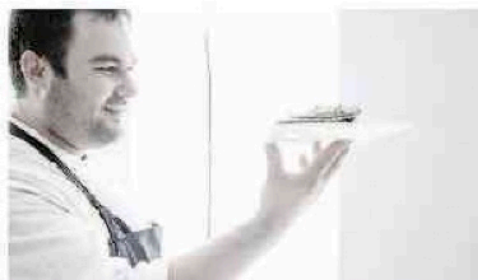


RASSEGNA STAMPA SPAZIO7

TESTATA: La Stampa

DATA: 22 giugno 2017 – pag. 32



Mister Chef

Mecca, l'allegria sfida all'arte contemporanea

ROCCO MOLITERNI

«**M**i piace la sfida, cercare di capire i meccanismi della creazione di questo o quell'artista, parlare con lui e poi immaginare piatti che in qualche modo ricreino le stesse emozioni»: a parlare è Alessandro Mecca, chef dello Spazio 7, il ristorante all'interno della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo di Torino, uno dei templi cittadini dell'arte contemporanea. «Ho imparato i segreti del mestiere nel ristorante di famiglia nel cuore di Torino, poi ho fatto esperienze in giro per il mondo e ho aperto un mio locale a Villanova d'Asti. Ma la lezione più grande me l'hanno data i miei genitori: mi hanno insegnato che la cucina è prima di tutto fatica, ma può essere anche divertimento. E questo mi piace trasmettere a chi è in cucina con me: dobbiamo lavorare senza risparmiarci, ma essere anche capaci di divertirci, non dimenticare l'allegria». Io ho conosciuto Mecca quando aveva da poco aperto il suo ristorante a Villanova. Mi aveva colpito per la capacità di fare una cucina di carattere, con gusti decisi e attenzione ai prodotti del territorio. Cosa è cambiato da allora? «Oggi credo di aver fatto un salto, di giocare una partita che posso giocare però proprio grazie a quell'esperienza». Così ora ti può sorprendere tanto con piatti come il delicato carpaccio di dentice all'acqua pazza, che potrebbe esteticamente ricordarti le creazioni di un giovane artista, quanto con zucchine ripiene con barracuda e maionese di nero di seppia, felice incrocio tra sapori della nonna e cucina contemporanea. Due piatti che mettono allegria.