



“L'eccellenza del gusto abita qui”

La tradizione della cucina piemontese rivisitata in chiave contemporanea rappresenta l'unicità della proposta del ristorante stellato della Famiglia Vicina, che dal 1902 reinterpreta l'eccellenza del territorio attraverso ricerca, passione e creatività



Il **Ristorante Casa Vicina**, una **stella Michelin** e fiore all'occhiello di Eataly Torino Lingotto, racchiude in sé ben **116 anni di storia** all'insegna di una continua ricerca dell'eccellenza che unisca tradizione e innovazione. Gli attuali titolari sono **Stefano Vicina**, **Claudio Vicina** e sua moglie **Anna Mastroianni**. Da qualche anno inoltre, sono entrate a far parte del team anche le figlie di Claudio e Anna. **Laura e Silvia** sono infatti **l'ultima di ben 5 generazioni** della Famiglia Vicina, che si dedica da sempre con passione all'arte della ristorazione.

Tutto ha inizio **nel 1902, quando Giovanni Battista Vicina Mazzaretto** apre la sua prima locanda di cambio di cavalli ad Ivrea. Da lì in poi la passione si tramanda di padre in figlio. Ognuno oltre ad occuparsi della gestione e implementazione del ristorante aggiunge un proprio tocco personale sino ad arrivare al **progetto “Casa Vicina” nel 1980**. Roberto, nipote di Giovanni e la moglie Bruna decidono di dare con maggior forza un'impronta unica all'impresa di famiglia, seguendo il loro istinto e la loro passione.

Alta qualità delle materie prime, forte legame con i piatti della tradizione, ma con costante rivisitazione in chiave contemporanea.

I **sapori antichi e “familiari”** dei piatti di una volta vengono **reinterpretati e attualizzati per dare nuova vita alle ricette piemontesi.**





Primi tra tutti l'interpretazione della Bagna Cauda proposta dai Vicina come *"Bagna Cauda da Bere"*.

Da maggio 2006 il ristorante si è trasferito all'interno di Eataly Lingotto, padroni di casa Stefano Vicina, Claudio Vicina e la moglie Anna Mastroianni. Ma la storia non finisce qui... **Laura e Silvia**, le figlie di Claudio e Anna, sono entrate nel team. La quinta generazione contribuirà a seguire e selezionare i nuovi trend con un **costante sguardo verso il futuro e l'innovazione che contraddistingue i Vicina**.

L'esperienza gourmet a Casa Vicina **coinvolge tutti i sensi** creando un'armonia tra i piatti sapientemente creati dagli Chef Claudio e Anna, **l'abbinamento dei vini e la cura dell'ambiente** seguiti da Stefano. *"La carta dei vini comprende etichette di piccoli produttori e altri più noti così da incontrare i diversi gusti. Essa racchiude una selezione delle migliori proposte delle maggiori regioni produttrici ed è sicuramente un vanto, visto anche l'impegno dedicato"* (Stefano Vicina).



La realizzazione di ciascun piatto è frutto di uno **studio approfondito della ricetta**, per creare una **proposta fresca e innovativa** che esalti i singoli sapori ma che si proponga in una veste nuova. **Molte delle ricette provengono dalla Nonna Amelia e dalla Mamma Bruna** come la salsa delle verdure, la giardiniera, gli agnolotti pizzicati a mano *"Vecchia Eporedia"* e il tonno di coniglio.

"La lavorazione della materia prima e la preparazione dei piatti ci vede impegnati in prima persona. Un giorno talvolta non basterebbe, ma la preparazione di ogni piatto

segue sempre la nostra idea di perfezione e solo mettendo tutte le nostre energie e la nostra passione, possiamo essere orgogliosi di ciò che proponiamo ai nostri clienti" (Claudio Vicina e Anna Mastroianni).

Anche l'ambiente è stato studiato nei minimi particolari. **Luci soffuse, colori rilassanti** nelle tonalità **del grigio e del beige, dettagli in legno, arredamento raffinato e di design** (come le sedie del noto brand Tonon) creano un'atmosfera soft e rilassante che ben predispone i sensi per **"l'ascolto dei piatti e dei vini"**. Tra una portata e l'altra inoltre è possibile ammirare **le opere pittoriche astratte di Fiorella Pierobon** a tema "materie prime". Un omaggio alla terra piemontese e alle eccellenze locali. Attualmente, è stato aggiunto anche il quadro *"Il Tremolar della Marina (2010)"* in mostra alla 54esima Esposizione Internazionale d'Arte della Biennale di Venezia.



Inoltre, la **copertina del menù riprende un'opera dell'artista piemontese Nicola Bolla** realizzata per la famiglia Vicina.

Tra i riconoscimenti ottenuti nel corso degli anni, oltre alla **stella Michelin**, il ristorante Casa Vicina ha ottenuto **2 forchette nella guida Gambero Rosso, 2 cappelli per L'Espresso e 3 forchette in quella Michelin.**

Accanto al ristorante, nel **2009, è stato creato lo spazio "L'informale"** (situato all'interno del wine bar **Pane & Vino**) nel quale gustare **le creazioni di Casa Vicina in una veste più casual.** Oltre ai piatti della memoria "di famiglia" e della tradizione piemontese è possibile assaggiare le varianti di "panini" firmati Casa Vicina e i "dolci informali" come la bignola di Torino (in versione maxi), la torta al cioccolato che richiama le tradizioni dei Vicina, il bonet ed anche *il "pandolcetuttolanno"*.