



Trapizzino in arrivo! A Torino apre un nuovo ristorante in Piazza Carlina

Inaugura finalmente anche sotto la Mole il mitico locale romano di Stefano Callegari e Paul Pansera, dopo aver già fatto tappa a Milano, Trieste e New York. Le deliziose tasche di pasta bianca, farcite con coda alla vaccinara, polpette o parmigiana di melanzane, sono pronte a conquistare anche l'esigente palato dei torinesi.



Trapizzino e Vineria apre a Torino, Piazza Carlina (Foto © Silvia Fissore).

Primavera decisamente frizzante quella torinese, quest'anno. In città, infatti, è tutto un **fiorire di nuove aperture che ampliano la scelta gastronomica e animano la movida**. Come nel caso di **Trapizzino**, il locale culto di Roma che con le sue "tasche" ripiene ha già conquistato [Milano](#), Trieste e New York e ora si appresta a stuzzicare il palato esigente dei torinesi. Ce la farà? Sicuramente i requisiti ci sono tutti: gusto, tradizione, amore per la qualità delle materie prime e prezzi decisamente onesti.

Trapizzino ha già fatto il suo battesimo sotto la Mole lo scorso 13 aprile, in occasione dell'apertura del nuovo [Mercato Centrale di Torino](#), dove ha un proprio punto di somministrazione. A distanza di un mese, fa il bis con uno spazio indubbiamente importante, **affacciato su Piazza Carlo Emanuele II**, quella che i torinesi, da generazioni, chiamano "Carlina" scherzando bonariamente sugli atteggiamenti non proprio virili di questo sovrano sabaudo.

Trapizzino a Torino, due sale per esprime due anime

Qui "[Trapizzino e Vineria](#)" si prepara ad accogliere gli avventori in un locale dai soffitti altissimi, dove stucchi e perfino un affresco raccontano del passato nobiliare di **Palazzo Coardi di Capeneto**, uno tra i più belli della città.



Il bar della Vineria di Trapizzino (Foto © Silvia Fissore).

Due le sale, che riflettono le **due anime di Trapizzino**: quella conviviale e quella più improntata allo “**street food**”. Da un lato quindi la **Vineria**, a cui si accede anche dal civico 26 di via Maria Vittoria, con proposte che spaziano dal Piemonte ai vini laziali, per lo più biodinamici, senza trascurare una selezione di [Champagne](#), da ordinare al bancone o ai tavolini della saletta attigua. Dall'altro, la **cucina/fucina** che dalle 10 del mattino fino a mezzanotte sforna i celebri trapizzini da portare via avvolti in un cartoccio, ripieni con coda alla vaccinara, o lingua in verde, o parmigiana, o polpette al sugo, o pollo alla cacciatora...

Supplì, trappizzini e vini biodinamici

Insomma un trionfo che celebra i **classici della tradizione culinaria romana**. E poi ci sono i supplì, nome che forse deriva dall'italianizzazione del francese *surprise*, sorpresa. E il ripieno di queste rustiche tortine di riso, preparate con Carnaroli, è decisamente una sorpresa a ogni morso.

Si ordina al banco, scegliendo dai cartelli luminosi a parete che evidenziano l'offerta del giorno, e ci si può fermare ai tavolini interni o nell'ampio dehors che si affaccia sulla piazza secentesca. Naturalmente, in carta, c'è spazio anche per il caffè e per qualche proposta dolce.

«Vogliamo che questo diventi un punto di ritrovo informale, dove fare una sosta con gli amici o i colleghi, da soli o con la famiglia, per fare uno spuntino e al tempo stesso

rilassarsi – spiega [Stefano Callegari](#), il celebre pizzaiolo romano che assieme a [Paul Pansera](#) ha dato vita al progetto “Trapizzino” – Insomma, il nostro dovrà essere un angolo di gusto a metà strada tra lo street food e la convivialità tipica dell’enoteca».



Trapizzino da asporto, da farcire a richiesta del cliente (Foto © Silvia Fissore).

Le carte in regola ci sono tutte e il nuovo “**Trapizzino e Vineria**”, che apre ufficialmente giovedì 23 maggio, sembra deciso a conquistare il cuore e il gusto del capoluogo sabauda.

Trapizzino e Vineria

Piazza Carlo Emanuele II (Piazza Carlina) – Torino

[Sito web](#)

Data di creazione

22/05/2019

Autore

silvia-fissore