



## I CENTO DI TORINO 2019

10° edizione

EDT

156 pagine | € 10,90

In libreria dal 22 novembre

ISBN 978-88-5924-802-6

Info e approfondimenti su  
[www.edt.it](http://www.edt.it)

Giovedì 22 novembre sarà in libreria **I Cento di Torino 2019**, la guida che racconta i migliori ristoranti e trattorie della città, e che raggiunge quest'anno la **decima edizione**.

Nell'autunno 2008, infatti, **Stefano Cavallito, Alessandro Lamacchia e Luca Iaccarino** – già insieme sulle pagine locali di *la Repubblica* – hanno l'idea di raccogliere in un volume i cento migliori locali di Torino, dividendoli in due sezioni: 50 ristoranti TOP, ordinati in classifica, e 50 piole dove mangiare senza spendere più di 30 euro. Una guida dedicata a chi mangia fuori spesso nella propria città. La formula è vincente, e da lì a pochi anni la guida diventa la più venduta sotto la Mole e un punto di riferimento per la ristorazione subalpina, grazie anche alla qualità “letteraria” delle recensioni, non delle semplici “schede” di ristoranti, ma dei brevi racconti di gustose esperienze enogastronomiche, in cui la piacevolezza della lettura è importante tanto quanto la precisione nelle informazioni.

“Siamo stati più magri – dichiarano gli autori nell'introduzione –. Ma ormai da dieci anni abbiamo la responsabilità di alimentare questa guida, che si nutre famelica delle nostre cene e dei nostri pranzi.”

L'edizione 2019 segna dunque un traguardo speciale per gli autori, ma anche un anno importante per la città, che ha sì perso molti ristoranti (quindici di quelli che erano nella classifica del 2009 non esistono più) ma ne ha fortunatamente guadagnati molti altri. A memoria di quello che è stato, l'edizione 2019 apre con il **Palmare 2010-2019**, la raccolta di tutti i premiati di questi primi 10 anni della guida.

“Quando dieci anni fa abbiamo pensato alla classifica dei ristoranti, le classifiche non erano molto in voga. Ma anche adesso che le cose sono diverse, e la smania di mettere in fila ha un po’ preso la mano, continuiamo a compiere questo mestiere con rigore e tormento, consapevoli che esistono tante classifiche quanti gli stati d’animo di una sera.” Non è quindi a cuor leggero, ma carichi dell’allegria responsabilità di questo lavoro che anche quest’anno **Cavallito&Lamacchia**, il duo gastronomico che si occupa della sezione **TOP** della guida, ha “applicato l’algoritmo segreto de *I Cento*, irrorato di Nebbiolo e spolverato con briciole magiche”. Una classifica, quella del 2019, che contiene solide conferme e rampanti novità. Al termine della sezione, ancora 10 consigli – gli **Imperdibili Fuori** – locali a pochi chilometri da Torino che non devono mancare nel navigatore di un appassionato di buona cucina.

La sezione **POP** è composta da 50 pirole (per tipologia di cucina, non per estetica: la categoria comprende quindi un mix che va dalla trattoria al bistrot, dal wine bar al locale etnico) a cui si aggiungono **“Le Dieci Colonne”** della ristorazione popolare, quelle che hanno fondato e ancora oggi sostengono la cucina torinese “di tutti i giorni”. Luca Iaccarino, che da dieci anni esplora la città in ogni suo saporito angolino, guardando indietro alle passate edizioni scrive: “la cucina popolare a Torino è meglio oggi di allora. I ‘grandi vecchi’ ci sono ancora quasi tutti, ma accanto a loro tante nuove aperture e nuove scoperte che fanno qualità a prezzi popolari.”

Con le molte conferme, e **24 novità** in totale nelle due sezioni, *I Cento di Torino* si confermano un’affidabile bussola per chiunque ami mangiare fuori a Torino.



