

IL FORMAT A TORINO

MANGIA, BEVI E LAVORA. INSIEME

L'atmosfera ricorda quella del Meatpacking District di New York. Ma siamo a Torino, all'interno di EDIT – Eat Drink Innovate Together. Non un semplice locale ma 2.400 mq destinati a rivoluzionare il concetto di ristorazione e coworking. Ex sede degli stabilimenti Incet, storica fabbrica di cavi elettrici, oggi di proprietà della famiglia Brignone, lo spazio – progettato dallo studio Lamatilde e da The Doers – è suddiviso in più aree. Al piano terra ci sono: il Bakery Café, uno spazio intermedio tra casa e ufficio di ispirazione anglosassone; la Brewery, il birrifico con 19 spine dove si può produrre anche la propria birra; il Pub curato da Renato Bosco e Pietro Leemann, con piatti vegetariani e cucina povera. Al piano superiore, l'area più elegante: il Cocktail Bar con una bottigliera di 888 etichette, gestito dai ragazzi del Barz8; il Restaurant guidato dagli stellati Costardi Bros.; e infine le Kitchens, 4 cucine professionali disponibili per eventi e destinate a diventare un incubatore gastronomico. *(Laura Pacelli)*



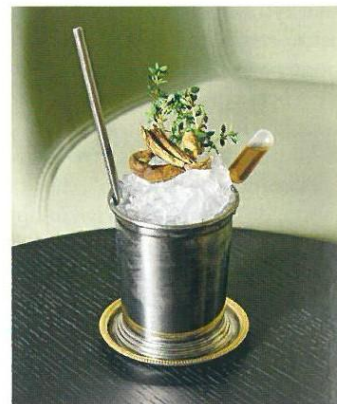
In questa foto, il Bakery Café, spazio di relax, lettura e coworking. EDIT è aperto 7/7, dalle 7:00 alle 2:00. edit-to.com



MIXOLOGIA 2.0 A ROMA

SEMPLICEMENTE SOFISTICATO

Ha appena aperto ma a Roma già lo chiamano “il salotto del gusto”, non solo perché Mercerie – High Street Food sorge al posto di un'antica bottega nel quartiere chic della capitale, a Largo Argentina (a due passi da Campo de' Fiori). Ma anche per le proposte di food e drink realizzate rispettivamente dallo chef stellato Igles Corelli (quello della “cucina garibaldina” del ristorante Atman di Pistoia) e dal bartender Riccardo Colasanti. In menù, praline, bottoni e lasagnette serviti in piccoli assaggi e abbinati a cocktail di mixologia o a bottiglie di vino selezionate dal sommelier Samuele del Carlo. *(La.P.)*



Sopra, il cocktail 1Up realizzato da Riccardo Colasanti. A sinistra, gli interni di Mercerie, a Roma. mercerie.eu