



Piano35 celebra La Francia

due tradizioni che dialogano, due filosofie che si incontrano
nel "cielo sopra Torino"

- **Da Goût de France al Bocuse d'Or Europe 2018, il ristorante sul grattacielo Intesa Sanpaolo nel 2018 ospiterà e sarà protagonista dei più importanti eventi del gusto dedicati all'arte culinaria d'Oltralpe**
- **Il 19, 20 e 21 marzo tre serate dedicate a "accoglienza, edonismo, celebrazione" dei sapori francesi**
- **A giugno lo chef Fabio Macrì rende omaggio a Paul Bocuse aderendo con un proprio progetto al Bocuse d'Or Europe Off 2018**

Separate dalla frontiera delle Alpi, unite dalla cultura e dalla storia, gemellate attraverso infiniti saperi condivisi e altrettanti sapori preservati nel tempo, unite da un amore risoluto per il bello nell'arte e per il buono di ricette e consuetudini. Torino è per la Francia un approdo naturale, la Francia rappresenta per Torino una seconda patria dove il confronto nasce dalla storia. E dalla storia nasce la cucina, popolare e contadina, cortigiana e regale. Vatel fu per la corte francese quello che Vialardi rappresentò per i Savoia due secoli più tardi. Restano loro i simboli di un'arte culinaria che rastrellava il meglio del territorio per renderlo nobile, teatrale e goloso. L'interpretazione toccava l'eccellenza per i palati aristocratici del tempo. E oggi, in un anno di evidente rinascimento della Torino gourmand, quando i team europei del Bocuse d'Or sono pronti a sfidarsi in città, il ristorante 'più alto d'Italia' ha deciso di parlare francese, scegliendo le rotte del confronto, dell'ospitalità, della complicità, dell'amicizia e della curiosità. Abbiamo immaginato 'Piano35 celebra la Francia' come una stagione teatrale, con eventi concepiti per accompagnare tutto il 2018 ed i suoi appuntamenti.

Il 19, 20 e 21 marzo si inizia con una tre giorni basata su tre concetti: l'accoglienza, l'edonismo e la celebrazione.



L'accoglienza

Il primo spunto ha il sapore e il ricordo di un film. Era il 2006 quando il grande pubblico internazionale scopre, grazie a Ridley Scott, uno dei più suggestivi villaggi di Provenza: Cucuron, piccola perla del Luberon. Di fronte allo scenografico stagno che domina la piazza si svolge la scena romantica per eccellenza di 'Un'ottima annata', protagonisti Russell Crowe e Marion Cotillard. Proprio lì, a pochi passi, si trova La Petite Maison à Cucuron, il ristorante di Eric Sapet, solido interprete della cucina provenzale, maestro delle erbe e dei profumi, custode di sapori ancestrali e contadini che ama interpretare con personalità e carattere, perché lui quei sapori, quei prodotti, li conosce e sa come valorizzarli al massimo. Quindi tradizione, sì, ma tradizione in marcia, niente sbiaditi quadri alle pareti. Ironico, sempre, burbero, a volte, Eric, ama 'partager' il proprio sapere, e i suoi corsi di cucina si completano appena annunciati. Tanta Provenza nelle sue mani, ma anche tantissima Francia, perché le basi di Sapet si sono formate a La Tour d'Argent, storico tre stelle parigino. Dopo un tour significativo e altri maestri, anche innovatori, come Dominique Bouchet e Gérard Rouillard. La 'sua' prima stella al Mas des Herbes Blanches, dove resta otto anni. Nel 2007 nasce La Petite Maison, e la Michelin lo premia col 'macaron' del 2009. E quella stella continua a brillare ancora oggi, la Michelin non si è mai dimenticata di lui. E lui di lièvre e cochon (i suoi prodotti iconici), fromages scovati negli alpeggi, légumes selezionati direttamente negli orti di prossimità. Il 19 marzo Eric Sapet dialogherà con Fabio Macrì, chef di Piano35, in una serata a quattro mani dove ciascuno proporrà tre piatti, in un confronto serrato tra territorio e innovazione.

