



EVENTI

Naturalmente vino e Bere Bene

Il Mercato Centrale di Torino ospiterà martedì 28 dicembre la degustazione di alcuni vini della guida Bere Bene 2024 del Gambero Rosso, presentata questa volta da una cinquantina di produttori provenienti da tutte le regioni d'Italia, per una manifestazione aperta al pubblico dalle 16 alle 21 con ingresso gratuito per gli operatori del settore. Il costo per il pubblico è di euro 15. La filosofia di questa guida è creare una carta dei vini ideale con il miglior rapporto qualità prezzo con il tetto massimo di 20 euro, prezzo di riferimento sullo scaffale dell'enoteca e nella GDO. Sono vini pensati per la tavola, per il quotidiano, ma anche per la grande occasione, perché non è di certo solo la leva del prezzo a determinarne la qualità. 921 i vini in guida di cui 841 piemontesi suddivisi in 2 bollicine, 25 bianchi, 2 rosati, 43 rossi, 11 vini dolci tra bianchi e rossi. Il premio nazionale per il miglior vino dolce è stato assegnato al Moscato d'Asti Lumine 2022 dell'azienda Cà d'Gal sulle colline di Valdivilla, una piccola frazione di Santo Stefano Belbo, cuore del terroir d'elezione del Moscato d'Asti. Il premio regionale qualità/prezzo al Verduno Pelaverga 2022 dell'azienda Comm. G.B. Burlotto. Per info: torino@ciudadeltgusto.it. Gli appuntamenti dedicati al vino non si fermano. All'inizio di dicembre e precisamente nelle giornate di sabato 9 dicembre (17-22) e domenica 10 dicembre (12-21) negli spazi di Combo in corso Regina Margherita avrà luogo *Naturalmente vino*. Si tratta della seconda edizione del format di Torino Wine Week dedicato ai vini naturali e biologici ed alle aziende attente alla sostenibilità in vigna e in cantina. Un evento che vuole raccontare con oltre 100 etichette in degustazione un'Italia ricca di coltivazioni vitivinicole alternative. Parteciperanno all'iniziativa alcuni vini inseriti nella guida Vini d'Italia 2024 del Gambero Rosso con cantine non solo italiane che raccontano in degustazione le loro ultime produzioni identitarie dei territori

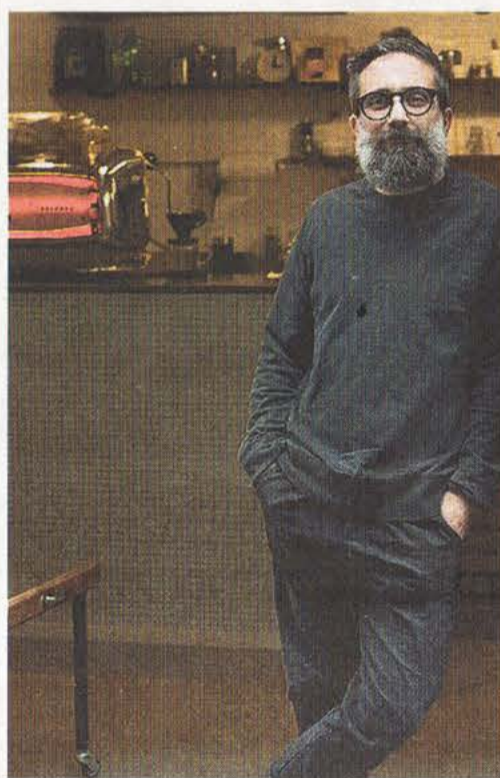


Da Pressato Coffe & Books il caffè incontra il design

Torino città di caffè e caffetterie. Torino, la città dove nel 1884 Angelo Moriondo inventava la macchina per produrre il caffè espresso, una scoperta che ha cambiato la storia del caffè.

Per fortuna non abbiamo perso l'inventiva e l'indole di precursori di mode e mood, anche se all'estero i locali che offrono caffè di qualità sono nati ben prima che nella città sabauda che ha dato i natali all'espresso italiano. Da qualche anno è tutto un fiorire di bar e luoghi di aggregazione incentrati su fare cultura del caffè in tutte le sue forme, non solo nella classica tazzina per espresso. Da circa un mese, nella centralissima via Bellezia, nel cuore del Quadrilatero, troviamo *Pressato Coffe & Books*, luogo dove lo specialty coffee incontra il design e l'editoria artigianale. *Pressato*, un'idea bella e originale per raccontare le grandi passioni (e i sogni) di Nello Russo e Diego Moriondo, che guarda caso ha lo stesso cognome dell'inventore della macchina espresso. Da buon napoletano, il caffè per Nello Russo è sempre stato una fissa. Una carriera di grafico freelance,

