

IL NUOVO RISTORANTE CONDIVIDERE: L'ALTA CUCINA SI FA INFORMALE

Guidato dallo chef modenese Federico Zanasi, ha aperto a Torino - nella Nuvola Lavazza - Condividere, che mette in tavola un'esperienza gastronomica spontanea e allegra, come in un banchetto in famiglia. Il concept è stato ideato da Ferran Adrià, mentre la scenografia è firmata da Dante Ferretti.

Il buon cibo da mettere al centro e da condividere, come in famiglia o tra amici, che mette di buon umore e fa dimenticare la pressione dello scorrere del tempo. Così i migliori sapori della tradizione italiana vengono esaltati in una chiave allegra e contemporanea. Ha aperto a Torino **Condividere**: il ristorante della **Nuvola Lavazza** prende il nome dal latino *cum* e *dividere* ed è l'espressione di una nuova filosofia del gusto e di una modalità di consumo del cibo ispirata alla **condivisione informale dei piatti d'autore**.

Può sembrare un paradosso gastronomico, ma *Condividere* è **alta cucina informale**. Lo chef modenese **Federico Zanasi**, 43 anni, mette in tavola un'esperienza culinaria da gustare con la spontaneità e l'allegria tipiche di un pranzo in famiglia. Si valorizza così l'eccellenza delle materie prime e della preparazione: il cibo è al centro del tavolo in tutto il suo "potere socializzante", protagonista assoluto nella sua sostanza e senza fuochi di artificio.

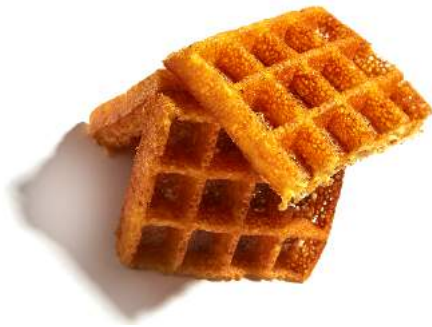
"Condividere supera l'idea che l'alta cucina debba essere fredda, ingessata e formale. Al contrario, mettiamo in tavola - commenta lo chef Zanasi - il concept sviluppato da Ferran Adrià, che si basa sull'esperienza 'compartida' di alto livello gastronomico, e crediamo nella condivisione del cibo come un momento fondamentale nelle relazioni tra le persone. Ecco perché tutto in Condividere - dal menu al servizio, dall'arredo fino alla scenografia, firmata dal premio Oscar Dante Ferretti - è pensato per mettere a proprio agio le persone e creare un clima informale, in cui la gente possa parlare e rilassarsi in compagnia, ritrovando l'atmosfera del pranzo in famiglia della domenica, tipico della tradizione italiana".

Piatti simbolo. La cucina italiana della tradizione è riletta in chiave contemporanea e spensierata dallo chef Zanasi, in una vera "ibridazione di gusto" con la modalità di consumo in stile *tapas da condividere*. Si ottiene così un connubio originale tra ricette storiche o tradizionali, creatività e preparazione moderna, che si può gustare al meglio in tre piatti simbolo di Condividere.



Gelato al parmigiano Bob Noto

Omaggio al fotografo e gastronomo torinese scomparso nel 2017, questo piatto abbina il gelato al parmigiano - una delle ricette più famose di Ferran Adrià - con il sapore agrodolce dell'idromiele, il nettare degli dei apprezzato fin dai tempi dell'antica Roma.



Gofri di farinata

La farinata di ceci assume la forma tipica dei gofri, cibo di strada piemontese nato nell'Ottocento e ispirato ai waffles francesi. Cucinata nella tipica piastra per gofri, la farinata assume la forma di grata e risulta così molto croccante fuori, ma piuttosto morbida all'interno.



Brioche modenese

Originale reinterpretazione della tigella, tipica focaccina e street food della tradizione modenese. La tigella di Condividere è leggera e gustosa: una brioche viene cotta a vapore, svuotata e farcita con uno speciale lardo pestato, per essere poi piastrata nella tigelliera e servita alla giusta temperatura.

Dulcis in fundo. Co-protagonista dell'intera offerta food di *Condividere* è il **caffè Lavazza**. Per la prima volta, infatti, al termine del pasto i clienti si spostano in un'area separata e appositamente attrezzata, ribattezzata *Dulcis in fundo*: un cambio di ambientazione che fa diventare itinerante il pranzo o la cena e dà così **più valore alla degustazione dei dolci e al rito finale del caffè**. Un goloso assortimento di dolci - sia *conviviali*, da condividere con tutto il tavolo, sia *morphing*, in originali monoporzioni da gustare in 2-3 morsi - è tra i punti forti del ristorante, insieme a una *coffee experience* che permette di scegliere tra diverse miscele e preparazioni (ad esempio, il Chemex in varie aromatizzazioni), mettendo così la firma e l'aroma d'autore sull'esperienza gastronomica di *Condividere*.

Condividere

Il ristorante Condividere - situato a Torino, all'interno della Nuvola Lavazza - è espressione dell'alta cucina informale: una nuova filosofia del gusto e una modalità di consumo del cibo ispirata alla condivisione informale dei piatti d'autore.

Il concept è stato ideato e sviluppato da Ferran Adrià, elBulli Foundation, mentre la scenografia è firmata da Dante Ferretti. Il premio Oscar ha creato un ambiente urbano e colorato, accogliente, in cui il tempo sembra quasi sospeso e in cui la scena è dominata da una fabbrica del caffè, in cui grandi orologi indicano i fusi orari dei Paesi di origine della materia prima.

A guidare la squadra di Condividere - 20 professionisti tra sala e cucina - è lo chef Federico Zanasi (Modena, 1975). Già chef del ristorante dell'Hotel Principe delle Nevi di Cervinia (2012-2016), Zanasi ha collaborato 9 anni con Moreno Cedroni ed è stato migliore Sous Chef dell'Anno nel 2011.



Coperti: da 45 a 60

Orari: dal martedì al venerdì dalle 19:30 alle 22; il sabato dalle 12:30 alle 14 e dalle 19:30 alle 22; la domenica solo a pranzo dalle 12:30 alle 14

Chiusura: domenica a cena, lunedì tutto il giorno

Prezzi: menu alla carta; percorsi di degustazione a partire da 70 euro a persona (bevande escluse)

Per informazioni e prenotazioni: www.condividere.com

I credits:

CONDIVIDERE

Cucina a cura di **Federico Zanasi**

Progetto architettonico: **CZA-Cino Zucchi Architetti**

Concept generale di **Ferran Adrià**

Ideazione e concept della scenografia di **Dante Ferretti**

Impresa di costruzione: **CPT** (Paolo Capitelli)

Realizzazione della scenografia di **Mekane**

Direzione generale lavori: **Roberta Minici**