

RASSEGNA STAMPA SPAZIO7

TESTATA: La Stampa ed. Torino

DATA: 08 novembre 2015 – pag. 57



Alessandro Mecca mostra una delle sue ultime creazioni

REPORTERS

Fondazione Sandretto Re Rebaudengo

Nella casa dell'arte la cucina si scopre contemporanea

Da "Spazio 7" le nuove proposte di Mecca

LUCA FERRUA

La mostra di Adrián Villar Rojas alla Fondazione Sandretto regala la possibilità di astrarci dal mondo che ci circonda per l'incredibile forza espressiva. Il menù di «Spazio 7», invece, porta nel cuore del mondo del gusto contemporaneo. Il ristorante dove da qualche settimana crea Alessandro Mecca è solo un pezzo di un progetto che comprende anche la caffetteria al piano terra e che è seguito personalmente da Emilio Re Rebaudengo, forte di laurea e master ma soprattutto di un palato a cui piace divertirsi. Ma è sulla tavola gastronomica che studia da stellata - per la guida che arriverà a fine 2016 potete



scommetterci - che si gioca il prestigio culinario della casata. Il ristorante progettato da Claudio Silvestrin è uno di quei luoghi del gusto che ti strappano al contesto quasi fossero a Torino per caso. Luce e colori sono cornice ideale per i piatti e la mano di Mecca è già perfettamente a proprio agio. I piatti imperdibili del vecchio menù sono tanti. I consigli due: risotto lumaca e aglio dolce e l'anatra fico e cipolla. Nel nuovo menù qualche consiglio a pioggia: ciapinabò con acciuga, tartufo nero, cavolo viola e puntarella; plin di zucca, amaretti, carota, zenzero e blu del Moncenisio ma soprattutto la spalla di maiale in crosta croccante con insalata di orecchia e ostrica. Un viaggio nell'arte - contemporanea - del gusto.