

PROPOSTE, ARTE, CIBO, SPETTACOLI E CURIOSITÀ



1. L'interno del Birrificio Torino in via Parma. 2. Lo chef Enrico Crippa di Alba. 3. Lo chef Marco Sacco di Piano 35 con il suo staff. 4. Luca Scarlini alla "Grande Invasione" versione online. 5. Anche Chiara Alessi, saggista e critica di design, a "#aspettandoinvasione20"

IL PIACERE DELLA BIRRA MA CON MODERAZIONE

ORARI RIDOTTI NEI LOCALI, REGOLE DI DISTANZIAMENTO E ANCORA CONSEGNE A DOMICILIO

MAURIZIO MASCHIO

Caldo, belle giornate e la sana voglia di bersi una birra in compagnia. Tra i locali che in questi giorni salutano l'arrivo dell'estate e la fine del lockdown riaprendo - gradualmente i loro spazi al pubblico, un posto speciale spetta ai birrifici artigianali, spesso dotati di ampi dehors e brew pub a gestione diretta in cui alla vendita d'asporto si affianca la somministrazione sul posto dei boccali. Con la "Fase 2" oltre ai servizi di delivery e take away torna la possibilità di andarsi a bere la propria "bionda" preferita spillata al banco, ma la parola d'ordine - sia per il personale sia per i clienti, resta la stessa: responsabilità, evitando gli assembramenti e rispettando tutte le misure di sicurezza e le precauzioni individuali anti-Covid.

Da Open Baladin a Piazza dei Mestieri

Si riparte dunque con un weekend che si preannuncia a tutta birra da Open Baladin (piazzale Valdo Fusi, tel. 011/83.58.63), il brew pub torinese collegato allo storico birrificio nato a Piozzo nel 1996 da un'intuizione di Teo Musso. Il locale riapre con una limitazione dei posti interni, che passano da 150 a 45, a cui si aggiungono una ventina di posti nel dehors, tutti i giorni dalle ore 18 in poi e domenica anche a pranzo. La selezione di birre artigianali alla spina nel primo periodo sarà ridotta, con una quindicina di etichette fra cui la Piuma di Baladin, Fleur Sofronia di MC-77 o la APA di Birra Del Carrobiolo, da consumare nel bicchiere da asporto, portare a casa in comode bottiglie sfuse o bere sul posto, magari accompagnandole col piatto del giorno

o le specialità della cucina, come i famosi hamburger. Sul fronte delivery il servizio prosegue da martedì a domenica con consegne dalle ore 18 alle 21 in un raggio di 2 chilometri da piazza Valdo Fusi, al costo di 2,50 euro o gratuito per gli ordini superiori ai 25 euro effettuati scrivendo via Whatsapp al 392/90.13.565.

Nel quartiere di San Donato ha riaperto il **Birrificio La Piazza di Piazza dei Mestieri** (via Durandi 13, tel. 011/19.70.96.42), all'interno del complesso gastronomico che comprende anche ristorante, bottega e forno. Qui in totale sicurezza si può degustare la selezione di birre artigianali con marchi di fabbrica come la Frida, una Italian Grape Ale in cui il mosto d'uva bianca incontra i classici ingredienti della birra, la American Jumper di ispirazione tedesca - ma interpretata all'americana - o l'esotica Throppyca, una chiara in stile White IPA a bassa gradazione, aromatica e dai sentori tropicali. L'intera gamma di birre si può gustare anche a casa, grazie al servizio di delivery gratuito in tutta la città, tutti i giorni dalle ore 10 alle 22,30 via Whatsapp al 342/75.36.329 o tramite le piattaforme Just Eat e Glovo. Le birre e le specialità del menù, come hamburger, hot dog, stinco di maiale, focacce, patatine, pane rustico e bevande varie, si possono passare a ritirare, su prenotazione, da lunedì a venerdì in orario 12-14 e 18-22, sabato e domenica dalle 18 alle 22.

