



## Credenza, il modello che unisce l'eccellenza alla sostenibilità



A San Maurizio Canavese un esempio di che cosa è il “sistema cibo” Quali sono gli elementi che danno valore alla cucina di un ristorante nel 2023? Secondo la Guida Michelin uno dei più rilevanti è la sostenibilità economica, anzi la capacità di organizzare un sistema cibo dove tutti gli elementi chiave della sostenibilità vengono realizzati. Nel Torinese ci sono alcuni modelli che si stanno rivelando davvero interessanti. In cima alla lista probabilmente c'è la “Credenza”, il ristorante stellato di San Maurizio Canavese, uno di quei luoghi del gusto di cui non si parla mai abbastanza.

Il merito è di Giovanni Grasso e Igor Macchia. Hanno costruito un sistema di cui fanno parte direttamente il ristorante “Casa Format”, modello di sostenibilità e innovazione, la pizzeria “Sp 43”, una casa dove la pizza diventa eccellenza senza scivolare negli eccessi del gourmettismo. E poi c'è la collaborazione con il progetto di **Coop** Fior Food con il ristorante di Galleria San Federico e tanti grandi eventi a cominciare dai ristoranti del Palalsozaki per le Atp Finals.

Un sistema cibo che non ha minimamente intaccato l'assoluta eccellenza del progetto Credenza. Anzi. e si crea un progetto integrato capace di coinvolgere persone e territorio come hanno fatto Grasso e Macchia si moltiplicano le competenze e il talento, si valorizzano cuochi – alla Credenza vale per Chiara Patracchini e Ivan Onorato e personale di sala – come la bravissima Valentina Frignani che non solo non se ne vanno ma trovano anche stimoli sempre nuovi. E crescono. Ma veniamo al cibo e al vino. La “Credenza” è un viaggio in una cucina in continua evoluzione. La cantina ha tutte le etichette che contano ma lasciatevi guidare dal sommelier Cho Takeharu. Tra gli antipasti lasciatevi stupire dalla “Tarte Tatin di indivia belga con miele di castagno e panna alla bufala” o, al capitolo primi, dal “Risotto alla camomilla, limone, salvia e polline” o ancora, e siamo ai secondi, dal “Terra e mare” ovvero triglia del mediterraneo e peperone, ma si dice un gran bene anche del “Rombo, beurre blanc e vongole”. Nei dolci – dove il consiglio è l'aspic istantaneo, moscato, fragole, bacche di goji e granita di tisana al limone - trovate tutta la leggerezza di questo ristorante dove il gusto è protagonista nella sua essenza e nella sua piacevolezza mai nella pesantezza di certe cucine stellate.

Ecco la forza di un sistema cucina contemporaneo mai prigioniero di se stesso ma che lascia spazio al divertimento del cliente. Il rapporto qualità-prezzo è da tavola stellata ma la qualità è davvero molto alta completata da una scelta sorprendente di vini al calice.



Direttore de  
Via Cavour 22, San Maurizio Canavese (TO)  
Tel. 011 927 8014

