

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 14 Settembre 2020 | aggiornato alle 09:04 | 67739 articoli in archivio

[HOME](#) [LOCALI e TURISMO](#) [RISTORANTI e PIZZERIE](#)

di **Piera Genta**

Torino, Piazza dei Mestieri simbolo del territorio per il Gambero Rosso

Publicato il 12 Settembre 2020 | 10:59

Al ristorante dello chef Maurizio Camilli si è svolta la 6^a tappa de “La forza del territorio”, manifestazione che prevede 10 cene in 10 locali italiani alla ricerca di gusti tradizionali.

Si è svolto a Torino, presso il ristorante **Piazza dei Mestieri**, all'ultimo piano del complesso scolastico della Fondazione omonima, il 6° appuntamento de “La forza del territorio”, 10 cene in 10 ristoranti e trattorie d'Italia organizzata da Gambero Rosso in collaborazione con le cantine Albinea Canali e Maschio dei Cavalieri.



Il ristorante

L'idea che sta alla base del progetto non si limita a scoprire i prodotti del territorio e le diverse cucine regionali ma vuole anche riproporre le segnalazioni delle guide Ristoranti d'Italia (giunti alla 30^a edizione) e Vini d'Italia. In attesa dell'uscita della guida 2021 dal 14 al 26 settembre è possibile partecipare ad alcune degustazioni presso alcune enoteche d'Italia. L'elenco completo sul sito www.gamberorosso.it.

Il ristorante scelto per la tappa torinese si trova vicino a Porta Susa, alla guida del locale troviamo Maurizio Camilli con una squadra di giovani, molti dei quali provengono dalla scuola stessa. Il menu della serata comprendeva alcuni classici come il Tagliolino freddo con gambero crudo e limone e la Battuta di fassone con tuorlo d'uovo in pasta di pane.

Per quanto riguarda i vini, la cantina Albinea Canali ha proposto una selezione della sua produzione di territorio emiliano, primo fra tutti il Lambrusco, tra cui Ottocentrosa, spumante rosato extra dry, blend di Lambrusco Grasparossa e Sorbara, dalla piacevole acidità; Ottocentone, Lambrusco Salamino, Grasparossa ed Ancellotta, con grandi frutti rossi e l'originale il Pignoletto Stellato uno spumante extra dry millesimato '19, da Grechetto gentile, che regala intense note di agrumi, frutta tropicale ed erbe aromatiche. Maschio dei Cavalieri, del gruppo Cantine Riunite, è conosciuta proprio per i suoi spumanti. Siamo nei territori del Veneto orientale, compresi tra le colline del Valdobbiadene. Raffinato dal gusto morbido e fruttato per il Prosecco Valdobbiadene docg superiore brut sottozona Rive di Colbertaldo millesimato 19, metodo charmat lungo. Il prossimo appuntamento sarà a Barletta presso Antica cucina 1983.

© Riproduzione riservata