

RASSEGNA STAMPA SPAZIO7

TESTATA: Zafferano

DATA: Marzo 2017 – pag. 64

SPECIALITÀ / SPECIALITY

SPAZIO 7

Un perfetto connubio di arte e gastronomia



Spazio 7, un nome curioso per il ristorante, caffetteria e location per eventi della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo a Torino, uno dei più importanti centri di promozione dell'arte contemporanea nei diversi ambiti culturali. Nome curioso che ricorda quello originario del ristorante, inaugurato nel 2002 insieme alla Fondazione, a cui si aggiunge 7, il numero fortunato di Emilio Re Rebaudengo, alla guida del suo progetto di far dialogare tutte le diverse anime che lo compongono. Spazio 7 unisce più ambienti ricchi di suggestioni artistiche. La caffetteria progettata, come tutto l'arredo, dall'italiano Rudolf Stingel, artista di punta nel panorama internazionale dell'arte contemporanea, è il luogo ideale per una piacevole pausa, in ogni momento della giornata, dalla colazione al pranzo veloce, all'aperitivo fino al dopo cena con le creazioni del bartender Antonio Masi. Al primo piano il ristorante, opera di Claudio Silvestrin, l'architetto dell'intero spazio espositivo della Fondazione, lo stesso che ha ideato il Ristorante Oblix nel grattacielo londinese Shard firmato Renzo Piano. Una sala dall'arredo essenziale, un'intera parete dedicata al lavoro di Amedeo Martegani, una siepe vista di notte, con foglie brillanti su fondo nero, un tocco di colore dato dai vasi multicolori in silicone dell'artista biellese Alessandro Ciffo. In cucina dal 2015 Alessandro Mecca, piemontese, cresciuto nel locale di famiglia, offre piatti rivisitati in chiave contemporanea, con alcuni omaggi al Piemonte e alla storia culinaria della città di Torino. Il ristorante propone, insieme alla carta, due menù degustazione, uno della tradizione e l'altro a mano libera, a discrezione dello chef, composto da otto portate. Pane, pasta fresca e dolci sono rigorosamente fatti in casa. Materie prime scelte con cura maniacale e la firma dello chef, una mano precisa e pulita rivolta a costruire un dialogo con gli artisti e con coloro che visitano la Fondazione. Arte e gastronomia perfettamente in sintonia.

Gambero rosso, dashi, foglie invernali e spezie

Ricetta per 4 persone: 14 gamberi rossi; 2 alghe kombu; 1 lattuga di mare; 2 fette di Patanegra; 4 cavoletti di Bruxelles; tonno essiccato (dallo chef); 2 scalogni; 1 radicchio tardivo; zenzero; coriandolo; cumino; zafferano; soia; olio. Marinare i gamberi con olio e soia. Cuocere poi i gamberi al vapore usando un'acqua con le spezie e le verdure. A parte, preparare il dashi: far bollire in acqua il Patanegra, l'alga kombu e il tonno essiccato dallo chef. Adagiare i gamberi su un piatto, decorare con le verdure cotte nell'acqua profumata con le spezie e versare il dashi filtrato.



SPAZIO 7 The perfect marriage between art and gastronomy

The somewhat unusually named Spazio 7 is a restaurant, coffee shop and venue for events run by the Sandretto Re Rebaudengo Foundation in Turin, one of the city's most important promoters of contemporary arts in a variety of different cultural contexts. This curious name takes the original title of the restaurant inaugurated in 2002 together with the foundation itself, and adds the lucky number, 7, of Emilio Re Rebaudengo, the mastermind of this project to bring together a number of different disciplines in a single place made up of several different spaces of extraordinary artistic merit. The coffee shop – designed, as was the entire interior

di Piera Genta
Giornalista



decor, by the Italian Rudolf Stingel, a leading exponent of the international contemporary art world – is the perfect place for a pleasant break for any occasion during the day, from breakfast to a quick lunch, and from an aperitif to an after dinner drink created by the bartender Antonio Masi. The restaurant on the first floor is the work of Claudio Silvestrin, the architect responsible for the entire exhibition space of the foundation, and who also created the Oblix restaurant hosted in London's Shard skyscraper penned by Renzo Piano. The essential decor of the dining room dedicates a whole wall to the work of Amedeo Martegani, with a night-time scene of a hedge, with vivid leaves against a black background, while polychromatic silicone vases by the Biella-based artist Alessandro Ciffo add a touch of colour. Heading the kitchen since 2015, the Piedmont born chef Alessandro Mecca, who grew up in his family's restaurant, offers dishes reinterpreted in a modern key with a few respectful references to Piedmont and the culinary history of the city of Turin. Alongside the à-la-carte menu, the restaurant also offers two eight course degustation menus – one of which a traditional selection and the other in which the creativity of the chef is given free rein. All the bread, fresh pasta and desserts are strictly made on the premises. The raw materials are selected with fanatical attention to detail, while the precise, clean-cut style of the chef creates a dialogue with the artists whose works are displayed here, and with the guests visiting the foundation. The result is art and culinary excellence in perfect harmony.

Red prawn, dashi, winter leaves and spices

Recipe for 4 persons: 14 red prawns; dried tuna (which the chef dries himself); 2 sheets kombu seaweed; 1 sea lettuce; 2 slices Patanegra ham; 4 Brussels sprouts; 2 shallots; 1 late harvest radicchio; ginger; coriander; cumin; saffron; soy sauce; oil. Marinate the prawns in oil and soy sauce. Steam the prawns using water with the spices and vegetables. Prepare the dashi separately: boil the Patanegra, the kombu seaweed and the dried tuna in water. Place the prawns on a plate, decorate with the vegetables cooked in the spiced water, and pour the filtered dashi over the composition.