Orari ridotti e anche delivery

Il Birrificio Torino (via Parma 30, tel. 011/28.76.562) è aperto con un'ampia terrazza al primo piano, per un totale di 180 posti, tutte le sere dalle ore 19,30 con orario ridotto sino all'1 di notte, come da ordinanza comunale. Tra le sorprese del menù spicca la nuova birra Oltredora, una doppia IPA da 7 gradi nata per festeggiare i vent'anni del birrificio, disponibile insieme alle classiche

Aurora, Clara, Rufus, Drola e L'Originale. La consegna in tutta Torino avviene per un minimo d'ordine di 12 bottiglie piccole o 6 bottiglie grandi ordinando via Whatsapp al 349/52.15.213, mentre per il cibo la piattaforma di riferimento è Eat in Time.

In provincia con nuovi progetti

Spostandosi in provincia, una curiosa novità sul fronte e-commerce arriva dal Birrificio Soralamà di Vaie (via Nazionale 14, tel. 011/19.58.47.85), che in questi giorni ha lanciato il nuovo shop on line sul sito www.unaghost.it ideato per la promozione e la vendita della birra artigianale piemontese Ghost, prodotta in collaborazione con Ghost Book, il progetto editoriale legato alla fotografia italiana d'autore e agli altri linguaggi dell'arte contemporanea. La birra è una IPL - India Pale Lager ispirata alle IPA americane, ma prodotta artigianalmente con lieviti a bassa fermentazione (Lager), l'acqua che sgorga dalle sorgenti alpine della Val Susa e i pregiati luppoli della varietà Citra. Una parte del ricavato delle vendite on line delle birre, disponibili in bottiglie di vetro da 33 cl con etichette d'autore, andrà proprio a sostegno del progetto Ghost curato da Giorgio Racca per promuovere la fotografia d'autore. Sempre fuori Torino ha riaperto con il distanziamento dei tavoli in classico stile bavarese e il servizio anche all'aperto, nel giardino allestito con ombrelloni, la birreria del Birrificio Parsifal a San Raffaele Cimena (via Chivasso 43, tel. 011/96.01.814), tutte le sere dalle 19,30, anche con delivery e take away nei comuni limitrofi. Tra le novità in arrivo la birra Graal - ispirata alla saga di Re Artù e al mito del ciclo bretone, una millesimata "one shot" in edizione limitata disponibile fino a esaurimento scorte dalla metà di giugno. —

Alba gourmet con Crippa e percorsi on air

DA MERCOLEDÌ 3 GIUGNO

Una proposta per gli amanti del turismo enogastronomico lento, tra le colline delle Langhe, alla scoperta di un territorio capace di coniugare come pochi altri le bellezze naturalistiche, storiche e paesaggistiche con l'alta cucina. A lanciarla è il gruppo Ceretto, titolare non solo della cantina nell'antico casolare alle porte di Alba, oggi centro nevralgico dell'azienda, ma anche di due tra i più rinomati ristoranti nella "città delle cento torri", entrambi sotto la guida dello chef tre stelle Michelin Enrico Crippa. L'azienda familiare da questa settimana ha infatti riavviato l'attività al ristorante La Piola (piazza Risorgimento 4, tel. 0173/44.28.00), aperto 7 giorni su 7 sia a pranzo sia a cena - con delivery da venerdì a domenica, mentre **da mercoledì 3 giugno** sarà la volta del ristorante stellato Piazza Duomo, al primo piano dello stesso palazzo, dove il super chef proporrà i suoi piatti mercoledì, giovedì e venerdì a cena, sabato a pranzo e cena e domenica a pranzo, su prenotazione allo 0173/36.61.67. Per le creazioni di cucina vegetale a km zero concepite come vere opere d'arte attingerà come sempre dai cinque orti della Tenuta Monsordo Bernardina che, per chi fosse interessato alle visite, sempre dal 3 giugno proporrà i percorsi "open air" in mezzo ai vigneti, tour della cantina e degustazioni all'Acino, l'installazione permanente affacciata sui pendii coltivati a vite, con possibilità di degustare le annate 2016 dei cru di Barolo e 2017 di Barbaresco. Per i wine trekking e le degustazioni prenotazioni allo 0173/28.59.42. Info su www.ceretto.com. M.MAS. —