L'edonismo

La sera del 20 marzo – nel Lounge Bar Piano35 – il matrimonio proposto sarà classico ma al contempo azzardato. Ai clienti verrà proposto uno degli elementi 'incontournable' della cucina francese: l'ostrica, servita come in un bar à huîtres della Costa Azzurra. Ma, e qui sta la novità, gemellata con tre cocktail 'di ispirazione



francese' concepiti per l'occasione da Mirko Turconi, barman di Piano35 e titolatissimo creativo del bere miscelato.

La celebrazione

L'intramontabile coquillage francese e il talento italiano, le alchimie che possono nascere solo nel cielo sopra Torino e la Francia come fonte di ispirazione, un evento ad alto tasso di sorpresa che ci traghetta verso il terzo appuntamento nel nostro piccolo festival dedicato ai sapori d'Oltralpe. In questo caso la celebrazione è d'obbligo. Infatti Ristorante Piano35 partecipa ufficialmente alla quarta edizione di Goût de France, il più grande evento globale della cucina francese al mondo. Ogni anno, sempre nella medesima data, per il 2018 il 21 marzo, 3000 ristoranti d'eccellenza di 150 paesi in 5 continenti propongono un 'dîner' con ricette e vini francesi. L'iniziativa è organizzata direttamente dal ministero dell'Europa e degli Affari Esteri e i ristoranti vengono selezionati grazie all'attività di scouting condotta da ambasciate, consolati e da Atout France, l'ente nazionale per il turismo francese. Fondatore e mentore dell'iniziativa la leggenda della gastronomia d'Oltralpe, Alain Ducasse. Con l'occasione Fabio Macrì, lo chef di Ristorante Piano35, entra quindi nel gotha della ristorazione internazionale e lo fa con la proposta di un menu classico, volutamente classico, per cimentarsi nella sfida con le portate iconiche della cucina transalpina.

Dicevamo accoglienza, edonismo e celebrazione, i tre elementi di questi primi tre appuntamenti con 'Piano35 celebra la Francia', tre come sono tre i colori delle due bandiere. Ma questa è solo la prima tappa del nostro programma. A giugno arriva a Torino il Bocuse d'Or Europe 2018, il più importante concorso gastronomico internazionale. E per l'occasione 'Piano35 incontra la Francia' celebrerà proprio Paul Bocuse, il grande maestro recentemente scomparso, aderendo con un proprio progetto al calendario di Bocuse d'Or Europe Off 2018. In una serata sul filo della storia, giovedì 7 giugno, Fabio Macrì proporrà alcune delle più celebri ricette di Paul Bocuse, un omaggio gourmand nel ristorante più alto d'Italia. Ancora una volta, nel "cielo sopra Torino", i sapori francesi



saranno l'occasione per coinvolgere, stupire, creare incontri e traiettorie, perché la cucina è arte e cultura materiale, occasione ideale di conoscenza e comunicazione.

Un bistrot ai piedi del Grattacielo

'Piano35 celebra la Francia' anche nella caffetteria Chiccotosto, il terzo elemento del Sistema gastronomico, strategicamente posizionata a piano strada, sul lato sud del grattacielo. Si gusterà l'inconfondibile atmosfera dei bistrot parigini, con un'offerta arricchita da baguette, insalate, tartellette, macaron, marmellate e quiche. Proposte sfiziose disponibili dalle 7.00 fino alle 18.00, con orario continuato, nella settimana in cui Piano35 parlerà francese, dal 19 al 23 marzo. Prodotti selezionati e preparazioni originali porteranno i sapori transalpini in città nella caffetteria che ha fatto del design e della compatibilità ambientale il proprio segno distintivo.



Contatti:

Ufficio Stampa Piano35

Guido Barosio

guidobasrosio@guidobarosio.it - 335.5357777

Valentina Stiffi

v.stiffi@gmail.com - 345.7851636

Press

press@piano35.com

Ufficio Stampa Grattacielo Intesa Sanpaolo

Mirella Giai

Mirella.giai@intesasanpaolo.com - 011.5556652

