

RASSEGNA STAMPA SPAZIO7

TESTATA: La Repubblica ed. Torino

DATA: 15 dicembre 2018 – pag. 21



ore  
astis  
li Natale

quello che  
a Trinchero  
quando,  
ro  
trovato  
e – il primo  
di un pesce! –  
to in una  
filosofia.  
egro  
narchia e di  
Piemonte e  
Pias. Deve  
iero di chi  
rocurarsi  
a portare a  
egli  
i un tavolino  
ia e Mauro.  
di sera  
riempiono  
scelto da

ezione.  
piemontese  
ora,  
, una  
iziani. Da  
? La  
revede  
la Pralormo  
rvese di  
salame di  
ital),  
vabili e  
te seguendo  
seconda  
te, potete  
specialità  
empio  
on pepe  
atti di zucca  
zola. Dietro  
ne esiste  
tema del  
uppe (calde  
estate), al  
e secondo  
verdere,  
I giovedì,  
zione,  
atate fatti  
omana con  
o di noce  
pesce: il  
i calamari  
ritte al  
libri tutti



# Spazio 7, la prima stella a una cucina elegante fra Piemonte e Brasile

MARCO TRABUCCO

Terza tappa del tour tra i sette ristoranti stellati di Torino: questa volta è in scena Spazio 7, uno dei tre locali insigniti per la prima volta quest'anno del prestigioso "macaron" della Michelin. Ambiente La sede spiega molto: il ristorante è al primo piano della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo. La sala è di eleganza essenziale, tra i colori dominano il bianco e l'antracite. Ma a ravvivare l'ambiente ci sono sui tavoli i vasi multicolore in silicone dell'artista biellese Alessandro Ciffo. **Voto 8+** **Servizio** Dopo i primi anni di incertezze (e cambi in sala e cucina) Emilio Re Rebaudengo, il manager che guida il progetto, ha dato una svolta decisa: puntare alla stella. Che è arrivata. Grazie anche al servizio puntuale, molto "Michelin", guidato da Gianluca Calandra, con una squadra preparata e attenta. **Voto 8+**

**Cucina/Chef** Alessandro Mecca, 34 anni, erede di una famiglia del settore (il padre guida il ristorante Crocetta), dopo gli inizi "in casa" è andato a studiare in posti non banali del Piemonte (Guido da Costigliole, Il Sorriso di Soriso, La Ciau del Tornavento) e del mondo (il Dom di Alex Atala a San Paolo del Brasile). Tornato, ha aperto un suo locale a Villanova d'Asti fino alla chiamata dei Rebaudengo, tre anni fa. La carta è atipica, divisa in base alle caratteristiche dei piatti: "Contrasti", dove gli ingredienti "combattono" per affermare sapori e consistenze coraggiosi ("porro, lumache, Patanegra, un esempio); "Equilibri" dove la mano di Mecca rivela intelligenza ed esperienza ("churrasco di agnello alla plancia", una eredità brasiliana, o il marchesiano-napoletano "dentice all'acqua pazza"). E infine i "Classici", che attingono alla tradizione

piemontese e italiana ("bollito di lingua e intingoli acidi e amari"). Di rilievo anche i dolci semplici ed efficaci ("nocciola, oliva e bergamotto"). **Voto 8+** **Cantina** Si è scelto di puntare su una carta dei vini non enorme, ma con scelte precise. Il sommelier Marco Masera vi guiderà tra Champagne di piccoli produttori, interessanti vini "naturali" e il giusto spazio dato al Piemonte. Ricarichi corretti. **Voto 7 e mezzo** **Prezzo** Tre menu degustazione a 50, 60 e 70 euro (con possibilità di abbinare vini a calice) fanno di Spazio 7 lo stellato oggi forse con il miglior rapporto qualità-prezzo a Torino. Anche alla carta si sta senza problemi sui 60 euro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Spazio 7, via Modane 20, Torino chiuso lunedì, aperto la sera fino alle 0 domenica brunch, lun-ven light lunch info 011/3797626, ristorantespazio7.it

La bottiglia

D... D... è iniziato qual periodo dell'anno... parla foto chi prova a stampa...



Una po  
che co  
fino all

LUCA IACCAI

Non m'era  
piangere po  
successo lu  
passo indie  
romanzo d'  
capire com  
avere gli oc  
alla bocca t  
Cinque an  
parlai d'un  
logica com  
e dal temp  
in via Orop  
Mongrand  
avere nem  
mangiai gn  
facevano e  
il giovedì) e  
formica, da  
casalinga d  
servizio gar  
cardigan e  
Oropa avev  
"Ormai abb  
disse la cop  
ritireremo.  
lustrò, ma l  
in questa z  
della città c  
tutto com'è  
penombra;  
cucina, in c  
spignatta li  
una stanza  
sedie e qua  
formica sin  
scuro; un u  
solo, due cl  
bassa per n  
grande spe  
con la vetri  
le crostatin  
Torino, ma  
Marmorito,  
paese. La si  
piatti e li pr  
primi penn  
alla carbon  
casa, come  
secondi fig  
magro con  
"Tutti e tre s  
senso figur  
giuro, fann  
al sottoscri  
potente eff  
cui in un at  
non hanno