



Eataly Lingotto Torino: ***mangi meglio, vivi meglio***

Il primo centro enogastronomico italiano nato nel **2007** nell'ex Opificio Carpano, è riferimento in tutto il mondo per l'eccellenza a tavola: Eataly è il luogo in cui trovare prodotti di alta qualità proposti a prezzi sostenibili attraverso l'originale format che prevede di poter **comprare, mangiare e imparare**.

Oggi Eataly ha numerosi punti vendita in tutto il mondo e offre una selezione dei migliori prodotti di piccoli produttori artigianali, limitando al massimo la catena di distribuzione e creando un contatto diretto tra produttore e consumatore, senza ulteriori passaggi intermedi. L'obiettivo principale è aumentare la percentuale di chi mangia in modo consapevole, scegliendo prodotti italiani di alta qualità, con particolare attenzione all'origine e alla lavorazione delle materie prime.

Eataly Lingotto nei suoi **11.000 mq** di spazio propone una vasta selezione di eccellenze enogastronomiche sugli scaffali del **Mercato** e nelle proposte dei **ristoranti informali** (il Ristorante Pizza&Cucina e il Ristorante del Mercato) che permettono, oltre ai piatti in menu, di decidere direttamente dai banchi freschi cosa mangiare, facendosi consigliare dagli esperti di Eataly il miglior pescato del giorno, il taglio di carne preferito e i salumi e i formaggi che più si addicono per comporre il proprio personale tagliere. La scelta è molto ampia: oltre 100 proposte della Pescheria, con molluschi, crostacei e pesci, tutti selezionati nel rispetto della stagionalità, delle taglie minime e della filiera corta; 50 tagli di carne tra bovino di razza Fassona Presidio Slow Food, suino, pollo, frattaglie e naturalmente le carni frollate; più di 500 salumi e formaggi, di cui 20 Presidi Slow Food, con le grandi eccellenze norcine e casare italiane e quelle immancabili straniere. Direttamente **dal banco alla tavola!** I **laboratori di produzione dal vivo** permettono di ammirare quotidianamente l'arte dei Maestri Panificatori, delle sfogline e dei casari: dalla materia prima al prodotto finale, sotto gli occhi dei clienti. Degno di nota il Caseificio, interno a Eataly: ogni giorno produce a partire da latte solo italiano mozzarella freschissima, da assaggiare ancora calda.

L'Enoteca offre l'imbarazzo della scelta: con **oltre 5.000 etichette e più di 35.000 bottiglie**, tra vino, birre e spirits, è la più grande della città per dimensioni e selezione. Tutte le bottiglie sono anche la carta vini di **Giù da Guido**, il locale dei fratelli Ugo e Piero **Alciati**, già chef e sommelier di Guido Ristorante, **1 stella Michelin** nella Villa Reale a Fontanafredda (CN), inaugurato ad ottobre 2021 e immerso nell'Enoteca di Eataly. Protagonisti indiscussi sono i sapori autentici. Le proposte gastronomiche rispecchiano la piemontesità della famiglia Alciati, con una chiave contemporanea che rimanda ai cicchetti veneziani e alle tapas spagnole: tante piccole proposte a mo' di sfizi, secondo la stagionalità, da abbinare alle proposte dell'intera Cantina.

La **pasticceria** di Eataly è quella del maestro pasticciere **Fabrizio Galla**. Già titolare della pasticceria a San Sebastiano da Po dal 2016, arriva nel primo Eataly al mondo con un'ampia selezione di tutte le sue linee: dalla prima colazione ai mignon, dalle monoporzioni stagionali ai cioccolatini, senza dimenticare le torte fra cui la celebre Jessica, vincitrice della **Coppa del Mondo della Pasticceria** nel 2007. I suoi dolci sono il risultato di un'attenta



ricerca di equilibrio e incontro e l'ingrediente principe è il cioccolato, sfruttato a 360 gradi. Ogni giorno inoltre attività didattiche (corsi pratici, incontri con i produttori, degustazioni guidate), arricchiscono la proposta di Eataly Lingotto.

Da non dimenticare, infine, il **Museo Carpano** al primo piano: uno spazio dedicato alla storia dell'ex Opificio Carpano, con macchinari, insegne e le famose stampe di Armando Testa.

La **sostenibilità** e la **biodiversità** sono capisaldi della filosofia di Eataly, che le sostiene con scelte quotidiane nella selezione dei prodotti e nelle proposte a menu. Sul piazzale esterno ecco **l'Orto Urbano di Torino Nizza Millefonti** e il **Bee Garden**, spazi verdi aperti alla comunità e alla cittadinanza attiva per raccontare la produzione orticola a km 0 e la tutela degli insetti impollinatori, in collaborazione con la Città di Torino, la Circoscrizione 8 e Slow Food.

Ufficio stampa Eataly Lingotto Torino

Silvia Ramella

s.ramella@eataly.it

346 2206109

www.eataly.it