

A TAVOLA



Lo chef Alfredo Russo del Dolce Stil Novo sarà ospitato da chef Maurizio Camilli

Il Pranzo a Mille è un progetto di Banco Alimentare: 30 chef per 1000 pasti

Cibo e solidarietà in delivery La box griffata va ai più poveri

L'EVENTO

SARAH SCAPARONE

È un messaggio di speranza quello che domenica partirà da Torino. Il capoluogo piemontese sarà infatti protagonista di un pranzo benefico che coinvolgerà, con un gesto di aiuto concreto, mille persone in difficoltà. Voluto dal Banco Alimentare del Piemonte, il Pranzo a Mille è la versione in delivery della tradizionale cena stellata (Cena a Mille) che si è svolta per cinque edizioni con



Gigi e Clara Padovani con Gabriele Maiolani di Odilla Chocolat

l'aiuto di chef, aziende e volontari. Una virtuale ma reale grande brigata di cucina scenderà dunque in campo per un delivery senza precedenti con decine di cuochi torinesi pronti a mettersi ai fornelli. Saranno coinvolti 28 ristoranti, oltre 30 chef di cui 10 stellati e 250 volontari che porteranno nelle case altrettanti box per un totale di 1000 pasti. Ma non solo: 14 aziende di produzione di cioccolato, un panettiere, i sommelier dell'Ais, il Consorzio delle Doc Freisa di Chieri e Collina Torinese e 5 cantine vinicole dal Piemonte e dal Friuli Venezia Giulia offriranno i loro pro-

dotti per rendere più lieta la giornata di festa.

Il settore della ristorazione e il comparto che gli ruota intorno, tra i più colpiti dalle conseguenze del Covid-19, dimostrano dunque ancora una volta dall'inizio della pandemia come a Torino la voglia di aiutare le persone più deboli attraverso il cibo sia più forte delle difficoltà. I pasti, realizzati con ingredienti rispettosi delle diverse culture, saranno donati alle famiglie individuate con la collaborazione di oltre 500 associazioni caritatevoli di Torino e provincia che cooperano sul territorio con il Banco Alimentare.

Un gesto concreto di vicinanza che vedrà i ristoranti coinvolti dal lavoro di regia dei giornalisti Clara e Gigi Padovani scendere in campo per preparare pasti composti da un primo, un secondo e un dessert. E tra le storie delle persone che riceveranno in dono questo pranzo speciale si intrecciano quelle di cuochi e ristoranti che raccontano ogni giorno la vita cittadina.

Ci sono quattro cucine dei locali più antichi di Torino (Tre

Galline in attività dal 1592; Del Cambio dal 1757; Albergo Ristorante San Giors dal 1815; Ristorante Monferrato dal 1820), ma anche cuochi che rispecchiano la città multietnica con i loro piatti fusion come il rumeno Liviu Ceoflec di Bricks, la cinese Silvia Ling di Zheng Yang o il peruviano Alexander Robles del ristorante Carlina. E poi lo stellato Alfredo Russo del Dolce Stil Novo alla Reggia di Venaria che, con il ristorante chiuso, sarà ospitato dallo chef Maurizio Camilli del Ristorante Piazza del Mestieri dove cucinerà insieme ai ragazzi della scuola: «Avevo già partecipato alle precedenti edizioni – dice Russo – e la cena con mille persone è stata un'esperienza significativa e toccante, che mi ha fatto molto riflettere per cui sono felice di aderire nuovamente». Tutti i box saranno ritirati dai volontari del Banco Alimentare e consegnati alle famiglie insieme a una bottiglia di vino, gianduiotti, ovetto, una mini colomba, caffè, un libro, una piantina di fiori e una tovaglietta. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IMAESTRIDELGUSTO

Alberto Fissore e Maurizio Zara sono i titolari della Dealp a Susa

Il genepy scala lo Chaberton e l'amaro corre sulla statale 24

LA STORIA

FEDERICA ALLASIA

Vecchi formulari, etichette ormai datate e storici alambicchi in rame gelosamente custoditi come oggetti da esposizione. Per conoscere la storia della Distilleria Erboristica Alpina di Susa basta varcare la soglia dello showroom allestito nello stabilimento di frazione Traduerivi, là dove nel 1977 quattro storici liquorifici del torinese (tra cui Camoirano e Oberto) decisero di unire le forze per

dare vita ad un laboratorio che potesse resistere alla concorrenza delle grandi marche e valorizzare le erbe della Val di Susa.

Un obiettivo perseguito ancora oggi da Maurizio Zara e Alberto Fissore, che dal 2006 sono subentrati nella gestione dell'azienda agli eredi dei soci fondatori. «Il nostro prodotto di punta è tuttora il genepy Granger ottenuto per infusione da piante di artemisia ed inserito nel paniere dei prodotti tipici della provincia di Torino – spiega Maurizio Zara – ma amiamo da sempre miscelare profumi e sapori di decine di erbe per dar vita a

nuovi liquori e distillati. Nel corso dei decenni siamo passati dal Sassolino e dal Grigioverde al Gianduiotto e Bombardino, conservando e rendendo sempre più naturale la produzione di liquori storici come il Genepy, l'Arquebuse o gli amari affinati in barrique di rovere».

E che Dealp (acronimo di Distilleria Erboristica Alpina) abbia sviluppato con il territorio un legame inscindibile, lo dimostrano i marchi scelti per commercializzare i prodotti. Basti pensare alle grappe aromatizzate e ai genepy con logo Chaberton, in onore della montagna che



Maurizio Zara, uno dei soci che gestisce la Distilleria Erboristica Alpina

svetta maestosa al confine con la Francia. O alla linea S. S. 24, dal nome della strada statale che passa proprio davanti alla distilleria e attraversa la Val di Susa unendo Torino al territorio francese. «Proprio l'amaro di erbe S. S. 24 ci è valso la medaglia d'argento al concorso internazionale Spirit Selection del 2014. E

con le stesse botaniche abbiamo prodotto il gin che si è aggiudicato l'oro nello Spirit Selection del 2018, a Bruxelles – precisa Zara – Senza contare che di recente la linea che prende il nome dalla statale si è arricchita di due nuove originali proposte: il Susa Liber, cocktail fruttato con gradazione alcolica che si aggira

intorno ai 25 gradi, e lo Sbagliato, una rivisitazione alpina del Negroni ottenuta miscelando tre liquori della distilleria rigorosamente marchiati S. S. 24».

Ricette tradizionali e audaci sperimentazioni che fanno della distilleria un vero e proprio punto di riferimento per valsesini e non solo. Tanto da valere all'azienda un posto tra i nuovi Maestri del Gusto 2021-2022. «Esponiamo

La distilleria valsesina nasce nel 1977 dall'unione di 4 storici liquorifici torinesi

mo al Salone del Gusto dalla prima edizione, ma non eravamo mai riusciti a candidarci in tempo utile per il progetto curato dalla Camera di Commercio di Torino – sotto linea Alberto Fissore – aver ottenuto questo prestigioso riconoscimento ci riempie d'orgoglio». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA