

AI FUOCHI CON O SENZA CUOCO

La cucina della nonna, quella dello chef ma, perché no, anche la tua!

C'era da aspettarselo! Non bastava più andare al ristorante e scegliere alla carta oppure starcene a casa con quattro amici per una spaghettonata. Da una città come Torino, che del gusto, dei sapori e della creatività sta facendo i suoi cavalli di battaglia, era evidente che qualcosa del genere sarebbe saltato fuori. La mescolanza di poliedriche visioni del cibo, un luogo d'incontro organizzato, stimoli differenti che coinvolgono sicuramente il palato, ma non solo. Insomma, nasce Duert, l'altro modo di fare da mangiare, o meglio tanti diversi modi di farlo, per non rischiare mai di essere banali, guarda caso proprio all'interno dei Docks Dora, laddove si stanno muovendo le cose in città. Il concetto è semplice: uno spazio a disposizione con una grande e attrezzata cucina nel centro, a uso e consumo dei clienti. La prima regola, infatti, è soddisfare le esigenze degli ospiti. In casa avete solo un tavolo e sei sedie, ma vorreste fare una cena per 50, magari tutti belli sistemati comodi comodi? Affittate il contenitore così com'è: un ampio loft che può arrivare a ospitare fino a 250 persone, ristrutturato conservando i mattoni a vista, arredato con tavolini e sedie in legno e le installazioni di artisti del circuito Du-art. Vi saranno garantiti i piatti e le stoviglie, un assistente personale, acqua e soft drink già nel frigo, la moka del caffè pronta con i biscotti e le pulizie a fine serata. Il prezzo dell'operazione è di 600



euro, occupatevi voi della spesa e cucinatela come vi pare. Oppure, se avete esigenze particolari non fatevi scrupoli di sorta: tutto, o quasi, è possibile. Come chiedere un cuoco magari esperto in pietanze etniche che si occupi di preparare la cena e vi sveli qualche segreto, oppure una delle nonne d'Italia, che prepari davanti ai vostri occhi le sue specialità regionali, come a un nipotino affamato. Siete patiti di cinema e volete una serata

a tema? Si può proiettare un video con le scene che avete pre-selezionato e seguire i protagonisti sulle tracce culinarie suggerite dallo schermo: un sushi insieme a Uma Thurman in *Kill Bill* o un cheeseburger con John Travolta in *Pulp Fiction* come commensali. Non male! Se invece preferite la letteratura del genere, un'ampia biblioteca confezionata con la consulenza della celebre libreria Books for cooks di Londra vi guiderà in percorsi

tutti da scoprire. Insomma, in autonomia, con una spalla sulla quale piangere se il soufflé vi è venuto male, con un set di cuochi d'ogni tipo a disposizione, ambientazione tutta da progettare, di sicuro mangerete con la gente che volete voi e nel modo che preferite: unica regola, prenotarsi.

DUERT
via Valprato, 68
tel. 011-2472934