A tavola

Oggi il Vermouth Day, da bere al ristorante

Il 21 marzo è il World Vermouth Day, giornata internazionale dedicata a un prodotto simbolo del Piemonte. A Torino, nel 1786, nasce questa bevanda alcolica, ideata da Antonio Benedetto Carpano. Nei menu di oggi alcuni ristoranti cittadini – tra cui Azotea e Opera omaggiano il vermouth, da bere in purezza, come cocktail o ingrediente nei piatti. —

L'iniziativa di Alberto Marchetti e dell'associazione benefica tra una porta da calcio in strada e un cucchiaio di dessert

Tiramisù, il dolce da Insuperabili arriva in piazza

LA STORIA

Ci sono storie che si raccontano da sole: come quelle di Insuperabili, e il loro «messaggio di costruzione di una cultura dell'inclusione che permetta a ogni persona di trovare il proprio posto nel mondo», come dice il presidente, Davide Leonardi.

Oggi, sabato 21 marzo, è un giorno speciale per parlare di tiramisù, il dolce italiano più amato nel mondo e anche dai torinesi, secondo la ricerca di Just Eat che racconta come nel 2025 sia stato protagonista del food delivery con oltre 17 mila chili ordinati.

Ma la data che celebra iul tiramisù si lega alla Giornata internazionale del tiramisù al World Down Syndrome Day. E allora, ecco da un maestro della pasticceria e della gelateria come Alberto Marchetti l'iniziativa che si unisce a Insuperabili.

Un Tiramisù Insuperabile, nuova creazione di Marchetti che non è evidentemente soltanto un dessert, ma rappresenta soprattutto «un gesto simbolico, un modo semplice e sincero per ricordare che la dolcezza può diventare anche condivisione», come racconta lo stesso maestro.

Oggi, dalle 14 alle 17 in piazza CLN a Torino ecco allora un evento unico per celebrare il valore di questa iniziativa: al centro della piazza ci sarà una porta da calcio e allora i torinesi e non, più altri personaggi invitati, potranno provare a fare gol in un gesto simbolico di partecipazione e inclusione nel nome di Insuperabili e della loro passione per lo sport.

Alberto Marchetti e i ragazzi di Insuperabili

A proposito invece di dolcezze, il Tiramisù Insuperabile nasce dalla ricetta originale, lavorata secondo il credo di Marchetti: crema morbida al mascarpone, caffè intenso e savoiardi artigianali del biscottificio della famiglia Moro, a Fonni, nel cuore della Barbagia, dove da tre generazioni si preparano savoiardi soffici secondo una ricetta essenziale fatta di uova fresche, zucchero e farina, lavorati con la pazienza e il rispetto delle cose fatte bene. Un tiramisù che non cerca effetti speciali, ma la verità e la tradizione del gusto. Fino al 31 maggio il 50% del ricavato della vendita dei Tiramisù Insuperabile andrà a Fondazione EcoEridania Insuperabili, realtà che attraverso lo sport favorisce percorsi di autonomia, dignità e crescita per persone con disabilità. L. C. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Da provare

Non solo Marchetti e Insuperabili per celebrare il dolce: l'opportunità di assaggiarne di unici, in città, è concreta anche in altri luoghi, come Tiratisú | La casa del Tiramisù, alla Pasticceria Santa Rita, da Mara dei Boschi, da Fabrizio Racca (nella foto) o da Biraghi, solo per citarne alcuni. —

In via San Domenico 12 il ristorante con la tradizione dell'Est
La cena tra verdure, focacce al formaggio e calici di vino

Tre Qvevri, i sokos sono l'orgoglio dei piatti georgiani

L'ETNICO

FRANCESCA ROSSO

In Georgia le giare di terracotta interrate che si usano per produrre il vino, fermentazione e affinamento, si chiamano qvevri. Qui è nato il vino circa 8.000 anni fa e anche oggi è il Paese in cui è più alta la presenza di vitigni autoctoni.

Tre Qvevri è il nome del ristorante georgiano in via San Domenico 12. Un locale elegante sui toni del blu e del turchese nei runner sulle tavole e negli arredi in cui ci si può immergere in una cucina ricca e sorprendente.

Il personale è gentile e preparato e sono disponibili molti piatti vegetariani e una lista degli allergeni. Segnaliamo solo che nel pane e nei lievitati che hanno un aspetto meraviglioso c'è un po' di latte.

