

RASSEGNA STAMPA SPAZIO7

TESTATA: Libero

DATA: 19 dicembre 2015 – pag. 18

■■■ L'avanguardia artistica dello Spazio 7 di Torino, della famiglia Sandretto Re Rebaudengo, capitanata da Patrizia, ha aggiunto alle preziose collezioni, una perla della ristorazione emergente, lo chef Alessandro Mecca, cui è stato dato incarico di portare la parte ristorante a livelli reputazionali, pari a quelli della parte artistica. E dopo aver provato per due volte la cucina c'è da scommetterci che ci riuscirà. Siamo



nel popoloso rione San Paolo, proprio a due passi dal glorioso Politecnico, nessun problema di parcheggio. A ricevervi Emilio, figlio di Patrizia, padrone di casa della parte caffetteria-culinarica. Grande ingresso sul bar, poi, al primo piano, la bella sala ristorante, tavoli perfetti nella posizione, apparecchiati in modo sobrio ed impreziositi da opere d'arte. In sala il *maitre* Micheal Douglas, cordiale, preparato, competente, anche della parte enologica. Ottimi pane e grissini fatti in casa; per deliziarvi all'inizio, ecco un *appetizer* molto stuzzicante. Menù equamente diviso

tra terra e mare. Nelle due visite la mia Lei ha provato: orto e profumi d'autunno, piccione e gambero crudo, risotto nero di seppia, orata e zucchine e per dessert, cioccolato e mandarino. Per me: animella di vitello con carciofi, paccheri e ricci di mare, stinco con midollo, spalla di agnello e come dolce,

mascarpone, meringa e gelato di ricotta. Dalla cantina abbiamo scelto il Barbera d'Alba Cascina Roccalini e Ribolla Bor-

go Conventi, tutti di vini di qualità, venduti con bassi ricarichi. Ottimo tutto, tradizione e creatività sono saggiamente assemblati, ogni piatto riesce ad esprimere consistenze e profumi ragguardevoli. Bravo Alessandro la strada per puntare in alto è tracciata! Piatto Top: il piccione e il risotto. Voto: 23/30 (un punto in più, con porzioni meno stringate). Rapporto qualità-prezzo: ottimo, quantità da rivedere. Per tre piatti e due calici si superano di poco i 50 euro. Mangiare bene in un posto affascinante e pagare il giusto è una davvero una bella soddisfazione.