## I premi

Ogni anno *I Cento di Torino* premiano il lavoro dei ristoratori, assegnando riconoscimenti a chi si è maggiormente distinto nel lavoro in cucina e in sala. Per questa edizione annuale, segnaliamo:

- il Premio “Miglior Ristorante di Torino 2019”
- il Premio “Chef Donna”, in collaborazione con Veuve Clicquot
- il Premio “Novità 2019”, in collaborazione con Recoaro
- il Premio “Osti che sorridono”, in collaborazione con Amaro Lucano
- il Premio “Una grande promessa”, in collaborazione con Lavazza
- il Premio “Miglior Mixology”, in collaborazione con Gin Mare
- il Premio “Tavola di Stile”, in collaborazione con Torino Outlet Village
- il Premio “La cucina verde”, in collaborazione con OrtoBra Gourmet
- il Premio “Miglior piola 2019”, in collaborazione con Eataly
- il Premio “L'estetica nel piatto”, in collaborazione con Fondazione Sandretto Re Rebaudengo
- il Premio “In punta di sala”
- il Premio “La dolce vita”

## Gli autori

**Stefano Cavallito, Alessandro Lamacchia e Luca Iaccarino** dirigono la collana *I Cento* – che oltre a Torino ha in catalogo anche le edizioni di Milano e di Roma – e scrivono di proprio pugno le pagine dell'edizione torinese. Recensiscono inoltre locali per *la Repubblica*, “Ristoranti d'Italia” de *L'Espresso*, *Osterie d'Italia* e *Identità Golose*. I primi due hanno pubblicato, con Paolo Vizzari, *Giovani & audaci – Ritratti quasi veri dei cuochi che stanno rivoluzionando la cucina italiana*, Iaccarino nel 2017 ha dato alle stampe *Qualcuno sta uccidendo i più grandi cuochi di Torino*, Cavallito nel 2018 *Otto brevi lezioni per capire la cucina italiana*, tutti con la casa editrice EDT.



Da sinistra, Stefano Cavallito, Alessandro Lamacchia, Eleonora Bianco (EDT) e Luca Iaccarino.

*Introduzione*

## **Mille pasti di te e di me**

Una guida, una classifica e mille baci sotto le stelle

*di Stefano Cavallito, Alessandro Lamacchia e Luca Iaccarino*

Polpette, Cyber Egg, pasta e fagioli, trippa, capanegra, agnolotti, insalata tiepida di mare, gesuita, goffri di farinata, stinco, insalata piemontese, “Langa roll”. Acciughe al verde, tomini rossi. E vino. E americani. E pusa café.

Siamo stati più magri. Ma ormai da dieci anni abbiamo la responsabilità di alimentare questa guida, che si nutre famelica delle nostre cene e dei nostri pranzi.

*Cento* per dieci. Nei nostri tessuti molli e nelle nostre memorie alcoliche portiamo il segno di (almeno) mille pasti, di mille occasioni per incontrare cuochi e cuoche, uomini e donne di sala, lettrici e lettori.

Sono tre anni di vita passati al ristorante. Mille momenti in cui abbiamo mangiato, sporcato la tovaglia, fatto scarpetta, riso, assistito increduli ai mirabolanti esercizi dell’alta cucina o ci siamo accoccolati ad ascoltare il sugo. Abbiamo chiacchierato fino al primo sole del mattino e ci saremmo anche baciati di felicità sotto le stelle se non avessimo barbe ispide piene di briciole.

Abbiamo guardato cambiare la città attraverso la lente bifocale dei ristoranti e delle piole e ogni anno ne abbiamo tracciato i contorni sulla carta, così che se muoveste le pagine oggi, lasciandone scorrere i bordi sotto le dita, potreste vedere un film d’animazione gastronomica lungo dieci anni. Gli ultimi episodi nelle prossime pagine.

Per la decima volta, ci fa piacere ricordare che il criterio che separa gli uni dalle altre non è filologico, letterale e neppure romantico ma crudamente economico: se si spendono meno di trenta euro siamo in piola, di più al ristorante. I ristoranti sono in classifica, le piole no. Ma c’è una piola più piola delle altre, ed è la migliore dell’anno. Ma a parte questo, siamo fieri che la nostra cara guida, che compie dieci anni e ci sembra ieri che faceva i primi ruttini, abbia imparato a parlare e usi parole che ci auguriamo stimolino acquolina, sorrisi e pensieri leggeri.