Abbiamo iniziato con l'antipasto misto Pkhali: un piatto rettangolare che contiene tre generose polpette di verdure con salsa di noci (la verde è con gli spinaci ed è la più gustosa e quella più ricca di personalità, l'arancio è alla carota ed è molto delicata, la fucsia è alla barbabietola e la più riconoscibile e caratteristica) e involtini di melanzane con salsa di noci impreziosite da chicchi di melograno (13 euro).

Abbiamo assaggiato un Khachapuri adjaruli, barchetta di focaccia con formaggio e tuorlo d'uovo da mischiare. Questo è il piatto nazionale e ogni regione ha la sua variante. Questa è molto gustosa (15).

I sokos, grandi ravioli georgiani

Imperdibili i Khinkali, la pasta ripiena ripieni a forma di fagotto. Abbiamo provato la versione Sokos: quattro grandi ravioli ripieni di funghi e spezie (12). Per mangiarli si afferra con le mani il nodino, si beve il brodo all'interno e si sprofonda la bocca e un po' anche il naso nel succulento ripieno. Buonissimi. Se si preferisce usare le posate va benissimo.

Abbiamo continuato con Lobio Kartulad, fagioli speziati caldissimi che creano una deliziosa crema con verdura fredda in salamoia (rapa rossa, sedano, pomodoro e verde e verza) serviti in terracotta (15).

Essendo nel Paese del vino, non si poteva non accompagnare il tutto con due bicchieri di Mtsvane, un'uva a bacca bianca per un macerato di buon corpo e bella struttura dal colore buccia di cipolla con sentori di spezie e frutta esotica (7 euro a calice).

Per concludere un pelamushi, budino di mosto, farina e zucchero (6).

In 2 abbiamo speso 82,50 euro. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il dettaglio

Ogni dettaglio è curato con attenzione. L'illuminazione scalda il locale e fa risaltare i piatti. In particolare sono appese al soffitto alcune lampade di vetro sui toni del bianco e del turchese dalle forme tonde e organiche. Dal divanetto di velluto azzurro è possibile vederle riflesse nello specchio. —

Il nuovo ristorante di carne (e non solo) apre in corso Moncalieri

Lo chef Yari Sità riparte da Casa Carnera la brace simbolo della cucina primordiale

IL PERSONAGGIO

LORENZO CRESCI

Eclettico, talentuoso, vulcanico. In fondo, se la brace è essenza della cucina primordiale lo è anche di Yari Sità, chef ormai da anni sulla scena torinese, che oggi attraverso Casa Carnera cerca la propria definitiva consacrazione. Ama girare e provare, Sità. Ormai quarantenne, un diploma al liceo artistico trasformato in creatività al servizio dei piatti, in passato lo abbiamo visto in cucina nel bar trattoria della madre, poi tra Florida e Barcellona, quindi al Circolo Esperienza, al One Apple, alla Taperia y Cucina, al Bar Cavour, al Mercato Centrale e a Bottega Mia. Un lungo curriculum di esperienze, diverse tra loro, per una preparazione a 360 gradi. Ripartire da Casa Carnera - Cantina e Cucina, in corso Moncalieri 5, a un passo dalla Gran madre, significa accettare una sfida. Su di lui hanno puntato gli imprenditori Christian e Patrick Barberi e con lui nasce il progetto che riparte dalle origini della cucina, il fuoco, la brace, il giusto tempo necessario alle preparazioni, la materia prima. Una cucina primordiale riscoperta con le tecniche moderne. Cotture ancestrali, affumicature,

Lo chef Yari Sità

condimenti. Nel piatto, la qualità internazionale di prodotti come il Lobster roll piemontese, il Tomawahk, il T-Bone, la Ribeye al filetto di fassona, il galletto.

Ma la carne è nei plin alle tre carni, passati alla brace e serviti con jus di manzo e una leggera fonduta. E dalla brace arriva il ragù per condire le pappardelle, le verdure del territorio, e perfino l'ananas, destinato a diventare uno dei dessert simbolo del ristorante.

La carta dei vini accompagnerà il percorso per trovare l'abbinamento perfetto, mentre sulla scia di quello che accade in altre città - in quel che viene definito stile newyorchese - ecco un salottino riservato, per massimo otto persone. Si chiama "Carbon Rouge" la saletta « pensata per un massimo di otto persone, dove agli ospiti viene servito un menu dedicato», raccontano gli imprenditori annunciando l'apertura del ristorante o la saletta "Come a Casa" per sei persone), uno chef's table privato con balconcino annesso per scoprire assieme allo chef un percorso privato. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA