



Davide Scabin al timone de Carignano, storico stellato torinese

Il celebre ed estroso chef, coadiuvato da un team giovane ed entusiasta, si occuperà della ristorazione nella sua totalità all'interno del Grand Hotel Sitea, di cui fa parte il noto ristorante premiato dalla Guida Michelin



Davide Scabin alla guida del Carignano, storico stellato torinese (Foto © Ufficio stampa).

Alla guida dello storico stellato torinese **Carignano** arriva **Davide Scabin**, 57 anni, considerato uno dei più talentuosi interpreti della ricerca culinaria.

Per anni lo chef ha guidato il **Combal Zero di Rivoli**, uno dei ristoranti più sensazionali, estrosi e innovativi d'Italia, in un percorso che lo ha portato a conquistare 2 stelle Michelin, 2 Forchette del Gambero Rosso e 3 Cappelli de L'Espresso. Chiusa questa esperienza dopo il primo lockdown, lo scorso anno è entrato al Mercato Centrale di Torino con il suo nuovo format [Davide Scabin QB](#), interpretando in chiave attuale il concetto di "piola" piemontese.

Davide Scabin alla guida del Carignano, ristorante stellato torinese

Da questo mese, la nuova sfida: occuparsi della ristorazione nella totalità del [Grand Hotel Sitea](#) (ovvero il ristorante stellato Carignano e il bistro Carignano Pop), del Royal Palace Suites e del Carignano Banqueting.

«Entrare in una realtà così strutturata come quella della squadra di Grand Hotel Sitea, è per me sia una sfida a livello organizzativo, sia un'opportunità per poter nuovamente esplodere tutta mia creatività. Prevedo di essere pienamente operativo con il mio menù già dai primi di novembre» dichiara Scabin.



La sala del Ristorante Carignano di Torino (Foto © Ufficio stampa).

Ad affiancare lo chef due giovani e interessanti promesse **Francesco Polimeni**, classe 1997, da anni chef de cuisine del gruppo SITEA e da **Kevin Gardini**, classe 1998, con esperienze pregresse nelle cucine di ristoranti di grandi hotel, dal 2018 al 2021 nella cucina del Carignano e per due anni sotto la guida dello chef Roberto Conti al “Rc Resort” di Mortara (Pv).

«Consci dell’immenso capitale umano presente in azienda, cercheremo insieme al nuovo direttore d’orchestra di raggiungere nuovi e più ambiziosi traguardi aziendali facendo della nostra “Torinesità un tratto distintivo» racconta la proprietà, quarta generazione alla guida dell’hotel, fin dal 1925, la famiglia Buratti Lera.

Ristorante Carignano e Grand Hotel Sitea

Il Ristorante Carignano, all’interno del **Grand Hotel Sitea** di via Carlo Alberto a Torino, vanta oltre 90 anni di storia. I gestori, la **famiglia Buratti Lera**, giunti oggi alla quarta generazione, hanno contribuito a consolidare e confermare il prestigio di questo fiore all’occhiello dell’hotellerie subalpina. In queste sale – dagli anni 20 a oggi – sono passati grandi artisti, premi Nobel e tante celebrità nei più diversi ambiti, da Uto Ughi a Rita Levi Montalcini, da Marcello Mastroianni a Platini, passando per Banana Yoshimoto, Lou Reed, Louis Armstrong e Ray Charles.

Ristorante Carignano
Via Carlo Alberto 35, Torino
[Sito web](#)

Data di creazione

19/09/2022

Autore

silvia-fissore