



Alla scoperta del nuovo menu vegetariano di Opera Ingegno e Creatività

Dopo il successo di Brassicaceae, tutto dedicato alla famiglia delle crucifere, arriva Fabaceae, il nuovo percorso dove protagoniste sono le leguminose. Perfetto in pairing con alcuni dei the più pregiati selezionati dal Tea Sommelier del locale torinese

Quella del ristorante **Opera Ingegno e Creatività** è una cucina fatta di **sapori netti**, che gioca a declinare uno stesso ingrediente attraverso la pluralità delle tecniche di cottura. E che attinge a piene mani dal territorio.

Ma non fatevi ingannare, perché anche se siamo nel **cuore di Torino**, la proposta di **Chef Stefano Sforza** è tutto fuorché quella tradizionale sabauda. Il legame con la città, infatti, si esprime soprattutto nell'accurato lavoro di ricerca delle materie prime e degli ingredienti, in

particolare le verdure, che lo chef seleziona sia ai banchi dei contadini di Porta Palazzo, e dai produttori locali, sia dall'orto dell'azienda agricola della famiglia Cometto, proprietaria del locale.



Pane, grissini e cracher di tipo norvegese, tutto prodotto in cucina (Foto © Silvia Fissore).

Opera Ingegno e Creatività: da una filiera tracciabile alla creatività

Filiera tracciabile e sostenibile sono la base di partenza. Da qui, poi, parte tutta l'“**opera di creatività e ingegno**” (rubiamo l'espressione al nome del locale) che porta lo chef a elaborare un menu dove di ogni ingrediente si apprezzano tutti i possibili sviluppi senza rimanere per forza legati ai sapori che già conosciamo. La cifra stilistica di Stefano Sforza è proprio questa. E si definisce attraverso costanti, preziose contaminazioni che gli permettono di cogliere profumi, metodi, **ispirazioni dal mondo asiatico** e di trasferirli nel piatto in modo nuovo e sempre calibrato.

Ecco allora che alcuni classici, come il suo celebre *Piccione, banana e curry*, accolgono note piccanti o agrumate, restituendo sfumature mediorientali e asiatiche.

Un menu in continuo rinnovamento

I menu seguono la stagionalità e cambiano ogni 3-4 mesi, anche se non vengono

completamente rivisti. Alcuni piatti rappresentativi, infatti, restano per più tempo e si adattano agli ingredienti del momento. Oltre alla proposta alla carta e all'ormai collaudata degustazione "Opera", Stefano ne ha studiata una vegetariana, (molto richiesta anche da chi vegetariano non è!) che viene elaborata di volta in volta sulla base delle verdure e della frutta di stagione. Dopo il primo esperimento, *Brassicaceae*, dedicato alla famiglia delle Crucifere, in questi mesi è la volta di *Fabaceae*, con le Leguminose a fare da protagoniste.



Entrate di benvenuto del menu Fabaceae: Uovo con piselli; Minifrolle di pomodoro; Asparagi; Parmigiano; Uovo bianco con ripieno di taggiasche (Foto © Silvia Fissore).

Fabaceae è il nuovo menù di Opera Ingegno e Creatività

Le portate del percorso, dall'antipasto al dolce, sono sei. La famiglia di vegetali, nota anche come [Leguminose](#), annovera erbe, arbusti e alberi, e ha una grande capacità di adattarsi a climi diversi in tutto il mondo; si caratterizza per la presenza del baccello, un frutto al cui interno sono presenti i semi.

Lo chef ha deciso, di volta in volta, di utilizzare un ingrediente diverso, abbinato ad altrettante materie prime non animali. Avremo così, l'antipasto *Lenticchia Beluga*, *anacardi*, *loto*, dove Stefano Sforza utilizza questa particolare varietà del legume di colore nero, in insalata e in abbinamento a una crema di anacardi, con radice di loto cotta.



Da sn, “Lenticchia Beluga, anacardi loto” e “Hummus, erbe selvatiche, sesamo” (Foto © Silvia Fissore).

