



AroMA Ristorante, destinazione Oriente

Questo locale dal tono garbato ed elegante è il luogo dove vivere un'esperienza di gusto fondata sulla selezione delle materie prime e sulla passione per i viaggi dei suoi due gestori, i fratelli Denis e Diego Lamarca



Uno scorcio della sala del ristorante elegante e informale (Foto © AroMA)

“**AroMA**”. Un nome insolito per un ristorante, ma che esemplifica bene la filosofia dei suoi due giovani gestori, **Diego e Denis Lamarca**. Due fratelli con la passione per i viaggi e con le idee molto chiare: «*Ogni piatto che proponiamo deve trasformarsi in un’esperienza sensoriale che evochi profumi, sapori, ricordi*».

Chi viene a mangiare in questo piccolo ed elegante locale, affacciato sulla pedonale **Via Monferrato**, una delle più affascinanti di Torino, non cerca la classica cucina piemontese fatta di [plin](#) e brasati. Cerca piuttosto un luogo dove sperimentare nuovi approcci al cibo.

«Quando abbiamo aperto cinque anni fa – racconta **Denis**, che in AroMA si occupa della **sala e dei vini** – volevamo offrire una proposta diversa, che nascesse dal giusto equilibrio tra il nostro territorio, la stagionalità, le materie prime e gli influssi internazionali».



Diego e Denis Lamarca i due fratelli che gestiscono AroMA (Foto © Silvia Fissore)

E sono soprattutto questi ultimi, e in particolare **Giappone e Tailandia**, a stuzzicare l'estro dello **chef Diego**, che sa utilizzare **spezie e profumi lontani** con lo stesso garbo e discrezione con cui assieme al fratello gestisce il suo ristorante.

«Credo che fare ristorazione significhi fare ricerca continua, essere sempre in movimento – spiega Diego che vanta esperienze in locali del calibro di Dolce Stil Novo e Magorabin –. Torino e il nostro territorio hanno una tradizione incredibile, complessa e piena di sfumature. Da questa base sono partito e con spirito da “viaggiatore-esploratore” ho voluto inserire nel mio menu percorsi di gusto dedicati ad altre influenze».

Ogni piatto richiama i ricordi e le esperienze di viaggio dello chef, che punta a utilizzare materie prime attentamente selezionate e spesso a Km0 rivestendole dei colori e dei sapori dell'Oriente.

«Il tutto però all'insegna della semplicità: sono sostenitore della teoria dei 3 ingredienti. Chi assaggia un mio piatto deve capire cosa sta mangiando, deve percepire, pur attraverso la stratificazione di colori e sapori, la presenza delle singole materie per apprezzarne la qualità».



Il dehors in via Monferrato, oggi una delle vie più trendy di Torino (Foto © AroMA).

Ristorante AroMA Torino, il menù

Tra i piatti in menù che meglio esprimono questa visione c'è sicuramente l'**ombrina in zuppetta di latte di cocco e curry panang**, una tavolozza di colori e aromi ispirata a un classico thailandese. Di evidente richiamo nipponico, poi, sono i deliziosi **panini al vapore con maialino in salsa teryaki e verza**, proposti come *amouse-bouche* e serviti nel tradizionale cestino di bambù. E poi si torna di nuovo nel Mediterraneo, con gli **Spaghetti con friggitelli, 'nduja dolce e tartare di Gambero Rosso di Mazara del Vallo**: un piacevole accostamento di sapori rustici e delicati.



Spaghetti con friggirelli, 'nduja dolce e tartare di Gambero rosso di Mazara del Vallo (Foto © Silvia Fissore).



Filetto di agnello con gelato di cipolla rossa, mandorle salate e riduzione liquirizia (Foto © Silvia Fissore).

In menù, il **pescato del giorno ha un posto di riguardo**, ma non mancano anche carni pregiate come il coniglio o l'agnello che in questo periodo lo chef propone in un piacevole abbinamento con gelato di cipolla rossa *home made*, mandorle salate saltate e riduzione di liquirizia.

I fornitori sono tutti piemontesi, come ricorda l'ultima pagina della carta, ad eccezione del caffè che arriva dalla Torrefazione Borbone di Napoli e dell'olio e.v.o., rigorosamente ligure. Altra nota extra territoriale: i favolosi spaghetti del pastificio pugliese Federico II che propone pasta secca artigianale con farine selezionate dalle migliori aziende molitorie della Puglia.

Pane, grissini, gelati sono tutti rigorosamente preparati in casa. Ed è proprio nei dolci che si concentra tutta la vena creativa e il carattere solare della cucina di Diego. Un esempio? La **bomba di cioccolato** che è davvero un'esplosione di gusto nel suo ripieno di vaniglia e frutto della passione; o i **funghetti di meringa**, con cioccolato bianco e mirtilli, tanto belli che spiace perfino mangiarli.



Bomba di cioccolato (Foto © Silvia Fissore).



Funghetti di meringa, con cioccolato bianco e mirtilli (Foto © AroMA).

La **carta dei vini** raccoglie oltre **100 etichette**, con una ricca selezione anche di **Champagne** oltre che di **bollicine italiane** e un ampio spazio ai **distillati**. Naturalmente sono possibili anche le degustazioni in calice, magari comodamente seduti ai tavolini del **dehors** in Via Monferrato o,

durante la bella stagione, nel **piacevole giardino interno**.

A cinque anni dall'apertura questo locale, gestito con garbo ed entusiasmo, si colloca meritatamente in quella fascia di locali che sanno essere non solo eleganti e alla moda, ma anche ricchi di contenuti.

AroMA Ristorante

Via Monferrato, 23, Torino TO

[Sito web](#) – Facebook – [Instagram](#)

Data di creazione

18/10/2019

Autore

silvia-fissore