

RASSEGNA STAMPA SPAZIO7

TESTATA: L'Espresso

DATA: 15 aprile 2016 – pag. 97



**Tavola Visioni**

Gusto

**La bottiglia**

**A UNA VENTINA** d'anni dalla sua fondazione, la cantina Col Vektoraz di Francesco Miotto, Loris Dall'Acqua e Paolo De Bortoli è ormai uno dei nomi più affidabili dell'affollato mondo del Conegliano Valdobbiadene. Lo dimostra ampiamente l'ultimo nato della casa, il Prosecco Superiore Brut Zero 2014: fragranze floreali, carbonica cremosa, gusto saporito e tonico. Da non trascurare anche il più "tradizionale" Brut dello stesso millesimo, altrettanto godibile e riuscito.

Sui 12 euro in enoteca.  
**Massimo Zanichelli**



**A sinistra: Alessandro Mecca, chef di Spazio 7 a Torino**

**Ricomincio tra gli artisti**

**Alla Fondazione Sandretto di Torino uno chef formatosi in provincia. Per dar la scossa, a modo suo Enzo e Paolo Vizzari**

**IL RAGAZZO** di provincia che parte alla conquista della città è una di quelle vicende umane per cui riesce difficile non fare il tifo, e se Villanova d'Asti è meta ideale per fare il pieno di quiete, non si può invece definire il paradiso dei cuochi ambiziosi. Alessandro Mecca l'ha imparato sulla sua pelle insistendo per anni col suo sogno personale, "L'Estate di San Martino", mai del tutto decollato più per difficoltà di contesto che per mancanza di talento. La svolta felice e la possibilità di riscatto gli sono ora state offerte dalla Fondazione Sandretto Re Rebaudengo di Torino, che lo ha accolto per porlo dietro ai fornelli di un progetto ben strutturato all'interno di uno spazio da sempre votato al bello e all'arte in particolare.

Mecca è cuoco giovane ma non di primo pelo, con un passato in cucine di spessore (Guido da Costigliole, Al Sorriso, Ciau

del Tornavento, e sei mesi in Brasile al D.O.M. di Alex Atala), e una vena piemontese per nulla paludata o grigia, che si ritrova in una serie di piatti dove l'impronta sabauda è rinfrescata con cura. È il caso del magnifico risotto con finanziaria e coratella d'agnello; della lingua con salsa verde, rafano e spinacio; o dei più semplici (ma non meno riusciti) ravioli di seirass con zucca mantovana, burro e maggiorana. A far da contraltare, trovate menu regionali come foie gras, tonno e animella, tenuti insieme da un brodo caldo di funghi che lega tre sapori altrimenti lontani, o esperimenti un po' sottotono come l'astice alla romana con

ananas e salsa alla carbonara, prima di godere del livello che torna a salire con il passaggio ai dessert, semplici e concentrati.

Carta dei vini ancora da ritoccare, ma conto e servizio (aiutato dal bell'ambiente di calda eleganza) già degni di lode: menu a 40 e 60 euro, con business lunch a 25 e 35 euro; intorno ai 50 scegliendo tre piatti alla carta. L'epilogo è da scrivere, ma non resta che incrociare le dita per il ragazzo di provincia.

**SPAZIO 7**  
**Torino, Via Modane 20. Tel. 011 3797626**  
**www.ristorantespazio7.it**  
**Chiuso sabato a pranzo e lunedì; a pranzo in settimana solo su prenotazione**

**Altre tavole**

**Da Remo**

**Vicenza, Contrà della Caimpenta 14**  
**Tel. 0444 911007**  
**Chiuso lunedì; domenica sera**

Vecchia fattoria ristrutturata con gusto a pochi chilometri dall'autostrada, oggi locale di riferimento per piatti della tradizione veneta (primo fra tutti un baccalà di grande livello), ma anche per carne alla griglia, bolliti e qualche piatto di pesce. Cantina piccola ma funzionale. Sui 35 euro.

**Drogheria Franci**

**Montalcino, Piazzale della Fortezza 5**  
**Tel. 0577 848191**  
**Chiuso il giovedì**

Nella culla del Brunello, locale moderno tra mura antiche e un suggestivo ex pozzo oggi divenuto cantina. In cucina la mano è decisa e mai scontata: dal risotto con vere vinacce e coda di bue, al riscoperto diaframma speziato e grigliato. Bella carta dei vini con prezzi da enoteca. Sui 35 euro.