MANGIA & BEVI

FUOCO E FIAMME

Cosa arde sotto la cenere la città riscopre la brace

CARNE, PESCE, VERDURE E DESSERT: ORA A FARLA DA PADRONA È LA GRIGLIA

a cura di Marco Baracchini

C'è una parola che risuona come un leit motiv ricorrente nella scena ristorativa torinese: brace. Dopo i piattini da cui sembrava non riuscissimo a salvarci – e che comunque continuano a proliferare – è il momento dei tizzoni ardenti. Dimenticate bracerie e griglierie con focolari e bracieri da cui uscivano costate, arrosticini e polletti aperti: il nuovo protagonista è il forno Josper. Compatto, scenografico e tecnico, questo strumento ibrido unisce grill e forno, lavorando esclusivamente a carbone vegetale. Le alte temperature e la chiusura ermetica permettono cotture rapide e precise, capaci di trattenere i succhi e amplificare aromi e consistenze. Il risultato è una brace più controllata, quasi gastronomica, lontana dall'idea rustica e muscolare del passato. A Torino diventa linguaggio trasversale: non più solo carne, ma anche pesce, verdure, frutta, persino dessert. Così la città riscopre il fascino primordiale del fuoco, traducendolo in chiave urbana e contemporanea. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

1

L'Opera di Santa Pelagia
La giovanissima chef Marta Moraglio gioca con il fuoco: al BBQ mele a la huancaina, carote, tartare e carciofo

2

Fiammetta Brace Bar
La nuovissima brace di Adelaide, con materie prime selezionate e informalità. In via Maria Vittoria 33

3

Bifrò
Il porto sicuro, da qualche anno in via Mazzini 23 per gustare carne dry-age frollata con tecniche innovative

4

Casa Carnera
Nella neo-apertura di corso Moncalieri 5/b carne alla brace con cocktail e vini dal mondo e suggestioni internazionali

5

Brace Pura
Il nuovo corso, brutalista e gourmet, del ristorante di via Roero di Cortanze 2 con la mano creativa di Marcello Trentin