

Nuovo passo per Il Gramsci di Torino: ecco le novità

scritto da Silvia Fissore | 10/05/2022



Locale rinnovato nella veste estetica e nella proposta gourmet: un mix di tradizione e contemporaneità, con proposte sfiziose affiancate a una carta delle pizze di tutto rispetto e la possibilità di abbinare ai piatti i cocktail preparati al bancone, in puro stile american bar. A guidare le cucine, Chef Alessio Zuccaro; alla mixology, il bartender Alessandro Cavalli

Dallo scorso marzo la guida dello storico locale torinese **Il Gramsci** è passata all'Executive Chef **Alessio Zuccaro** dopo una primissima fase di avvio firmata dal talento stellato **Luca Zacchin**. Un passaggio di consegne che sancisce a tutti gli effetti il nuovo corso di un ristorante simbolo della

tradizione piemontese, ma che aveva bisogno di togliersi di dosso la patina fanè accumulata negli anni.

Novità per Il Gramsci di Torino: la nuova cucina di Alessio Zuccaro

A Zuccaro, classe 1986 ed esperienze importanti alle spalle (Gaudenzio Vino e Cucina e Ristorante Razzo a Torino), spetta ora il compito di muoversi con perizia nel perimetro del territorio, alternando ai localismi excursus di respiro internazionale, sulla scia tracciata dal suo predecessore. E lo sta facendo attraverso una **proposta fresca e fluida al tempo stesso**, dal tocco fantasioso, istintuale, frutto di stimoli differenti e che nasce dai suoi viaggi nel mondo e dall'incontro tra sapori inaspettati.

Gli ultimi anni de Il Gramsci

Ma facciamo un rapido passo indietro: nel 2020 **Marco Ceresa**, già titolare della **pizzeria Libery** (tre spicchi su Gambero Rosso) e dei locali del gruppo Rùral, decide di rilevare l'insegna nel centro di Torino. Dagli interventi di restyling, curati dall'architetto Marco Gennaro, ne esce un locale completamente nuovo, di gusto minimal retrò, con atmosfere alla Grande Gatsby: carta da parati color ottanio, dettagli in metallo e gres, in un'alternanza sapiente tra lucido e opaco. L'illuminazione a led è studiata per accompagnare le diverse fasi della giornata e per delimitare lo spazio dei tavoli.

E ad accogliere gli ospiti, assieme al responsabile di sala **Francesco Grillo**, c'è anche il bartender **Alessandro Cavalli**, visto che un ampio spazio della proposta è riservato anche al mondo della mixology. Al lungo bancone collocato sul lato sinistro della sala principale, infatti, è possibile gustare assieme ai piatti anche i cocktail, in puro stile american bar.

I cocktail di Alessandro Cavalli

Il consiglio è di lasciarsi guidare da Alessandro, professionista di lungo corso che si è fatto le ossa al celebre Zucca e che al Gramsci è approdato dopo un'esperienza nientemeno che allo speakeasy **Cavour del Cambio**.

Per chi passa da Torino in questo mese di maggio, il consiglio è di provare il suo **signature cocktail Brividi**, pensato in omaggio agli [Eurovision](#): studiato per la bella stagione, fresco, sfizioso e dissetante. Gli ingredienti? Succo di bergamotto fresco, succo di mela dell'Alto Adige, gin, [Oleo saccharum](#) (uno zucchero derivato dall'estrazione delle bucce degli agrumi), ginger beer e menta. Sicuramente destinato a restare, anche dopo il passaggio degli Eurovision, il cocktail di punta della proposta estiva.

Una cucina più grande e spazio alla pizza

La ristrutturazione de Il Gramsci di Torino non ha puntato solo sulla forma. Dai lavori è emersa, infatti, una cucina ampliata, con uno **spazio importante dedicato anche alla produzione della pizza**, la cui proposta è stata studiata in collaborazione con uno che di farine ne sa qualcosa: **Fulvio Marino**, il Panettiere di Rai1, figlio di una famiglia di mugnai da generazioni.

Il Gramsci e la nuova carta

Torniamo alla carta: dal Gaudenzio Alessio Zuccaro si è portato dietro i suoi due cavalli di battaglia, gli **Spaghettoni aglio, olio e peperoncino, con caviale di merluzzo e lievito secco**, e gli **Gnocchi di patata viola con canocchie e fave tonka**.

Non mancano i piatti rassicuranti, dedicati alla tradizione - **Vitello Tonnato, Plin con gocce di sugo d'arrosto, Bistecca alla milanese** rigorosamente con l'osso - affiancati da proposte più contemporanee e sfiziose come il **Polpo ceci e 'nduja, l'Agnello all'albese con cristalli di pane, il Rombo chiodato in Tempura** e **l'Angus con pak choi**.

I contorni, poi, sono vere e proprie portate autonome, pensate per incontrare le esigenze di un pubblico sempre più orientato alla filosofia vegan (dalle patate novelle fondenti, alla sfogliatina di broccoli, fino alle taccole alla pizzaiola) e, in generale, gli ortaggi sembrano avere una parte importante nel pensiero di gusto e negli accostamenti dello chef.

«Abbiamo voluto creare un menu concettualmente più lineare per esprimere al meglio la filosofia de Il Gramsci - commenta **Marco Ceresa** - Una filosofia che coniuga in modo sabauda, quindi elegante e distinto, la cucina della tradizione piemontese, da cui abbiamo origine e i cui sapori ci sono estremamente cari, a uno sguardo più ampio, capace di trasmettere la ricerca delle materie prime di eccellenza, la passione per tutto quello che è viaggio, contemporaneità, estetismo» conclude il patron del Gramsci.

Info: ilgramscitorino.com