

Al ristorante San Genesio il menu racconta il territorio

Il ristorante è stato acquistato da Simone Capello, che qui è nato e poi tornato dopo una carriera internazionale

In cucina ha voluto un amico, Gianni Spegis. All'apertura lo chef non era disponibile, è poi arrivato nel 2020

Il menu, le ricette e i piatti di San Genesio hanno la forza di raccontare un territorio attraverso i suoi prodotti

Un secolare e maestoso Ippocastano segnalava la frazione di San Genesio, una pianta di più di 200 anni che oggi non esiste più, uccisa da un batterio due anni fa. Il ristorante prende il nome dalla frazione e dalla chiesa Romanica fondata nel XII secolo dai Monaci Benedettini dell'Abbazia di Fruttuaria, chiesa che fa parte del Circuito Chiese Romaniche e Gotiche del Piemonte che proprio quest'anno festeggia i 30 anni di attività. I monaci si stabilirono in questa frazione per le proprietà della sorgente solforosa (all'epoca l'acqua veniva considerata curativa) oltre che per i vigneti. Qui riposano le reliquie del religioso San Genesio di Arles. Questo per dire che nonostante la frazione sia ai più sconosciuta, in tempi passati era una località molto frequentata.

La casa dove oggi ha sede il ristorante, agli inizi del 900 era un albergo, lo dichiarano le carte ritrovate in comune. San Genesio negli anni è diventata un'insegna storica per molti anziani del paese. Da che ne abbiano memoria qui si mangiava e si beveva tutti i giorni a tutte le ore, come amano ricordare alcuni di loro. San Genesio era un approdo sicuro. Il ristorante è stato acquistato da Simone Capello nel 2017, Capello che proprio qui è nato ed è tornato dopo un'importante carriera internazionale alle spalle, con esperienze in diversi ristoranti di altissimo livello. Citiamo, tra gli altri, Le Ledoyen a Parigi (Tre Stelle Michelin) El Bulli (Tre Stelle) Marco Sacco al Piccolo Lago (Due Stelle), Daniel Boulud a New York (Tre Stelle).

Dopo tanto viaggiare Simone ha sentito il bisogno di tornare a Castagneto Po, tornare al punto di partenza, alla solida cucina della mamma, alle acciughe al verde, al salame cotto. Alla casa, alla famiglia. Ed è proprio così che ci si sente varcando la soglia del San Genesio: in un luogo raccolto e raffinato, accogliente ma senza essere esasperato. Un luogo che sembra familiare, la casa di Simone Capello. In cucina ha voluto un amico, Gianni Spegis. In realtà lo ha



A Castagneto Po esiste un luogo accogliente la cui identità è legata ai prodotti della terra grazie alle ricette dello chef Gianni Spegis



Nel menu Il porcino su crema di patate e uva fragola

aspettato. Perché all'apertura lo chef non era disponibile; è arrivato a San Genesio nel 2020. Un grande professionista, rispettoso dei colleghi e dei collaboratori. Diverse esperienze anche per lo chef che ha collaborato, tra gli altri, con Gianfranco Vissani e

Gian Piero Vivalda ai tempi de Il Boscareto Resort a Serralunga. In quest'ultima, prima di iniziare a San Genesio, ha gestito l'apertura dei due ristoranti di Fiorfood in Galleria San Federico. «Negli ultimi tre anni abbiamo creato la nostra identità, legata alle colline, all'orto privato della cucina. Una buona parte degli ortaggi e delle verdure provengono da qui. Inoltre l'esposizione al tiepido sole invernale permette di coltivare anche le insalate, come la Castagneto Po» racconta lo chef. E poi la selvaggina, legata ai boschi, un legame forte con il territorio. In carta non troveremo il salmone, ma trote, storione, tinche. Attenta selezione degli ingredienti, come

il Pom Matan, una varietà di melo autoctona delle colline torinesi, Presidio Slow Food, che viene usata per il ripieno degli Agnolotti con ragù di salsiccia del Salumificio Tabacchetti. O lo zafferano AM di Castagneto Po, la farina del Gran di Bric da grani della Collina Chivassese. Questo per raccontare, realmente, un territorio attraverso i suoi prodotti, essere parte di un racconto corale. Spesso percorriamo molti km per andare alla ricerca di luoghi unici dove scoprire cucine particolari. Questa volta basterà mezz'ora di auto per raggiungere il ristorante San Genesio, sulla collina torinese.

Sandra Salerno
© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'EVENTO

I Tre bicchieri, degustazione dei vini premiati

Nell'aula della Camera italiana del Museo del Risorgimento a Palazzo Carignano, dalle 16 alle 20, si può degustare i vini premiati con i Tre bicchieri, massimo riconoscimento assegnato dalla guida Vini d'Italia di Gambero Rosso. Presenti una cinquantina di cantine, tra cui l'azienda Giovanni Rosso di Serralunga d'Alba con il Barolo Vigna Rionda Ester Canale annata 2019, vincitore del Premio speciale al rosso dell'anno. In degustazione i vini delle 4 aziende che per la prima volta hanno ottenuto i Tre bicchieri: Fabrizia Caldera con Ruché di Castagnole M.to Prevost '22; la famiglia Penna di Cascina Barisèl con Nizza La Cappelletta '20; Livia Fontana con Barolo Villero '19 e Bruna Grimaldi con Barolo Badarina '19. Il viaggio tra le eccellenze è accompagnato dai prodotti da forno dei migliori panettieri piemontesi premiati dalla Guida Pane 2024: Ficini, Perino Vesco e Luca Scarcella di Torino, Mario Fongo di Rocchetta Tanaro. Sono 75 i vini premiati in Piemonte, oltre la metà a base Nebbiolo con una netta predominanza del Barolo (25 campioni), seguito dal Barbaresco (12) e qualche esemplare del nord Piemonte (Gattinara, Ghemme, Boca e Sizzano). Sorprende il risultato del Grignolino (con due aziende e due tipologie il Monferace, progetto nato nel 2016 e legato al metodo tradizionale di vinificazione del Grignolino che affina in legno) e del Monferrato casalese. (piera gentà)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DAI SPAZIO ALLA TUA CREATIVITÀ
CON IL CIOCCOLATO DOMORI

**DOLCETTO PERFETTO.
LA RAGNETELA DI HALLOWEEN
PIÙ GOLOSA CHE MAI.**

LABORATORIO PER BAMBINI: DALLE 16.00 ALLE 17.00
SABATO 28 OTTOBRE

Iscriviti subito: posti limitati su prenotazione
domoristore.to@domori.com