

## Torino, alle OGR “Mammà Isola di Capri” porta un nuovo connubio di sapori e tradizioni

*Da pochi mesi è arrivato a Torino il celebre “Mammà Isola di Capri” che grazie alla firma di Chef Raffaele Amitrano punta a conquistare il cuore e il palato dei torinesi. Il menu? Un piacevole itinerario dalla Campania alle Langhe, dove protagoniste sono le materie prime eccellenti e una salda tecnica creativa*

Dalla mitica **piazzetta di Capri alle ex Officine Grandi Riparazioni di Torino** il passo è stato brevissimo. Da pochi mesi, infatti, lo **chef Raffaele Amitrano** è approdato nel capoluogo sabardo dove ha portato il suo ristorante **Mamma? Isola di Capri**.



Lo chef Raffaele Amitrano con la sua brigata (Foto © Ufficio stampa).

## Mamma? Isola di Capri, a Torino il ristorante dello chef Amitrano

La location scelta è all'interno delle **OGR Torino** che con il suo stile moderno e minimalista, le grandi volte industriali che rendono gli spazi ancora più suggestivi e luminosi, è il contesto perfetto per dare vita a un nuovo concetto di fine dining in cui la "dolce vita caprese" si unisce all'eleganza e sobrietà sabaude.

Nell'**ampia sala con cucina a vista** i sapori e i profumi sono quelli del Mediterraneo ma con un occhio di riguardo per le eccellenze e l'anima del Piemonte. Il *menu à la carte*, infatti, pur essendo un inno alla Campania, con i piatti che raccontano le materie prime del sud Italia in perfetto connubio con le tradizioni locali, inserisce anche un tocco sabaudo nell'aggiunta di alcuni ingredienti, come le nocciole e la celebre [bagna cauda](#), e nella rivisitazione di alcune portate care ai torinesi come la **Lingua frita con salsa verde, purea di sedano rapa e barbabietola**, i **Plin cacio e pepe con crudo di gamberi** o il **Risotto alla nocciola e salsiccia di Bra**.



Lingua fritta con salsa verde, purea di sedano rapa e barbabietola (Foto © Ufficio stampa).



Plin cacio e pepe con crudo di gamberi (Foto © Ufficio stampa).

*«La qualità e il rispetto delle materie prime sono al centro della mia cucina. In ogni piatto che creo, c'è una parte della mia storia e della mia famiglia. La mia cucina è un abbraccio ai sapori di una volta, quelli che mi hanno fatto sentire a casa, proprio come quelli di Mamma»*, racconta **Raffaele Amitrano**.



A Torino non poteva mancare un risotto, proposto con nocciola e salsiccia di Bra (Foto © Ufficio stampa).

## Un menu tra Campania e Piemonte

Lo chef insieme alla sua *brigade de cuisine* crea **piatti fatti di piacevole contaminazione** e sostenuti da notevole tecnica, che rendono il **menu una sorta di viaggio di gusto dal mare alle Langhe**. Un esempio? Indubbiamente la **Tagliatella di seppia con cremoso di nocciola**, lo **Scorfano alla puttanesca con telline, scarola maritata e bagna cauda**, o, ancora, la sua **Pasta e patate con ricciola affumicata, polpo e ricci di mare**. Piatti che a parer nostro sono già destinati a diventare la firma di questo locale.

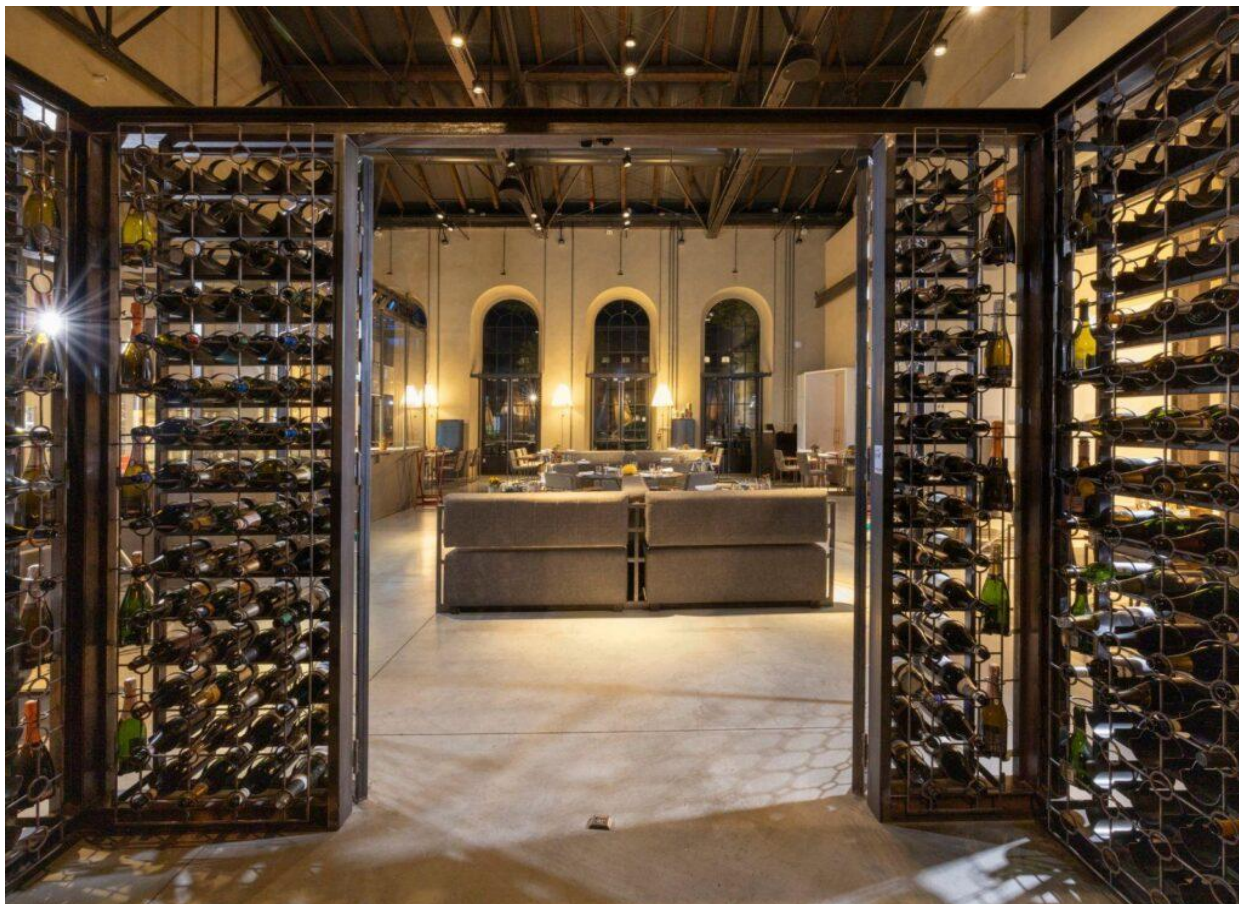


Pasta e patate con ricciola affumicata, polpo e ricci di mare (Foto © Ufficio stampa).

Anche la carta dei vini offre un'ampia scelta di etichette che, dal territorio campano, si trasferiscono verso i migliori *terroir* piemontesi, senza trascurare il resto dell'Italia e della vicina Francia.

Oltre al menu alla carta è possibile affidarsi a **percorsi di degustazione**, il tutto completato da un servizio molto attento, garbato e professionale in una sala dall'atmosfera piacevolmente informale che può ospitare **fino a 85 coperti**.

Il tutto nella cornice particolare di uno spazio, quello delle OGR, che in pochi anni ha saputo trasformarsi da polo industriale a cattedrale della laboriosità contemporanea in tutte le sue sfumature e intersecando perfettamente tra loro arte, tecnologia, innovazione e convivialità.



La bella e fornita cantina del locale torinese (Foto © Ufficio stampa).

**Ristorante Mammà Isola di Capri**

c/o Snodo OGR – Corso Castelfidardo 22, Torino

Mer-Gio-Ven-Sab 12.30-15.00 / 19.30-22.30 / Dom 12.30-15.00

[snodotorino.com](http://snodotorino.com)

**Data di creazione**

24/10/2024

**Autore**

silvia-fissore