni di gusto. Uno **spazio disegnato con tratti contemporanei,** per esaltare il valore dell'arte culinaria ispirata al mondo della fotografia sia dal punto di vista dell'offerta gastronomica sia come linguaggio architettonico.

Anche il progetto design di Scatto, come per Caffè San Carlo, è stato curato dallo studio lamatilde che, per questa nuova insegna ha voluto conferire agli ambienti uno **slancio di modernità, in linea con gli spazi espositivi di Gallerie d'Italia** - Torino. L'utilizzo di materiali riflettenti, quali acciaio e vetro specchiato, accanto a materiali assorbenti quali il legno rende omaggio alla protagonista assoluta dello scenario: la luce. Attraverso di essa muta e prende forma la percezione degli spazi, tra aree più scintillanti e angoli più intimi e raccolti, in un ambiente studiato con tonalità scure per rimandare la mente alla camera oscura di uno studio fotografico.
Il concept architettonico pone in particolare rilievo il fulcro dello spazio: la cucina. Protagonista indiscusso lo chef table rivestito in marmo che, consente all'ospite di vivere in maniera diretta e pulsante i sapienti gesti degli chef intenti nella creazione dei piatti. Proprio come guardare attraverso l'obiettivo di una macchina fotografica. Anche la lavorazione degli **specchi anticati simula la grana delle pellicole fotografiche**, portando negli interni un chiaro e ricorrente riferimento materico a questa arte.

Il locale è aperto dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 24.00 dal martedì alla domenica. La proposta si sviluppa dal **business lunch alla cena**, con menu degustazione o con la possibilità di scegliere alla carta e offrirà anche esperienze "after dinner" dedicate al mondo di cocktails e spirits. I piatti richiamano le **forti radici territoriali** con una costante ricerca di originalità, **sperimentazione ed esplorazione di nuovi linguaggi** ispirandosi ai contenuti del museo reinterpretati dai due chef.

I menu degustazione principali sono **DISEGNO e RITRATTO**. Disegno (che è stata la prima forma di fotografia) è la proposta più incentrata sul territorio, con piatti classici come il Vitello tonnato nella sua versione più fedele e tradizionale. Ritratto è un'istantanea del team di cucina. Vuole essere un omaggio al contributo che ogni membro della squadra in cucina può apportare alla costruzione del

piatto, portando in esso il proprio bagaglio e la propria sensibilità. Il racconto del lavoro di squadra, delle esperienze che nella diversità trovano ricchezza, della contaminazione come valore.

Rimane protagonista **l'ingrediente italiano ma arricchito dalla contaminazione con profumi, lavorazioni, tecniche** che ognuno ha maturato nei propri viaggi, reali o virtuali, nella passione, nello studio. Un gioco per suggellare pietanze che portino il cliente nel mondo di Scatto, con la mente aperta e il gusto avido di curiosità.
Ecco allora serviti un Brasato al cucchiaio (un classico rivisto in una modalità nuova), la Lattina di Riso Condensed (archivio delle peculiarità mixate degli chef che lo hanno pensato e creato), la Mugnaia, piatto in cui protagonista non sarà il pesce ma la salsa. Quel toccare le cose intoccabili che sa provocare con garbo e rispetto.