

MaYbu, nuovo progetto a Torino

written by Silvia Fissore | 22/02/2022



Parte dalla città sabauda il nuovo format fast casual di cucina Tex Mex ideato dalla celebre chef di Acapulco Diana Bertan, volto noto anche di Gambero Rosso Tv e di Sapori dal Messico. Ingredienti di qualità, attenzione green, ottimi burritos e margaritas vellutate al centro della proposta

Da Febbraio gli amanti del cibo messicano hanno un nuovo punto di riferimento a Torino, a pochi passi dalla Mole. Si tratta del **MaYbu**, locale fast casual, come molti di quelli che sono sorti nella rinnovata zona dell'Università degli Studi di Torino, a due passi dal celebre monumento che ospita il Museo del Cinema.

Ma il tocco distintivo del MaYbu è di portare la firma creativa di **Diana Beltran**, anima e chef del celebre ristorante messicano di Roma **La Cucaracha**, nonché volto noto del canale Gambero Rosso TV e di Sapori dal Messico nonché autrice del libro "Cucine del Mondo - Messico".

MaYBu Torino: il locale messicano di Diana Beltran

Diana Beltran ha deciso di partire da Torino per questo nuovo progetto imprenditoriale intrapreso assieme al figlio Gianluca Marinelli e che presto aprirà in altre piazze.

«Siamo stati molto scrupolosi nell'allestire questo di Torino perché l'eleganza che qui si respira è intensa e volevamo essere all'altezza della città che ci ospita. - spiegano madre e figlio - Non dimentichiamo che qui l'alta moda ha una tradizione importante e lo stile e il design fanno scuola in tutto il mondo».

A metà strada tra il fast food e il ristorante, MaYBu è infatti un format decisamente innovativo che trova la sua identità nell'attenzione ai dettagli e alla qualità del prodotto, tipica di un contesto gourmet, declinata però in un modo informale, fresco e leggero. Non c'è infatti servizio al tavolo e al centro dell'offerta campeggiano due icone della cucina messicana di strada: le margaritas e i burritos. Da cui anche l'acronimo MaYBu che dà il nome al locale.

La proposta gastronomica del MaYBu di Torino

Attorno ai classici margaritas e i burritos, ruota una **proposta ricca e accurata** ispirata all'autentica cucina Tex-Mex: i tacos morbidi o croccanti accompagnati a carne, fagioli e verdure e i burritos di farina di mais, farciti con salse, riso e carne e rigorosamente arrotolati su se stessi per essere mangiati con le mani.

Il **pezzo forte sono proprio i ripieni**, i condimenti e le salse con cui guarnire a scelta i piatti: carne di manzo (con chili, leggermente piccante), maiale, pollo, chorizo con patate, verdure con curcuma, veggy meat, riso, riso rosso (leggermente piccante), pico del gallo, [jalapenos](#), guacamole, salsa verde, salsa chipotle, panna acida.

Passando al banco si sceglie il formato (medio o grande) di tacos o burritos e si crea il proprio abbinamento, seguendo il gusto personale o magari affidandosi ai suggerimenti del team di Diana.

«I nostri tacos e burritos sono fatti seguendo l'autentica cucina Tex-Mex. Le salse vengono preparate quotidianamente, le nostre carni- chili piccante, maiale, manzo, pollo allevati a terra-, sono tutte cotte a vapore, senza oli aggiunti, questo aiuta a conservare intatte tutte le proprietà nutrizionali, olfattive e gustative» spiega la celebre chef originaria di Acapulco e arrivata in Italia nel lontano 1985.

Un locale anche per vegani

Anche coloro che seguono un regime alimentare vegano e vegetariano, da MayBu possono gustare un chili fatto esclusivamente con proteine vegetali, (*beyond meat*). Inoltre, una leggenda con uno, due o tre peperoncini accanto agli ingredienti, indica la piccantezza dei cibi, così che anche i palati più delicati possono gustare i sapori del Messico.

Margaritas della casa con prodotti naturali

A tacos, burritos e tortillas si possono abbinare i seducenti **Margaritas della casa**, la bevanda messicana per eccellenza, realizzata qui con prodotti naturali. Il segreto della consistenza vellutata sono i mantecatori, che shakerando continuamente, permettono ai margaritas di fragole, limone e

mango di essere sempre freschi e “avvolgenti”.

Gli interni del MayBu Totino e il dehors

L’ambiente è ampio, luminoso e confortevole: tavolini colorati, al centro, e banconi con sgabelli alle due pareti laterali scandiscono lo spazio e prendono luce diretta dalle due grandi vetrate che si affacciano su Piazza Aldo Moro, la nuova area pedonale con vista Mole dove MayBu ha allestito anche una piacevole zona dehors.

All’interno, riempiono le pareti gli *alebrijes*, le coloratissime figure zoomorfe in cartapesta che, nate da un sogno, proteggono e guidano con il loro spirito le persone. Ai lati del lungo bancone di servizio, campeggiano invece due *Catrin*as, iconiche figure che tra folklore e culto, sorvegliano con il loro spirito, che tutto venga fatto secondo tradizione.

L’insieme è un’esplosione di colore, nell’alternanza tra dettagli rosso fuoco, arancio e verde menta che rimandano alla cultura messicana.

L’anima green sposa stile e design

La ricerca per lo stile e il design non è fine a se stessa: il locale è stato progettato con criteri green, dalla scelta dei materiali d’arredo e del sistema di illuminazione, fino all’utilizzo di stoviglie e cannuce in materiali compostabili e riciclabili.

La sensibilità alle tematiche green, inoltre, ha portato MayBu a un’attenta selezione delle aziende con cui collaborare. Tutti i packaging derivano da fonti rinnovabili e riciclabili al 100%, biodegradabili e compostabili. Ecostoviglie.com e minimoimpatto.com .

Insomma, pochi, semplici e diretti i principi che caratterizzano MayBu Torino: qualità delle materie, zero sprechi, attenzione all’ambiente e prezzi molto accessibili. Il tutto inesorabilmente inciso anche sulle pareti del locale, come recitano a caratteri cubitali due scritte sui muri:

“Il m’ama e non m’ama lo faccio con i margaritas” e “La vita è come un burrito, riempila con i migliori ingredienti”.

MayBu - Margaritas Y Burritos
Via Sant’Ottavio, 18/interno 5 - Torino
[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)