## La classifica 2019

La scena torinese negli ultimi 10 anni, pur perdendo alcuni importanti riferimenti, si è arricchita. Scrivono gli autori: “Considerate il podio, ad esempio. Sul gradino più alto è saldo il Cambio, che è storico e nuovo al tempo stesso. Ma poi, accanto a Casa Vicina, irrompe l’atteso ristorante di casa Lavazza, Condividere, che con la regia di Ferran Adrià, le scenografie di Dante Ferretti e la prova da protagonista di Federico Zanasi, ha regalato alla città un altro grande ristorante sui cui contare.”

### TOP 50

- 1 Del Cambio
- 2 Ristorante Casa Vicina – Eatly Lingotto
- 3 Condividere **[novità 2019]**
- 4 Spazio7
- 5 Magorabin
- 6 Cannavacciuolo Bistrot
- 7 Ristorante Consorzio
- 8 Al Gatto Nero
- 9 Magazzino 52
- 10 Ristorante Carignano
- 11 EDIT Restaurant - by CostardiBros. **[novità 2019]**
- 12 La Limonaia
- 13 Carlina Restaurant
- 14 Vintage 1997
- 15 Contesto Alimentare
- 16 Gaudenzio Vino e Cucina
- 17 Scannabue Caffè Restaurant
- 18 Les Petites Madeleines, Turin Palace Hotel
- 19 Settesi
- 20 Ristorante Capriccioli
- 21 Rossorubino
- 22 La Gallina Scannata
- 23 Chiodi Latini New Food
- 24 Enoteca Parlapà
- 25 Trattoria La Madia
- 26 Mare Nostrum
- 27 Kensho **[novità 2019]**
- 28 Luogo Divino
- 29 Ristorante Nuova Crocetta **[novità 2019]**
- 30 Tor.Na - Arte in tavola **[novità 2019]**
- 31 Ristorante Tre Galline
- 32 Fiorfood by La Credenza
- 33 Camilla’s Kitchen
- 34 Ristornate Bastimento
- 35 Osteria Antiche Sere
- 36 Al Garamond Ristorante
- 37 Oinos
- 38 Kay - Essenza peruviana & Pisco Bar **[novità 2019]**
- 39 L’Acino Restaurant
- 40 Le Vitel Étonné
- 41 Ristorante del Circolo dei Lettori
- 42 El Beso **[novità 2019]**
- 43 Sorij Nouveau
- 44 Vinolento **[novità 2019]**
- 45 La Regia Sartoria **[novità 2019]**
- 46 Filiberti - Vini e fornelli **[novità 2019]**
- 47 Scalo Vanchiglia
- 48 Quadre Ristorante enoteca **[novità 2019]**
- 49 Sestogusto **[novità 2019]**
- 50 Piano 35

## I premiati 2019

### I CENTO

**Premio Veuve Clicquot**  
"Chef donna"

Chiara Patracchini  
Ristorante La Credenza



### I CENTO

**Premio Recoaro**  
"Novità 2019"

Condividere



### I CENTO

**Premio Lucano**  
"Osti che sorridono"

Enoteca BeR



### I CENTO

**Premio Lavazza**  
"Una grande promessa"

Cesare Grandi  
La Limonaia



### I CENTO

**Premio Gin Mare**  
"Miglior mixology"

Spazio7



### I CENTO

**Premio Torino Outlet Village**  
"Tavola di stile"

EDIT Restaurant -  
by CostardiBros.



### I CENTO

**Premio OrtoBra Gourmet**  
"La cucina verde"

Chiodi Latini New Food



### I CENTO

**Premio Eataly**  
"Miglior piola"

La Fucina Ristorantino



### I CENTO

**Premio Fondazione Sandretto  
Re Rebaudengo**  
"L'estetica nel piatto - #occupytherestaurant"

Magorabin



**I CENTO**

**Premio**  
"In punta di sala"

Condividere



**I CENTO**

**Premio**  
"La dolce vita"

Cannavacciuolo Bistrot



**I CENTO**

**Premio**  
"La cantina curiosa"

Rossorubino

