



Food&Comics, a Torino il fumetto è servito

Fino al 20 maggio nel capoluogo piemontese si svolge una mostra sul linguaggio dei Comics, ospitata negli spazi del Museo del Cinema e dello Juventus Museum. Les Petites Madeleines, il ristorante gourmet dello storico Turin Hotel, propone un giocoso menu ispirato proprio alla rassegna.



Les Petites Madeleines è il ristorante gourmet del Turin Hotel (Foto © Silvia Fissore).

A Torino fino al 20 maggio è in scena una mostra multimediale dedicata al linguaggio del cinema e dei fumetti. Suddivisa tra lo Juventus Museum e il Museo del Cinema, all'interno della Mole Antonelliana, la rassegna "[Gulp!Goal! Ciak!. Cinema e Fumetti/Calcio e Fumetti](#)" racconta analogie e differenze tra le due forme artistiche, in un percorso lungo cento anni che tocca anche il mondo del calcio.

In un'alternanza di tavole e oggetti originali, il visitatore si imbatte sia in numerose scene di film direttamente collegate a sequenze di fumetto, sia in testimonianze del percorso inverso, che vede le pellicole trasformate in vignetta.

Il fumetto entra nell'alta cucina...oppure è il contrario?

E proprio in omaggio all'evento, [Les Petites Madeleines](#), il ristorante gourmet del **Turin Palace Hotel di Torino**, propone in contemporanea "**Food&Comics**", un'insolita esperienza degustativa nel segno della contaminazione tra cibo e fumetto.

Il **menu è composto da quattro proposte**, già presenti nella Carta del ristorante, e scelte perché fossero interpretate non solo dallo chef, ma anche dalla mano creativa di **Ariel Vittori**, **Maurizio Rosenzweig**, **Giulia Argani** e **Sergio Gerasi**. I quattro fumettisti, sulla base di altrettante tracce immaginate dallo scrittore e sceneggiatore **Giorgio Salati**, hanno realizzato una serie di tavole attraverso le quali raccontare le visioni e suggestioni scaturite da ciascuno dei piatti

proposti.

Le loro tavole, esposte alle pareti della sala da pranzo e acquistabili, sono state riprodotte e raccolte in un piccolo “book” che viene consegnato all’ospite.

Lo scopo è di stimolare tutti i sensi e dare vita a una nuova dimensione di degustazione.

«Non è la prima volta – **spiega Piero Marzot, direttore dello storico e centrale hotel torinese** – che percorriamo l’esperienza della multisensorialità collegando il cibo a suoni, musica, colori e immagini. L’obiettivo è invitare i nostri ospiti a scoprire come le forme d’arte possano influenzare anche l’esperienza del gusto. Nel creare questi percorsi richiamiamo volutamente iniziative ed eventi che animano Torino, poiché è un modo per collegare il soggiorno dei nostri clienti a quanto accade nella città».

Food&Comics, a Torino il fumetto è servito in quattro portate

I quattro piatti omaggiano la **tradizione culinaria piemontese e italiana**, con una particolare attenzione anche alle tendenze contemporanee. Si inizia con l’ottima “**Insalata Russa, ventresca di tonno sott’olio, cialda di lievito madre**” accompagnata da uova di quaglia, dove la particolare cura nella cottura delle singole verdure riesce a trasformare questo classico antipasto piemontese in un’esperienza fatta di leggerezza e innovazione, grazie anche alla delicatissima mayonese ottenuta da soli albumi.



Insalata Russa, ventresca di tonno, cialda di lievito madre e il fumetto a cui si ispira (Foto © Silvia Fissore).

Decisamente iconico lo “**Spaghetti Antico Pastificio Fabbri al pomodoro**”, di una semplicità voluta per lasciar parlare i soli ingredienti. Ispirata alle vicine Alpi è la “**Trota, spugnola e angostura**”, marinata con un brodo di funghi e cotta a bassissima temperatura per esaltare il gusto delicato delle carni.



La Trota, spugnola e angostura e il fumetto collegato (Foto © Silvia Fissore).

Il dessert celebra un altro grande protagonista della cucina sabauda, il [cioccolato](#), che prende forma e morbida consistenza nella “**Ganache al cioccolato fondente e praline di nocciola**”. Servito con un **Malvasia rosso della Collina Torinese**, questo dolce al cucchiaino conclude il menu lasciando al palato una profumata sensazione di freschezza.



Ganache al cioccolato fondente e praline di nocciola (Foto © Silvia Fissore).

Giuseppe Lisciotto: executive chef del ristorante del Turin Palace Hotel

L'esperienza "**Food&Comics**" è anche l'occasione per incontrare **Giuseppe Lisciotto** il nuovo executive chef del Ristorante. Torinese, classe 1992, Lisciotto è entrato nella brigata del Ristorante del Turin Palace Hotel nel 2017 dopo esperienze in strutture di primo piano del panorama ristorazione tra cui il "**Plateau Restaurant**" di Londra, il "**Angler**" 1 stella Michelin de l'"**South Place Hotel**" e lo "**Skylon Royal Festival Hall**".



Da sinistra Chiara Favole, Giuseppe Lisciotta e Piero Marzot (Foto © Silvia Fissore).

Ad affiancarlo come sous chef è **Chiara Favole**, in precedenza chef de partie garde-manger prima al Ristorante “Del Cambio” di Torino (Chef Matteo Baronetto) e, a seguire, a “La Pergola” del Cavalieri Waldorf Astoria Hotels & Resorts di Roma (Chef Heinz Beck).

Lisciotta ha preso le redini del Les Petites Madeleines a inizio febbraio, quando l’executive chef Stefano Sforza ha deciso di intraprendere una nuova sfida ristorativa, passando alla guida del nuovissimo ristorante Opera, in via Sant’Antonio da Padova.

Per ora la Carta del **Les Petites Madeleines** è ancora quella definita da Stefano, ma è evidente che Giuseppe, pur nel segno già tracciato dal suo predecessore, non esiterà a dare la propria personale impostazione al ristorante.

Siamo curiosi di vedere come questo giovane e promettente chef saprà conquistarsi l’attenzione del pubblico gourmand di Torino e non solo.

Data di creazione

04/03/2019

Autore

silvia-fissore