

mi piace perché...



Andrea Masino

Torino è la sua città. Qui vive e lavora, occupandosi di comunicazione e disseminazione scientifica per AgriInnova, il Centro di Competenza per l'Innovazione in campo agro-ambientale dell'Università di Torino. «Il mio grande interesse è senza dubbio l'enogastronomia intesa come produzione agroalimentare – racconta – è esattamente la disciplina in cui mi sono laureato». Tra le sue passioni

non mancano la letteratura e la scrittura, e, quando ha un po' di tempo libero, ama occuparsi del suo orto in campagna. Inoltre, è impegnato in tanti altri progetti collaterali a cui si dedica con entusiasmo, come la formazione dei più piccoli sui temi ambientali.

►Consiglia◀

«Anche se mi è difficile decidere tra i tanti e ottimi ristoranti che caratterizzano il nostro territorio, scelgo la Locanda San Giorgio a Neviglie (Cuneo). Oltre alla cucina genuina, che con creatività reinterpreta la tradizione piemontese, e a una cantina ricca di etichette di qualità, il locale si distingue in particolare per la terrazza sulle colline delle Langhe, che regala un panorama mozzafiato. Ogni volta chiedo la battuta di fassone, veramente imbattibile, ma per la prima visita consiglieri di ordinare il menù degustazione, così da intraprendere un viaggio a 360 gradi intorno all'idea enogastronomica del ristorante. L'ambiente, inoltre, è tranquillo ed elegante, perfetto per chi ha voglia di smarrirsi un po' nel cuore vignaiolo del Piemonte».



Alberto Bertone

Classe 1966, è il fondatore, amministratore e presidente di Acqua Sant'Anna, realtà leader nel settore in Italia e seconda in Europa. «Da quando abbiamo iniziato, siamo diventati anche i terzi produttori di tè e, oggi, stiamo lavorando per proporre anche bevande di frutta e verdura – racconta – ciò che più ci distingue, oltre alla tecnologia che utilizziamo, è sicuramente il nostro senso del gruppo.

Siamo un team affiatato composto da persone che lavorano condividendo impegno e passione». Nel tempo libero ama praticare sport, dalla bici al nuoto, e, quando possibile, giocare a calcio.

►Consiglia◀

«Mi piace scoprire posti nuovi e provarne le eccellenze gastronomiche, soprattutto durante i viaggi di lavoro. Sono sempre alla ricerca di ristoranti che offrano menù tradizionali e genuini. Per questo a Torino frequento spesso il Vintage, un locale dall'atmosfera elegante e ricercata, che propone una cucina classica ma rivisitata con gusto. Le ricette sono a base di prodotti locali e rigorosamente di stagione, capaci di esaltare i grandi classici della nostra regione, come l'ottima cruda al coltello. Lo considero davvero il posto ideale dove pranzare con la famiglia o portare degli ospiti, perché si può conversare indisturbati anche grazie all'ottima acustica. E poi si trova proprio in uno dei più bei salotti di Torino, piazza Solferino».



Elia Tedesco

Giovane e talentuoso attore della Compagnia Torino Spettacoli, è nato e vive a Torino. Oltre ad andare in scena in numerose pièce nel territorio piemontese e italiano, ha al suo attivo diverse apparizioni in televisione. «Questo mestiere mi regala tante soddisfazioni perché mi permette di lavorare ogni giorno con la fantasia – racconta – mi fa volare. Il rapporto che si instaura tra attore e spettatore durante

e dopo le rappresentazioni è qualcosa di magico». Ad accompagnare le sue giornate tra teatro e università non manca mai la musica, una delle sue grandi passioni; suona la chitarra e il pianoforte. Inoltre, crea video e corti che pubblica sulla sua pagina Facebook Elia - Artista e su YouTube.

►Consiglia◀

«Tra i ristoranti che frequento più spesso, un posto d'onore è riservato al Rospetto, in piazza Madama Cristina 5. Oltre a mangiare benissimo, mi piace perché il personale è sempre amichevole, cordiale e attento alle esigenze dei clienti, tant'è che si respira davvero una bellissima atmosfera. Le pizze, poi, sono ottime. Una su tutte? Quella alla zucca, davvero favolosa! Inoltre, ai tavoli si percepisce quel caratteristico profumo di cibo genuino che ti fa sentire a casa. È la mia scelta preferita quando ho bisogno di staccare un attimo dalla frenesia quotidiana e passare una serata tra buona tavola e relax».



Caterina Pellion di Persano

Nata a Moncalieri nel 1980, vive a Torino con «mia figlia Alma di cinque anni e il mio inseparabile Jack Russel, Tuo». Con e per passione si è da sempre dedicata ai lavori più disparati: dalle cucine, tra Torino, Parigi e New York, alla Pininfarina, dai bei progetti di Milli Paglieri – legati al suo marchio Hafa – all'organizzazione di festival culturali, oltre a essere stata assistente

personale di Alain Elkann. Fino a quando, nel 2015, ha intrapreso un progetto come responsabile dell'IQOS Embassy di Torino, concept store dedicato a IQOS, la nuova tecnologia che scalda il tabacco senza bruciarlo, frutto dell'impegno di Philip Morris International per un futuro senza fumo. IQOS Embassy ha sede in uno dei luoghi più suggestivi della città e, arredato con capolavori di grandi designer, offre una programmazione di eventi privati ricercati ed esclusivi.

►Consiglia◀

«L'indirizzo che frequento più spesso è i Tre Galli, vineria e ristorante in via Sant'Agostino 25. È uno dei primi locali aperti nel Quadrilatero Romano, per molti è una specie di grande famiglia. Mamma e papà assoluti sono Riccardo e Maria, adorabili e attenti padroni di casa che sanno rendere l'atmosfera sempre accogliente e familiare. La cucina, affondando radici nella tradizione piemontese, reinterpreta i piatti con grande attenzione alla qualità delle materie prime. Tra i miei preferiti, la ricotta fresca fatta in casa con verdure crude di stagione e gli agnolotti del ristorante Tre Galline. Fornitissima la carta dei vini, con oltre 1200 etichette».