

2013
news

anche on-line
www.fabiplus.org

fabi
Plus

Torino, 21 marzo 2013
Prot.: NEWS: 059_13

Agli associati

CONVENZIONE RISTORANTE LA PERGOLA ROSA

FABI Plus ha stipulato una convenzione con il **Ristorante La Pergola Rosa** di Via XX Settembre 18 a Torino.

Il Ristorante **La Pergola Rosa** nasce nel 1938, ed è stato recentemente oggetto di un restyling che gli ha permesso di mantenere la sua affascinante impronta Art Decò anni '40. Una cena alla **Pergola Rosa** vuol dire cordialità, intimità cucina tradizionale, non solo Piemontese, e una costante attenzione nella ricerca della qualità dei prodotti, carni, pesce, e verdure principalmente di stagione. La Carta dei vini abbraccia l'internazionalità con predominanza piemontese.

La **Pergola Rosa** ha come titolare lo Chef Angelo Castrovilli che, entrato in importanti cucine a 14 anni, ne è uscito grande Chef. Oggi vanta una carriera esaltante e ricca di riconoscimenti.

**Presentando la Card FABI Plus
sconto del 10% a cena**

(alleghiamo articolo pag. 36 Plus Magazine - marzo 2013)

LA PERGOLA ROSA di Angelo Castrovilli

Via XX Settembre 18 – Torino

Tel. 011 537562

Web: www.lapergolarosa.it

e-mail: info@lapergolarosa.it

Chiuso il martedì

fabi
Plus

Cordiali saluti

FABI Plus – Via Guarini 4 – 10123 Torino – tel. 0115611153 – fax 011540096

www.fabiplus.org - info@fabiplus.org

Ristorante La Pergola Rosa

atmosfera e sapori sublimi



Tina, Angelo Castrovilli e Fabio

La Pergola Rosa ha come titolare lo Chef Angelo Castrovilli: entrato in importanti cucine a 14 anni, ne è uscito grande Chef: una carriera esaltante e ricca di riconoscimenti.

Lei ha un lungo excursus sig. Castrovilli, ci racconti la sua storia.

Ho iniziato con grande passione la mia formazione al Regina Palace di Stresa. Dopo un breve periodo trascorso nel varesotto, zona che mi ha ispirato nuove idee di servizio, ho fatto ritorno a Torino affrontando un duro percorso presso i migliori ristoranti come *Il Cambio*, *Sitea*, *Turin Palace*. Il primo impegno importante è stato il catering

del *Cambio*. Il catering è una grande scuola, ti allena all'improvvisazione, sviluppa la capacità di affrontare imprevisti ed essere sempre reattivo. Poi sono passato a *Stratta*, dove ho seguito importanti famiglie torinesi come personal Chef. Sono tornato a esercitare nei ristoranti, a *La Pista del Lingotto* come Executive Chef, per mettere a punto le esperienze maturate fino a quel momento: far sentire l'Ospite a casa. Ho raggiunto tutti i traguardi a cui uno Chef può aspirare, tra cui il cavalierato. Nel 2011 ho realizzato con mia moglie il desiderio di prendere un piccolo ristorante ricco di storia dove coniugare in libertà le competenze acquisite: **La Pergola Rosa**.

Anche se rinnovato negli interni non abbiamo voluto snaturare l'ambientazione, a cominciare dalle insegne storiche. È un locale ricco di fascino che ci ha conquistato con la bellezza del suo stile déco.

Sig. Castrovilli, perché definisce il suo ristorante "la casa dell'Ospite"?

Perché da noi deve sentirsi a casa propria e anche la scelta del personale è stata mirata sulla nostra filosofia, privilegiando educazione e discrezione. In sala ci sono mia moglie Tina e il giovane Fabio, che interpreta perfettamente quell'educazione al lavoro a noi cara.

I suoi piatti sono sublimi creazioni, sia sotto il profilo del gusto sia per l'aspetto coreografico. Come può definire la sua cucina?

Sicuramente molto legata al Piemon-

te, per anni ho seguito quasi con assillo l'antica cucina piemontese e alcuni piatti ricordano le tradizioni, anche se rimodernate: le pappardelle con il battuto di fassone, il finto tonno di coniglio, i tortelli con la crema di zucca abbinati alla fonduta di castelmagno. Privilegio la genuinità delle preparazioni e cambio proposte seguendo la stagionalità degli ingredienti.

Non solo piatti tradizionali, ma sempre accompagnati a una nota territoriale, come il pesce abbinato al flan di cardi. Cuciniamo tutto al momento, anche le salse e questo ci consente di essere molto attenti a qualsiasi allergia degli Ospiti e per i celiaci prepariamo tutto separatamente.

Si potrebbe definire una cucina internazionale?

Più che internazionale la definirei mediterranea, cerco di esaltare i sapori del nostro paese. Il pescespada con il pistacchio, la zuppetta di pesce nel tegamino di ceramica, il tataki di tonno con tè nero, sesamo e pepe sono piatti che ricordano la Sicilia. Ha presente il filetto alla Rossini, con il foie gras e il tartufo nero? Lo preparo con gli stessi ingredienti su uno chateau di tonno. Poi curo l'abbinamento con i vini sfatando molti pregiudizi e proponendo nebbiolo o barbera in abbinamento al tonno.

La nostra cantina abbraccia oltre 140 etichette di grande qualità. Per le colazioni di lavoro si può scegliere un piatto dal menù, cucinato al momento, abbinato a un calice di vino e la spesa varia dai 10 ai 15 euro. Per la sera consigliamo di prenotare avendo a disposizione 35 coperti.



LA PERGOLA ROSA
di Angelo Castrovilli

Via XX Settembre 18 – Torino
Tel. 011 537562
Chiuso il martedì
www.lapergolarosa.it
info@lapergolarosa.it

Convenzione associati FABI Plus:
sconto del 10% a cena