

**L'idea**

Alessandro Mecca è lo chef del ristorante della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo. Da qualche giorno ha scelto di cucinare nelle case delle persone per condividere con loro l'esperienza del ristorante gastronomico

**Il vino****La birra**

● Montasso 2015 è un Albugnano doc Superiore di Casa Calcagni. Un'antica tenuta che appartiene alla famiglia da 200 anni. Un piccolo vigneto che si affaccia sull'antico sentiero che collega il borgo di Albugnano (Asti) con l'abbazia medievale di Santa Maria di Vezzolano. Prodotto con uva Nebbiolo coltivata su un terreno bianco gessoso nel rispetto dell'ambiente e una resa molto bassa. Le uve vengono raccolte a mano e selezionate prima della vinificazione. Riposa almeno 24 mesi in botti di rovere. Nel bicchiere l'eleganza e la magia del Monferrato, dai sentori interessanti con note di sottobosco a cui si aggiungono i ritorni varietali di viola. È una delle aziende fondatrici dell'associazione Albugnano 549, nata per promuovere l'identità enologica, storica, culturale e ambientale dell'Albugnano doc. Prezzo 24 euro. (piera genta)

● Ora che è di nuovo possibile muoversi per una gita fuoriporta, vale una puntatina al birrifico Alpino all'ingresso della Val Chisone: dove una volta c'era il cotonificio Wideman, ora riconvertito in location per attività artigianali. Nata nel 2010 dalla profonda passione di un gruppo di amici, oggi i soci sono tre: Nic, Max e Massimo. L'azienda, con un impianto ungherese da dodici ettoltri, produce e vende birre tutto l'anno. Fra le varie etichette c'è la Lingero, una Strong Ale, bionda doppio malto dalla struttura complessa. Molto presenti i malti all'assaggio, che si neutralizzano grazie al contrasto con i luppoli ed erbe alpine infuse: Serpoul e Genepy (Thymus serpyllum e Artemisia umbrelliformis) provenienti dalla fattoria Pian dell'Alpe, a 2 mila metri. Dall'approccio apparentemente leggero, in realtà conta sette gradi e mezzo di alcol. Da non sottovalutare. (s. d. c.)

# Le cene gourmet a domicilio

## «Il cliente è il mio sous chef»

Alessandro Mecca cucina nelle case dei torinesi. E c'è chi fa la spesa con lui

**S**icurezza, fantasia, dehors. Sono le parole chiave con cui il mondo dell'enogastronomia ha affrontato i tre mesi di lockdown. E con cui sta affrontando anche la riapertura. Alcuni ristoranti sono rimasti chiusi, altri invece hanno testato nuove formule da proporre. Come il delivery con rigenerazione parziale dei prodotti, o l'asporto. I protagonisti del food si sono reinventati, complici le nuove regole sul distanziamento fisico da imporre ai clienti con la riapertura dei locali. Fra le tante idee originali c'è #Spazio7aCasaTua di Alessandro Mecca, chef del ristorante della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo. Che da qualche giorno va a casa delle persone per condividere con loro l'esperienza del ristorante gastronomico, sviluppare insieme l'idea del menu, l'uso degli ingredienti e gli abbinamenti dei piatti.

**Chef, dove nasce l'idea di cucinare a casa delle persone?**

«Durante il lockdown pre-

**Dov'è**

● Spazio7 è un ristorante pensato per appagare i sensi dei suoi ospiti attraverso la contaminazione e tra arte e cucina. I piatti dello chef Alessandro Mecca sono a Torino, in via Modane 20

paravo piatti nella cucina di casa mia e ho messo qualche ricetta su facebook e instagram. Portate semplici tipo risotto, ragù, cacio e pepe. Ha funzionato tantissimo, perché la gente mi scriveva in privato ed era curiosa. Volevano sapere e condividere i loro esperimenti. E mi hanno dato l'idea di replicare la cosa "in presenza", come si dice adesso».

**Perché non ha tentato di lavorare in formula asporto e delivery nei mesi scorsi?**

«Sono convinto che l'unico modo per proporre questi servizi in maniera strutturata ed efficace sia avere un laboratorio. Perciò ho preferito fermare il ristorante, dedicarmi al volontariato e aspettare di poter riaprire».

**Quante cene a casa delle persone ha già preparato?**

«Una decina».

**Che tipo di clientela le richiede il servizio?**

«Per ora persone affezionate ai nostri menu e già clienti di Spazio7. Un target medio-alto abituato alla cucina gastronomica di un ristorante

stellato».

**Ma...**

«L'ambizione è di essere cercati anche da nuovi clienti, che magari non se la sentono ancora di uscire o non possono farlo; o da persone che vogliono festeggiare un anniversario con una cena gourmet a quattro mani».

**La gente partecipa attivamente?**

«Eccome. Scegliamo insieme il menu e, chi lo desidera, viene con me a fare la spesa. Altrimenti ci penso io. Poi cuciniamo a quattro mani e il committente diventa il mio sous chef. Non è un catering, ma un'esperienza».

**Quanto costa?**

«Tra i centocinquanta e i duecento euro a testa (spesa inclusa); dipende dal menu che si sceglie, dalla necessità

**La filosofia**

«Prepariamo i piatti a quattro mani. Non è un catering, ma un'esperienza»

(o meno) di essere accompagnato da una parte dello staff di cucina o di sala».

**Quando cucina per gli altri, rivela anche i suoi segreti?**

«Sì, e ne svelo uno anche ai lettori del Corriere. Non esistono segreti ai fornelli. L'unica arte è il tempo, insieme ai gesti. Capire quando è il momento di mettere il basilico, di togliere l'aglio, di spegnere il fuoco».

**E qual è il trucco per rimettere in sesto la ristorazione?**

«Non farsi prendere dall'ansia, che porta a scelte affrettate. Come fu per alcuni durante i mondiali del 1990».

**Cioè?**

«Fu l'anno in cui, attraverso la liberalizzazione delle licenze, i bar iniziarono a servire i pasti. La gente smise di fare pranzo nei ristoranti. Sembrava la fine del nostro settore».

**E invece?**

«Il cambiamento portò un'evoluzione sostanziale della cucina. Mi auguro accada anche stavolta».

**Simona De Ciero**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Dobbiamo riflettere sul dopo e ripensare il mondo. Perché a questo stiamo andando incontro: a un mondo nuovo.»

CORRIERE DELLA SERA PRESENTA

**IL DOPO. IL VIRUS CHE CI HA COSTRETTO A CAMBIARE MAPPA MENTALE**

Ilaria Capua, una delle più autorevoli voci della virologia internazionale, ci prospetta gli scenari che si aprono nel dopo-pandemia. L'emergenza si rivela uno strumento per riconsiderare l'intero sistema globale e i suoi fondamenti: il rapporto con la biodiversità, la tecnologia, la scienza prima di tutto. È questo che Capua fa in questo libro agile e denso al tempo stesso: ora è il momento delle scelte, ora dobbiamo decidere come proseguire il viaggio sul nostro pianeta.

Il dopo di Ilaria Capua è in libreria con Mondadori e in edicola con Corriere della Sera\*

ACQUISTA ONLINE SU  
**CORRIERE STORE**

**1A**  
EDICOLA.IT

Prenota la tua copia su [PrimaEdicola.it](http://PrimaEdicola.it) e ritiralala in edicola!



\*€13,90 + il prezzo del quotidiano.

IN COLLABORAZIONE CON  
**MONDADORI**

**CORRIERE DELLA SERA**

La libertà delle idee