

RASSEGNA STAMPA SPAZIO7

TESTATA: La Repubblica ed. Torino

DATA: 31 ottobre 2015 – pag. 13

La pagina del gusto



Con Mecca allo Spazio 7 un discolo che inventa piatti arditi ed eleganti

CAVALLITO & LAMACCHIA

L'ESTATE di San Martino adesso è solo il sole tiepido di questi giorni d'autunno e il ricordo di belle cene nel vecchio ristorante di Villanova. Da un paio di mesi scarsi Alessandro Mecca, con la sua giovane brigata, ha spostato armi e padelle nei locali ampi ed eleganti di Spazio 7, ristorante della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, ed è, insomma, tornato in città. Ecco cosa cambia: spazi raffinati, cucina enorme, molte aspettative. Ecco cosa non cambia: la mano felice del cuoco. Solo declinata in ragione della nuova collocazione cittadina.

E in effetti, i nuovi menu di Alessandro lasciano nel tragitto dalla campagna in città qualche sentimentale ruvidezza da osteria per essere compiutamente eleganti, fini, classici. Sempre conditi, però, da quella vena di birbanteria che li rende intriganti. I piatti di Mecca non

sono piatti da scavezzacollo, come lui è, ma nemmeno noiosi esercizi da primo della classe (come non crediamo sia mai stato). Ma, ragazzi, i piatti da sette in condotta sono quelli che da sempre, e dappertutto, danno maggiori soddisfazioni. Prendete quell'ardita coabitazione tra foie gras, animella capasanta e spuma di corallo in cui il "corallo" lega insieme un florilegio di grassezze, o ancora lo "Spaghetto Oro / Melanzane / Parmigiano / Menta" che è poi un modo diverso e leggero di mangiare una parmigiana di melanzane.

Mecca inventa e il giovane e bravo sommelier Micheal lo rincorre impazzendo con le bottiglie in mano. Ma non pensiate che questa sia una cucina stravagante: è seria, non seriosa, precisa negli equilibri, pulita



RAFFINATO

L'ambiente dello Spazio 7 è molto raffinato. D'altronde ci si trova in un contesto artistico

nei sapori. Sono esempio di grande raffinatezza, ad esempio, l'ottimo risotto all'aglio dolce e lumache; la suadente anatra con fico, fava di cacao e cipolla, dalla cottura perfetta, con la goduria di una pelle croccante che scricchiola sotto i denti; o ancora l'agnello con caffè, finocchio e camomilla. D'altra parte, in campagna come in città, il cuoco sa scegliere bene gli ingredienti, e tra tutti gli ingredienti, le carni come pochi altri.

Da qui si parte, da cose buone e da invenzioni felici, ma la strada per diventare grandi ha bisogno di tempo (anche da parte dei clienti) ed è lastricata di tranelli e insidie. Il modo migliore per evitarli è il passo allegro del discolo. Il servizio è cortese, la carta dei vini interessante. Conto sui 55 euro. Menu a 40 e 53 euro. A pranzo a 25 e 35.

Spazio7, Via Modane 20, Torino (ingresso anche da Via Milano 15/B), 011 3797626

ORIPRODUZIONE REPERATA

> LA BOTTIGLIA

MARCO TRABUCCO

Giovanni Rosso, il nuovo grande

SE SI vuole parlare delle cantine che stanno entrando tra i grandissimi di Langa, allora un nome sicuro è quello della cantina Giovanni Rosso. Peccato Giovanni, l'uomo che a partire dagli anni Ottanta ne ha iniziato il rilancio, non ci sia più. C'è però il figlio Davide, enologo (e anche agronomo) che già dal 2001 aveva affiancato il papà in vigna e in cantina. E che adesso ha preso in mano in prima persona la guida dell'azienda. E che ne ha proseguito l'operazione di rinnovamento che Giovanni aveva iniziato negli anni Ottanta quando molte vigne era state reimpiantate e si era scelto di passare dal privilegiare la quantità al puntare sulla qualità del vino.

Una scelta si può dire facile, perché la Giovanni Rosso nei suoi cento anni di storia, ha accumulato un patrimonio di vigne tra i più prestigiosi.

Già sta a Serralunga d'Alba portante tra i comuni barolo, La Serra, Broglio, Mebba, Lirano e Damiano li pochi. Senza contare che da una piccola porzione di se il più importante dei cru il Barolo Vigna Rionda Est mamma di Davide). Un virto per ora in minime quaruno un altro dei loro grandi "classico" affinato in grande, setoso ma con tannini lunga vita.

ROSSO GIOVANNI - Loc lunga d'Alba (Cn) - tel. 017