



Tre consigli per mangiare bene a Torino

Se avete intenzione di visitare la prima Capitale d'Italia, vi segnaliamo tre soluzioni ottimali sia per un pranzo veloce che per una cena importante. Si tratta di proposte molto diverse tra loro ma con un unico filo conduttore: star bene a tavola



Un panorama di Torino (Foto © Pixabay).

Torino è una città meravigliosa dalla storia secolare. Le sue vie e i suoi corsi impreziositi da nobili palazzi d'epoca, rimangono impressi nella mente e nel cuore. Il centro storico, vero salotto signorile della città, vi riporterà indietro nel tempo e vi farà attraversare i secoli: dagli antichi Romani fino all'evoluzione industriale, passando da Casa Savoia e penetrando nel nostro italico Risorgimento.

Tra il **Museo del Cinema** e il **Museo Egizio**, tra la **Gran Madre** e un'uscita fuori porta a Superga, sono certo che la fame si farà sentire e allora, se siete amanti della buona cucina, ecco cosa vi consiglio.

Ristorante Piano35 – Torino

Al 35esimo piano del nuovo grattacielo di un istituto bancario, trovate il **ristorante Piano35 di Marco Sacco**, chef dalla lunga storia: parlano chiaro le due stelle Michelin riconosciutegli da anni.



Il Ristorante Piano35 (Foto © www.grattacielointesasanpaolo.com).

Marco, oltre al ristorante **Piccolo Lago di Mergozzo**, al “**Castellana**” di Hong Kong e al “**Castellana**” di Saluzzo, nel locale torinese propone la [cucina tipica piemontese](#) rivisitata in base al suo punto di vista.

La cucina tradizionale con il tocco stellato viene declinata in piatti come il **Raviolo Torino**, i **Tagliolini con fonduta di Castelmagno e tartufo**, il Vitello tonnato, la **Zucca al forno con Gorgonzola e amaretti**, l’Albese con porcini, la Guancia di fassona al Barolo, il **Frangipane di nocciole con zabaione allo spumante**. Sono solo alcune delle ricette che si possono gustare al Piano35, a cui si aggiungono ben sette creazioni culinarie del Piccolo Lago e altri percorsi gastronomici di primissimo livello.



Da sn: “Raviolo Torino” e “Tagliolini con fonduta di Castelmagno” (Foto © Fabrizio Salce).

Interessanti le **formule pensate per l’ora di pranzo**, con svariati abbinamenti dei piatti, mentre la meravigliosa vista dall’alto della città si conferma cornice ottimale per una cena romantica.

Ristorante Piano35

Corso Inghilterra, 3 – Torino c/o Grattacielo Intesa Sanpaolo ([Sito web](#))

Koi Torino – Japanese Fusion Restaurant

Se siete nel centro di Torino e vi state godendo per esempio **via Garibaldi**, ovvero l’antico Decumano Romano, o la splendida **Piazza Castello** con i Palazzi Reali e volete un posto nelle vicinanze, magari più etnico, ecco che, percorrendo una parte di via Romam in pochi minuti trovate **KOI**. È il **Japanese Fusion Restaurant** dove l’Occidente si fonde con l’Oriente, la tradizione con l’innovazione, l’eleganza con la gentilezza, i sapori con l’ispirazione.



L'esterno del Japanese Fusion Restaurant (Foto © Fabrizio Salce).

Una cucina in costante evoluzione all'interno di una cornice dalla duplice veste: italiana e giapponese ambientata in **sale moderne e raffinate disposte su due piani**. KOI non è il ristorante giapponese dalla formula "*all you can eat*" ma un luogo in cui gli accostamenti degli ingredienti sono raffinati e basati sull'alta qualità.

Le varianti di pesce e di tutta la cucina giapponese sono davvero molte grazie alla creatività dello chef e della sua brigata; e allora **ravioli colorati** con accostamenti di gusti insoliti e sorprendenti fino ai classici *Nigiri*, *Temaki* e *Hossomaki* per i più tradizionalisti.

Tempura e Uramaki, possono diventare "special" e arricchirsi di materie prime tutte italiane, anche piemontesi, come la **salsiccia di Bra** o il **tartufo bianco** quando la stagione lo consente.



Dall'alto: mix di pesce e trancio di tonno (Foto © Fabrizio Salce).

Il menù prosegue con gamberoni, gamberi, tonno, salmone, scampi, branzini, ricciole, carbonaro d'Alaska, caviale, e ancora verdure, creme, spezie, erbe aromatiche, salse orientali ed europee per un carosello di sapori deliziosamente miscelati. Menù speciali per il pranzo.

Ristorante Giapponese fusion KOI – Torino

Via Secondo Frola, 4 – Torino ([Sito web](#))

Ristorante Les petites Madeleines

Di fianco alla **stazione di Porta Nuova** potete invece gustare la cucina del **ristorante Les petites Madeleines** all'interno del **Turin Place Hotel**.



Ristorante Les petites Madeleines (Foto © www.turinpalacehotel.com).

In questo periodo spicca un menù che comprende alcune creazioni del giovane **chef Giuseppe Lisciotto** che vengono identificate come vera aspettativa della primavera. La **polpa di granchio abbinata ai pinoli e al rabarbaro** risulta fresca e delicata, mentre l'**anguilla** sorprende per una particolare leggerezza inaspettata; viene sposata alle **carote al burro aromatico** e alla salsa teriaki e impreziosita dalla crema all'[aglio nero](#).



Anguilla con carote al burro aromatico, salsa teriaki e crema all'aglio nero (Foto © Fabrizio Salce).

Poi seguono i **bottoni di pasta fresca ripieni di topinambur** e accompagnati da schegge di filetti di sgombro marinato: quel topinambur che ben si presta a differenti interpretazioni risultando un ingrediente adatto a coloro che, in cucina, amano il tradizionale abbinato all'innovazione.



Bottoni di pasta fresca ripieni di topinambur (Foto © Fabrizio Salce).

Il fresco **carciofo di stagione** viene servito con la deliziosa **fonduta di pecorino e menta locale** in una presentazione complessiva curata nei minimi dettagli. Ma è il **lombo di cervo al ginepro con le mele cotogne** che risulta più bizzarro di tutto, rievocando la primavera ma al contempo molto apprezzabile al palato. Per completare il pasto potete pensare a un delicato **semifreddo al bergamotto con datteri e caramello al basilico**.

Ristorante Les petites Madeleines

Via Sacchi, 8 – Torino, c/o Turin Hotel ([Sito web](#))

Tre soluzioni per pranzo e per cena, diverse sì ma tutte di altissima qualità. Lo stellato, l'etnico, il giovane e già bravissimo chef che cresce costantemente. Tre forchette per una meravigliosa città.

Data di creazione

17/02/2020

Autore

fabrizio-salce