



Torino, Affini presenta un nuovo progetto ecosostenibile

Si chiama “Artigiani Gentili” l’iniziativa del Gruppo torinese per ridurre l’impatto ambientale delle proprie produzioni e attività. La nuova avventura si concretizza nell’autoproduzione, quando possibile, nella selezione dei fornitori e in un menù food & drink nel segno della sostenibilità



Davide Pinto, socio di Affini (Foto © Ufficio stampa).

Il gruppo **Affini di Torino** sta cercando di essere, se possibile, ancora più *eco-friendly* di quanto già non sia. Sfruttando i prodotti dell'[opificio di Chieri](#) e del **nuovissimo laboratorio in Val Sangone**, Davide Pinto e Michele Marzella si stanno impegnando per l'autoproduzione di tutto ciò che riguarda la ristorazione. E quando questo non è possibile (specie nel caso di formaggi più stagionati) si affidano a produttori "locali", selezionati nell'ambito del nuovo progetto "**Artigiani Gentili**".

Artigiani Gentili, il nuovo progetto di Affini

Il progetto, in linea con l'Agenda ONU 2030, prende il nome da questi coraggiosi abitanti della Val Sangone. Filiera corta e zero sprechi anche per quanto riguarda la parte drink, grazie anche al contributo certosino di **Alfredo La Cava**, distillatore e aromatiere, e di **Michele Marzella**, bar manager.

L'opificio "**Distillerie Subalpine**" produrrà una **linea di liquori mono-varietale**, come quello al rosmarino, alla lavanda e alla rosa canina. Per la prima volta i prodotti bitter e APR (aperitivo), finora monopolio delle multinazionali, saranno realizzati da una realtà artigianale.



Da sn, il “Turin Gin” e il “Susa Libre” (Foto © Ufficio stampa).

Il progetto “Artigiani Gentili” si rifletterà anche sulla carta drink & food dei vari locali del Gruppo Affini, a cominciare da [100 Vini & Affini presso Green Pea](#), che si arricchirà continuamente di prodotti e specialità “gentili” e di qualità.

Già adesso si possono ordinare i *Tomini artigianigentili Al Verde*, i *Green Plin con crema di ricotta artigianigentili e pistacchi*, le *carote cotte nel miele di castagno artigianigentili* e i taglieri misti accompagnati da marmellate e miele artigianigentili, solo per citarne alcuni.

La presentazione del progetto alla stampa

Il progetto “Artigiani Gentili” ha debuttato a Milano il 22, in occasione di [Tuttofood](#), ma aveva già deliziato gli addetti stampa e i giornalisti del settore nel corso di un pranzo che si è svolto a Green Pea, vicino allo spazio dedicato a Eataly. Un pranzo di quattro portate, dove anche il caffè proveniva da filiera controllata.



A sn, i primi Tomini e un'immagine del laboratorio Affini (Foto © Ufficio stampa).

Nell'occasione, Davide Pinto ha parlato a lungo del progetto, tra un **barattolo di caponata di verdure con Seitan** (anche il barattolo è una firma di Affini) e **due tomini di formaggi di diversa stagionatura**, unitamente ad un assaggio dell'ormai classico Nuvolari, con la sua inconfondibile nota agrumata di chinotto.

«L'artigiano gentile o il ristoratore non è solo colui che offre un prodotto dal buon sapore ed esteticamente invitante, – spiega Pinto – ma è una persona che ha rispetto verso tutto ciò che lo circonda: l'ambiente, le materie prime naturali e animali, il territorio che lo ospita e, naturalmente, il consumatore finale. Non spreca, autoproduce quello che può, diminuisce l'impronta ecologica delle attività che svolge, ottimizza la logistica e i trasporti, sfrutta la propria creatività per realizzare un progetto responsabile e inclusivo. Stiamo cercando di fare tutto questo contando principalmente sulle nostre forze e su quelle degli altri "artigiani gentili" che ci seguono e ci seguiranno in questa impresa: speriamo di diventare un modello virtuoso, replicabile in altri territori e in altri contesti. Perché il futuro è questo e il futuro è adesso».

Al pranzo hanno servito anche una porzione abbondante di **ravioli del plin con ricotta artigianigentili e pistacchi**, abbinati all'immane Wizard, il liquore con erba delle streghe, che riteniamo tra i migliori drink Affini.



Tavioli del plin con ricotta artigianigentili e pistacchi (Foto © Cecilia Alfier).

La vera altezza reale del pranzo, tuttavia, è stato il polpo servito con una maionese ricavata dalla sua stessa acqua, accompagnato da chips di riso al nero di seppia. Inoltre, le carote cotte nel miele di castagno servite con la new entry **Turin Gin**, un distillato in cui le erbe del nord Italia si uniscono a scorze di agrumi del sud in omaggio a Torino e ai nuovi torinesi, provenienti dalle più disparate zone di Italia.

Il drink che ha accompagnato il gelato di robiola con cioccolato fondente è stato un omaggio a Davide Pinto: l'Ascari, con pompelmo rosa, in ricordo della prima creazione di Davide. Un dessert che si ama o si odia ma che consideriamo un'ottima portata.

Data di creazione

27/10/2021

Autore

cecilia-alfier