

**COMUNICATO STAMPA**

**IL “SISTEMA GASTRONOMICO” DEL GRATTACIELO  
INTESA SANPAOLO COMPIE UN ANNO**

**NELLA NUOVA STAGIONE LO CHEF SARA’ FABIO MACRI’**

**IL BARTENDER MIRKO TURCONI È CAMPIONE ITALIANO  
DELLA WORLD CLASS DIAGEO**

*Torino, 26 maggio 2017.* È trascorso un anno dall’inaugurazione di **Piano35**, il ristorante più “alto” d’Italia: 60 coperti nella suggestiva bioserra del **grattacielo Intesa Sanpaolo**, in cima alla torre in acciaio e cristallo progettata dallo **Studio Renzo Piano RPBW**.

Il “sistema gastronomico” – **caffetteria Chiccotosto** a piano strada, **ristorante Piano35** e **lounge bar** in alto - realizzato da **Intesa Sanpaolo** nel grattacielo di Torino su progetto messo a punto dall’**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** e gestito da **Affida** (Gruppo CIR Food), in poco tempo ha acquisito fama e riconoscimenti, contribuendo a dare visibilità e lustro alla Città di Torino e alla gastronomia subalpina.

L’obiettivo è far sì che i riconoscimenti siano l’inizio di una nuova sfida, che sarà nelle mani dello chef trentunenne **Fabio Macri**, fin dall’apertura sous-chef nella cucina più “alta” d’Italia. Adesso è pronto a far emergere la sua personalità, dando continuità agli esordi eccellenti di Piano35, **con un’impronta giovane e innovativa**. Il talento, la formazione nell’ambito dell’Università di Pollenzo, la stima e l’affiatamento con la brigata ne fanno la figura ideale per garantire al “sistema gastronomico” ulteriore crescita.

A **Ivan Milani**, interprete della prima stagione culinaria, che chiude oggi la sua collaborazione con Piano35, vanno unanimi ringraziamenti per il successo fin qui raccolto.

Fabio Macri e il maître **Mirko Feroce** si caleranno nell’anima *green* del grattacielo **con un approccio che punta in particolare sulla sostenibilità**. La torre, infatti, è tra i tre edifici di grande altezza più sostenibili al mondo, l’unico in Europa ad aver ottenuto la certificazione **Leed Platinum** del Green Building Council, l’organo internazionale più autorevole per l’eco-valutazione degli edifici.

*Per fare una cucina sostenibile* – chiarisce Macri – *si parte dalla scelta delle forniture e degli approvvigionamenti e si arriva allo smaltimento dei rifiuti, senza trascurare la gestione della forza lavoro*”. Principi che hanno ispirato un menu totalmente rinnovato, più legato alla **tradizione italiana e locale**, in cui si rafforza la **collaborazione con Wood\*ing – wild food lab**, che raccoglie e seleziona per Piano35 cibi selvatici, erbe spontanee, radici, muschi, licheni provenienti dai diversi ecosistemi del pianeta. È in linea con la personalità

di Macrì l'**attenzione per gli stili alimentari diversi**, come quello vegetariano, che nella sua offerta diventa una scelta interessante anche per chi vegetariano non lo è.

In questi primi 12 mesi di attività anche il **lounge bar con terrazza panoramica** del grattacielo ha acquisito crescente popolarità e riconoscimenti. Da ultimo, la creatività del bar tender **Mirko Turconi** gli è valsa il titolo di **campione italiano** della **Diageo Reserve World Class 2017**, la prestigiosa competizione internazionale che celebra l'arte della *mixology*. Ogni sera (domenica esclusa), in circa 30 secondi di ascensore, è possibile salire al 37° piano per gustare cocktail unici serviti a 150 metri d'altezza con vista a 360° gradi su Torino e sull'arco alpino circostante.

Il direttore Relazioni Esterne di Intesa Sanpaolo **Vittorio Meloni**, nel fare il punto su un anno di attività, ha dichiarato: *“Il grattacielo Intesa Sanpaolo è un luogo unico per architettura, apertura alla città e capacità di innovazione sostenibile. Migliaia di persone partecipano agli eventi culturali che proponiamo negli spazi aperti al pubblico. Anche mangiare al grattacielo è diventata un'esperienza inconfondibile. Vogliamo che sempre più diventi un'occasione da ricercare e ricordare per la sua intensità e piacevolezza”*.

Il Prof. **Michele A. Fino** e il vicepresidente **Silvio Barbero**, a nome dell'Università del Gusto di Pollenzo, hanno dichiarato: *“L'Ateneo esprime soddisfazione per come il progetto elaborato dalla nostra Università è stato fin qui interpretato da Ivan Milani e per il nuovo slancio che Intesa Sanpaolo e Affida hanno voluto conferirgli. In breve tempo Piano35 è divenuto un riferimento importante per la comunità degli appassionati di alta cucina del Paese. Ai giovani protagonisti della nuova stagione, guidati dall'alumnus Fabio Macrì, auguriamo il migliore dei successi”*.

**Emilio Fiorani**, direttore ristorazione commerciale di CIR food ha dichiarato: *“Ad un anno dall'apertura siamo orgogliosi che il sistema gastronomico abbia ricevuto molti riconoscimenti e un'ottima risposta da parte del pubblico. La nostra collaborazione con questa prestigiosa realtà prosegue con lo stesso entusiasmo con cui è cominciata. Siamo convinti che il talentuoso chef Fabio Macrì, da sempre punto di riferimento della brigata e adesso alla guida del ristorante, possa mantenere alto il prestigio del ristorante Piano35”*.

Per informazioni e prenotazioni sono disponibili il sito [www.piano35.com](http://www.piano35.com) e i numeri 011.4387800 -804.

*Per informazioni*

**Intesa Sanpaolo**  
Ufficio Media Banca dei Territori e Media locali  
Tel. +39 0115556652  
[stampa@intesasanpaolo.com](mailto:stampa@intesasanpaolo.com)