

La Cucina Gourmet è accessibile a tutti? Una guida Torinese ai ristoranti stellati per tutte le necessità.

Molti sognano di poter vivere almeno una volta l'esperienza di un percorso culinario in un ristorante stellato, ma nell'immaginario collettivo la cucina gourmet è un lusso accessibile a pochi, soprattutto per via dei prezzi alti, che, oltre a dover coprire le spese dei ristoranti, devono anche mantenere lo status quo. Tuttavia, ci sono anche altri aspetti che allontanano le persone da questo tipo di esperienza, per esempio la scarsa offerta di opzioni vegetariane che siano equivalenti, per qualità e varietà, a quelle onnivore o l'accessibilità da parte delle persone diversamente abili. Ciò vuol dire che la cucina stellata è inarrivabile? In questo articolo cercheremo di consigliare ai lettori dei ristoranti accessibili e inclusivi da diversi punti di vista, tra quelli torinesi con una stella Michelin.

Partiamo dall'aspetto economico, quello che spaventa la maggior parte delle persone. Vediamo qual è il minimo bisogna spendere per poter assaporare una degustazione stellata a Torino. Il ristorante Vintage 1997 offre senza dubbio la degustazione più a portata di tutti. Con 30 euro, infatti, a pranzo è possibile provare una breve degustazione di tre portate, grazie ai "piccoli menù vintage", scegliendo tra l'opzione di carne, di pesce o vegetariana. Questo ristorante offre sicuramente la degustazione stellata al prezzo più basso, ma nella città di Torino restano comunque diverse opzioni a meno di 100 euro. Tra questi compare sempre Vintage 1997, con tre percorsi degustazione a 75 euro, Andrea Larossa con il menù Turin Pop a 87 euro, Spazio7 con il menù a tre portate, Condividere con "I classici" dello chef Ferran Adrià, o il ristorante "Dolce Stil Novo alla reggia" con il menù gourmet "carta bianca" di 5 portate scelte a sorpresa dalla cucina. Certamente, esistono anche percorsi degustazione molto costosi. A Torino infatti, il menù più caro arriva ai 260 euro con "i classici" del ristorante Carignano, ma, se si vuole provare l'esperienza almeno una volta, diversi ristoranti della città offrono prezzi più avvicinabili dalla maggioranza delle persone.

Purtroppo, però, il fattore economico non è l'unico potenziale limite. Per esempio, i ristoranti che accolgono i clienti vegetariani ancora non sono molti. Certamente, nei ristoranti in cui è possibile ordinare alla carta si potranno scegliere dei piatti vegetali, ma per vivere appieno l'esperienza di un pasto stellato è necessario scegliere un percorso degustazione. A Torino è possibile provare una degustazione stellata per chi segue una dieta vegetariana? Alcuni propongono menù basati sul vegetale ma non completamente vegetariani. Per esempio, il ristorante "Unforgettable", nel menù "Vegetale al centro" propone le verdure come portata principale ma non esclude carne e pesce, serviti però come contorno. Tuttavia, il Cannavacciolo Bistrot, il ristorante Magorabin e Vintage 1997 offrono anche percorsi degustazione 100% vegetariani, che sono adatti anche a chi segue una dieta completamente priva di carne o pesce. Vintage 1997 propone il percorso "Verdure al centro" a 75 euro, Magorabin offre a 100 euro il menù GreenTorino e il Cannavacciolo Bistrot la degustazione vegetariana a 120 euro.

Oltre al fattore diete alimentari però, la questione sull'inclusività si pone anche nel caso delle persone diversamente abili, che non tutti i ristoranti sono organizzati per accogliere. Per facilitare quindi la vostra ricerca, nel caso stiate cercando un ristorante accessibile alle persone diversamente abili, abbiamo deciso di stilare la lista (secondo quanto riportato sulla guida Michelin): Spazio7, Condividere, Magorabin, Del Cambio, Piano35, Dolce Stil Novo alla Reggia, Cannavacciolo Bistrot Torino, Ristorante Larossa.

Abbinamento vini

Senza dubbio pairing di vini scelti dallo chef che accompagna una degustazione rende l'esperienza del percorso gastronomico perfetta e indimenticabile. Questa opzione è un pregio solo di alcuni ristoranti, tra quelli di Torino, solo il ristorante del Cambio, il Piano 35, La Credenza e il ristorante Carignano. La degustazione comporta generalmente una maggiorazione del prezzo superiore ai 100 euro, ma Piano 35 offre anche abbinamenti di 3 o 5 calici dal costo di 50 o 70 euro.