Altro piatto simbolo del percorso è *Hummus*, erbe selvatiche e sesamo: un secondo in cui la salsa mediorientale viene preparata con i ceci classici e accompagnata da un impasto di acqua e farina, ispirato al spirato al naan indiano, ripieno di erbe primaverili scottate in padella e ceci neri.



Da sn, “Maccherone, edamame, jalapeño” e “Tortello, soia, melanzana” (Foto © Silvia Fissore).

A chiusura del menu degustazione, il dessert *Piselli, yuzu, camomilla*, composto da un semifreddo allo yuzu (agume orientale) e da piselli sgranati freschi, conservati in uno sciroppo alla vaniglia.



Dessert Piselli, yuzu, camomilla (Foto © Silvia Fissore).

«Il mio legame con il mondo vegetale è indiscutibile e lo conferma anche la presenza in carta di pochissimi piatti a base di carni e pesce» spiega Stefano Sforza che tra l'altro dal 2020, per precisa scelta etica, ha deciso di abolire il foie gras e le specie ittiche a rischio estinzione, sostituendole con altre meno note ma altrettanto nobili.

«Opera non è un ristorante vegetariano – precisa lo chef – semplicemente sono attratto dalle potenzialità degli ingredienti vegetali, che provo a lavorare attraverso tutti i tipi di cotture. La ricchezza e la varietà di sapori e consistenze che ne scaturiscono è incredibile!».

Indubbiamente nell'indirizzo preso da Stefano Sforza si delinea anche un forte desiderio di educare, di stimolare il palato, di far scoprire la complessità che si nasconde dietro a ogni ricetta e ingrediente, anche quelli più semplici ed economici. Per capirlo ci è bastato assaggiare il **pane e i grissini preparati in casa**, accompagnati dai **wafer di ceci**: una rivisitazione della farinata cotta nello stampo del wafer, che dona una forma immediatamente riconoscibile e una consistenza particolarmente fragrante e differente.



Wafer di farinata di ceci, presente nel menu Fabaceae (Foto © Silvia Fissore).

Carta dei vini curata da Carlo Salino

La stessa direzione etica – e diremmo “pedagogica”- intrapresa dalla cucina si trova anche nella carta dei vini, curata dal **sommelier Carlo Salino** che ha scelto di inserire anche **etichette biologiche e biodinamiche**, termini che lui preferisce riassumere sotto il concetto di “rispetto in vigna”.

Ma Carlo ha anche una forte passione per i **cocktail**, di qui una piacevole carta di base, con alcuni classici (Vermouth, Negroni) anche se il nostro consiglio è di lasciarvi stupire dal suo estro nel creare abbinamenti, alcolici e non, dedicati ai piatti in menu grazie a un abile gioco di richiami a gusti, ingredienti e aromi.



Carlo Salino, sommelier di Opera prepara i cocktail abbinati ai piatti in menu (Foto © Silvia Fissore).

La novità del pairing con i the

Stesso discorso vale per il **pairing con i the**: una piacevolissima scoperta da **Opera Ingegno e Creatività**. Abbiamo potuto gustare, in abbinamento con Fabaceae, un **percorso di infusi pregiatissimi** che dalla Cina ci hanno portati fino all'altopiano di Kericho, in Kenja. A guidarci, con garbo e preparazione, il **Maître Gualtiero Perlo**, dal 2020 impegnato in uno studio approfondito che oggi si traduce in una vera propria carta dei the frutto di una selezione accurata fatta nella bottega Rinaldi e al mercato di Porta Palazzo.



Il maitre Gualtiero Perlo prepara un infuso balsamico da abbinare al piatto Hummus (Foto © Silvia Fissore)

Tra l'ultima portata e il dessert, assieme alla piccola pasticceria, viene servita una specialità creata proprio dal maître stesso, un infuso che sostituisce il classico sorbetto e ha la funzione di pulire, di resettare il palato e prepararlo al dolce.



Pairing con the proveniente da Altopiano di Kericho Kenja (Foto © Silvia Fissore).

Ristorante Opera Ingegno e Creatività
Via Sant'Antonio da Padova, 3 – Torino
www.operatorino.it

Data di creazione

18/05/2023

Autore

silvia-fissore