



## Il 27 il sottotenente Gadda va alla guerra Il 28 i magnifici dieci in galleria Umberto I

Il 27 il sottotenente Gadda va alla guerra Il 28 i magnifici dieci in galleria Umberto I : Il più parigino dei «passaggi» torinesi ospita «Degustando», serata che vede ai fornelli chef di tutto rispetto Il luogo è uno dei più affascinanti e segreti della città, la Galleria Umberto I, forse il più parigino dei «passages» torinesi. Che giovedì 28 dalle 20 si trasforma in un inedito ristorante, con dieci chef, piemontesi di nascita o di adozione, a inventare un percorso gastronomico da seguire degustando a piacere (niente cena placé, dunque). La proposta si chiama «Degustando, 10 chef in Galleria», idea dell'agenzia torinese di comunicazione ed eventi To Be. E gli chef sono nomi di tutto rispetto nel panorama della ristorazione di Torino e dintorni, fra nuovi talenti e glorie consolidate. Si tratta di Carmelo Damiano del Ristorante Giudice di strada Valsalice; Nicola Di Tarsia del Berbel di via San Domenico; Diego Luparello del Ristorante Piccolo Lord di corso San Maurizio; Christian Mandura, chef emergente del Geranio di Chieri; Alessandro Mecca del Ristorante Spazio7 della Fondazione Sandretto; Alex Oberto di Al Bistrot di Rivarolo; Danilo Pelliccia della Trattoria Dù Cesari; Stefano Sforza del Ristorante Les Petites Madeleines dell'hotel Turin Palace; Gabriele Torretto del Ristorante La Valle di Valle Sauglio e Marco Valentini dell'Hafa Storie, proprio in Galleria. Ognuno prepara un piatto firmato, e a fare da corollario ci sono alcuni partner d'eccellenza, dai Mestri del Gusto - come il Birrificio San Michele, la Macelleria Barberis, la gelateria Mara dei Boschi, il Pastificio Bolognese - al Riso Acquerello, ad Aspersia con l'inedito caviale di lumaca, la Panetteria Ficini e le ostriche di Red Oyster. Per accompagnare i piatti i vini di Montalbera Terra del Ruchè e La Masera, oltre a bollicine e cocktail firmati Gancia per l'aperitivo e distillati per finire. Insomma un bel mix di tentazioni golose, per una serata davvero diversa. Costo 40 euro, prenotare al 345/3059939; 011/19478575 o su