



RISTORANTE GUARINI

QUANDO L'ARTE INCONTRA IL FOOD



di Barbara Odetto

In via Lagrange 47, nel cuore elegante di Torino, all'interno di uno dei più prestigiosi palazzi cittadini sorge l'Hotel Concord che, per volere della proprietà, punta su un concept in controtendenza. L'albergo a quattro stelle desidera infatti essere per i propri ospiti, in gran parte stranieri, una casa elegante ed accogliente dove l'atmosfera intima, l'ambiente raffinato e il servizio impeccabile sono le parole chiave. L'attenzione al cliente è rafforzata dalla possibilità di frequentare gratuitamente la palestra McFIT che sorge all'interno della struttura e, novità targata 2019, di gustare il menù del ristorante Guarini il cui nome rende omaggio al celebre architetto modenese e alla via a lui dedicata. Ideale per una colazione di lavoro, per una cena o per un afterwork accompagnato da una "tapa" con un calice di vino, un vermouth alla spina o una birra artigianale, il locale sorge a pochi metri dall'albergo ed è stato voluto e ideato dai tre titolari Roberto Ertola, Enrique Jiménez e Gianluca Poggio.

La filosofia dei tre soci è sia creare un percorso gour-

mand per gli ospiti dell'hotel Concord, sia trasportare il concetto di accoglienza alberghiera nella ristorazione.

Il risultato è il Guarini: un salotto che accoglie i Torinesi in un ambiente intimo il cui design, ideato insieme allo studio lamatilde, è un tributo all'architetto che trascorse gli ultimi anni della sua vita nella capitale sabauda al servizio dei Savoia.

La grande cupola al centro della sala, così come il basorilievo ad una delle pareti, sono un chiaro omaggio alla Cappella della Sacra Sindone da lui realizzata.

Il menù proposto dallo chef Federico Pasciucco ha matrice piemontese e vuole far riscoprire i piatti tipici della tradizione presentati però con un'estetica che punta sul design e sull'innovazione. Ecco allora che i classici tajarin diventano una carbonara di mare con uova e salicornia, mentre la lingua è abbinata a radici, ravanella fermentata e salvia croccante. Originali anche le "tapas" tra le quali fanno capolino la salsiccia di bra su parmantier, acciughe del cantabrico o il vitello tonnato.

La carta dei vini punta su prestigiose etichette piemontesi, mentre le birre artigianali sono del birrifico Soralamà (anch'esso di proprietà dei soci) che sfrutta l'acqua della fonte San Michele di Vaie, che sgorga in Bassa Valle di Susa.

Last but not least, al Guarini è possibile anche sorvegliare il vermouth torinese Tuvé perché solo qui si trova la prima spina di vermouth di tutta Italia. Vero epicentro del saper fare, il ristorante coniuga la cucina di alto livello con la qualità del servizio, curato da Alessio Scafidi che accoglie gli ospiti in sala. Perché al Guarini l'arte è un must e si declina tanto nel design del locale quanto nel food e nell'accoglienza.

RISTORANTE GUARINI

Via Guarino Guarini 1/B Torino

Tel 011 0864960 - 375 5722400

www.ristoranteguarini.it

ristoranteguarini@gmail.com



Per gli associati FABI Plus sconto del 10%