Da un mese nella centralissima via Bellezia esiste un luogo dove lo «specialty coffee» incontra il design e l'editoria artigianale



con esperienze in diverse parti del mondo, tra Stati Uniti, Germania e, ovviamente, Italia. Le origini, le radici lo hanno chiamato sempre di più verso il favoloso mondo del cibo, ma senza mai abbandonare la sua passione per le arti grafiche. Ha gestito, per più di 10 anni, l'Archivio Tipografico di Torino, dove si conservano i caratteri mobili, i vecchi torchi e le presse che venivano usate per la stampa di libri in tiratura limitata. La volontà di non dimenticare la tradizione e la grande eredità delle Fonderie Nebiolo, di Aldo Novarese, della stampa lenta. Ma un bel giorno Nello si pone una domanda: «Perché questa esperienza non la posso legare all'altro mio grande amore, quello per il caffè e il cibo?». La risposta è *Pressato*, parola che ha una doppia valenza, un doppio significato: Press della stampa e Press dell'espresso. Tutto quello che si trova all'in-

La scheda

● Siamo in via Bellezia, nel cuore del Quadrilatero. Qui troviamo *Pressato Coffe & Books*, un luogo dove lo specialty coffee incontra il design e l'editoria artigianale. *Pressato* è un'idea bella e originale per raccontare le grandi passioni (e i sogni) di Nello Russo (nella foto accanto) e Diego Moriondo

terno degli spazi di Via Bellezia in qualche modo è stato pressato. Prima di aprire decide di frequentare un corso di approfondimento sul mondo del caffè, perché «non ci si può inventare un mestiere dal nulla, bisogna studiare in modo approfondito la materia» ci rivela Nello. Tanta passione e studio, grazie anche alla competenza e bravura di Maurizio Galliano di Dropstery una Roastery Artigianale (conosciuta dagli appassionati come Gocce di Cioccolato) in Via Stradella 242. Galliano ha affiancato Nello Russo nella se-

lezioni dei caffè che vengono somministrati da *Pressato*. È stato un po' il suo mentore e lo ha introdotto al mondo dell'espresso, del caffè filtrato e degli specialty coffee. Per il momento sono disponibili tre referenze: Rio Colorado (Honduras) per quanto riguarda l'espresso; selezione Colombia Manizales e Kenya per il caffè filtro. La proposta food è dedicata alla colazione e al pranzo, idee semplici ma fatte bene, di qualità. Le brioche artigianali, consegnate ogni mattina, provengono da una piccola pasticceria torinese. Da qualche giorno *Pressato* ha introdotto il Saturday Winter Special, con golose proposte dedicate: Cinnamon rolls, cannoli allo zabaglione e un profumato cappuccino speziato, con zucca, scioppo d'acero e cannella. *Pressato* è anche Libreria, spazio espositivo dedicato al mondo della stampa artistica artigianale: stampe d'archivio, di diversi artisti che lavorano a progetti sul tema. A Dicembre in programma le opere di Daniele Catalli e i suoi tunnel books, storie raccontate in un'unica immagine.

Sandra Salerno

© RIPRODUZIONE RISERVATA



di Luca Iaccarino

Copiare dal campione per migliorare La cucina piemontese sulle orme di Sinner

Siamo stati (e saremo) fortunati a seguire l'ascesa di Jannik Sinner da vicino. L'altoatesino è portatore di un metodo che ognuno dovrebbe fare proprio per migliorarsi, quello sintetizzato da un famoso motto di Nelson

pra, e alla partita successiva fa un passo avanti.

Lo stesso metodo dovremmo applicare all'enogastronomia piemontese. Le partite vinte sono i prodotti, le Langhe & co, il vino, le osterie contemporanee, il rapporto

bio generazionale, sul travaso delle competenze (e delle passioni). Alcuni territori (e quartieri) sono saturi allo stremo e altri detertificati: è necessario un disegno strategico che spalmi clienti e turisti in ogni zona. La Michelin ci «punisce»: c'è da capire se è quello il modello di ristorazione del futuro; se sì, andargli incontro, altrimenti smettere di inseguir le stelle e pensarci campioni di un tipo di ospitalità diverso, magari meno lussuoso ma non per questo meno buono. Siamo meno forti di altre regioni sugli eventi gastronomici (penso al Friuli, al

impossibile mangiare un boccone dopo le 11 di sera: creiamo le condizioni per far sì che qualcuno riesca a tener aperto. Uno dei nostri più grandi vanti dal punto di vista gastronomico, i mercati, si sta contraindando anno dopo anno: rilanciamoli (qualcosa sta succedendo, grazie al cielo). Manca personale, cuochi ma soprattutto camerieri: bisogna ripensare la formazione e dare nuove motivazioni (a partire dai salari).

Potrei andare avanti, ma lo spazio non basta. Ce ne vorrebbe uno più ampio, permanente, che, prima di tutto, ge-