

GUIDO
ANDRUETTO

«SIGNORE, ecco il menù: che cuoco sceglie?». Ordinare uno chef, come una qualunque portata, sarà possibile da settembre in un nuovissimo locale ricavato in un ex magazzino dei Docks Dora. Un ristorante, il primo in città, multifunzionale e aperto a qualsiasi gusto o esigenza da parte della clientela. Il nome è già un programma: «Duert», che in dialetto piemontese significa, per l'appunto, «aperto». La novità più interessante riguarda proprio i fornelli, affidati ad un pool di cuochi specializzati nelle diverse cucine etniche. Funzionerà all'incirca così: prenotando il locale con un certo anticipo, si potrà scegliere il filone etnico preferito, ordinando alla carta una brigata di chef tutti originari del Paese indicato.

«Per ora — avvertono i titolari del "Duert" — il menù è ancora tutto da scrivere. Stiamo lavorando in sinergia con molte delle strutture associative, della città e della regione, che da anni, ormai, promuovono gusti e culture del multietnico. Fra queste, Slow Food e Chef Kumalè, ma anche tante altre realtà legate alla cucina "senza

in CUOCO à la carte



Al "Duert" il cliente sceglierà lo chef

frontiere». Largo, dunque, a tutti i sapori del globo. «La scelta dei cuochi e delle cucine — spiega una dei soci, Elena Vaccarino — potrà spaziare dal Libano al Marocco, dal Messico all'India. Fino al Giappone». Tante proposte che possono rappresentare un'occasione unica di scoperta. «Nel nostro progetto di ristorazione, infatti,

possibilità di assistere alla preparazione dei piatti».

Una grande finestra sul mondo, da aprire a proprio piacimento. E se il nomadismo, soprattutto gastronomico, sembra essere il motivo ispiratore di questo nuovo ristorante, il locale affonda le sue radici nella salda tradizione piemontese. A cominciare dal nome. «"Duert"

ne — spiegano gli altri due soci Antonello Cali e Daniele Gremmo, proprietari anche della *taqueria* del ristorante messicano "Las Rosas", fin dal 1993 — L'idea è quella di mischiare identità regionale e culture "altre", tirando dentro il dialetto». Un trend che si è imposto da tempo in città. Capofila è stato proprio lo Chef Kumalè, antro-