



Comunicato stampa

Torino, 4 settembre 2018

DAL 17 SETTEMBRE A PIANO35 ARRIVA IL MONDO DI MARCO SACCO

- **Lo chef 'due stelle' del Piccolo Lago guiderà la cucina del ristorante più alto d'Italia**

Ristorante Piano35 volta pagina e si affida ad un grande nome della ristorazione italiana.

Il profumo rassicurante della tradizione piemontese, i colori vivaci dell'Italia mediterranea, le suggestioni esotiche di ingredienti lontani.

Ogni viaggio ha un punto di partenza. Dal 35° piano del grattacielo Intesa Sanpaolo di Torino, disegnato da Renzo Piano, la destinazione sarà il mondo visto attraverso gli occhi e la cucina di Marco Sacco. Lo chef che ha ottenuto due stelle Michelin al Piccolo Lago di Verbania arriva alla guida del ristorante più alto d'Italia con un nuovo e affascinante progetto gastronomico.

L'apertura al pubblico è in programma il 17 settembre, in collaborazione con **Affida**, newco del Gruppo **CIRFOOD** specializzata nell'alta ristorazione, a cui è affidata con Marco Sacco la gestione operativa del Sistema gastronomico **Piano35**.

«Quando sono entrato per la prima volta a Piano35 - spiega Marco Sacco - ho avuto la sensazione di trovarmi in una grande metropoli, poi ho rivolto lo sguardo all'esterno e ho visto la Mole. È la forza di questo luogo, non esiste qualcosa di simile



in Italia. L'atmosfera è moderna e internazionale, ma le sue fondamenta appoggiano sulla prima capitale d'Italia. Per dirla in modo semplice: si respira il mondo al 35° piano di Torino. E il mondo è ciò che porteremo nel piatto».

Piano35 sarà un luogo da vivere di giorno e dove ritrovarsi al tramonto, punto di connessione di un sistema gastronomico che unisce i tre piani della serra bioclimatica.

La sera spazio al momento gourmet con un viaggio che proporrà tre itinerari possibili, concepiti come veri e propri percorsi culturali: Piemonte, per ritrovare il sapore della tradizione, Mediterraneo, per esplorare i colori e i profumi della cucina italiana, e Mondo, per scoprire i piatti simbolo del nostro pianeta. Una volta scelta la destinazione, non resterà che affidarsi a Marco Sacco: sarà lui a guidare un viaggio ricco di storia, ricerca e contaminazioni.

Di giorno invece l'offerta sarà in chiave *bistrot*, per riscoprire la vera 'pausa' pranzo immersi nella tranquillità di un giardino coperto, sospeso a 150 metri d'altezza.

Qui il menu proporrà una varietà di piatti con 4 diverse fasce di prezzo e sarà il cliente, in base a quelli che sceglierà di combinare, a definire sapori, costo e durata del suo personale percorso gastronomico.

Nuova vitalità anche per lo Spazio Trentacinque, un'area modulabile che potrà ospitare colazioni di lavoro ed eventi privati.

Completa l'offerta il trentasettesimo piano, dove è collocato il Lounge Bar Piano35, affidato al talento del bartender Mirko Turconi. Questo spazio vedrà l'incontro tra la filosofia della mixology e la proposta gourmet di Piano35, rivisitata da Marco Sacco in chiave di moderne 'tapas'.



Classe 1965, Marco Sacco è alla guida del Piccolo Lago di Verbania, ristorante di proprietà della famiglia Sacco dal 1974. La formazione presso ristoranti stellati in Italia e all'estero hanno permesso allo chef di accrescere la propria esperienza, fino a divenire un rappresentante importante della cucina italiana e piemontese anche all'estero. Nel 2004 il Piccolo Lago guadagna la prima stella Michelin e nel 2007 ottiene la seconda stella. Lo chef fa parte dell'associazione CHIC (Charming Italian Chefs), Ambasciatori del Gusto e Le Soste.

Ristorante Piano35

Corso Inghilterra 3, Torino
Tel. 011 4387800

Contatti:

Ufficio Stampa Piano35

Guido Barosio
guidobarosio@guidobarosio.it - 335.5357777

Valentina Stiffi

v.stiffi@gmail.com - 345.7851636

Press

press@piano35.com

Ufficio Stampa Marco Sacco

José Urso
ju@joseurso.it - 335.7940036