

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Piano35: alla guida del lounge bar arriva Simone Sacco

Redazione VcoNews · Friday, February 21st, 2020

Dopo la fase di start up, condotta con la consulenza di **Cinzia Ferro**, una delle più importanti bartender italiane, alla guida del Lounge bar del Ristorante **Piano35**, che si è affermato in questo ultimo anno come uno dei locali più esclusivi e scenografici di tutta Torino, arriva **Simone Sacco**, giovane talento della mixology made in Italy e figlio dello chef **Marco Sacco**.

Ventiquattrenne, con alle spalle un'esperienza internazionale nei locali più all'avanguardia di Londra e Copenaghen, Simone Sacco è alla guida di **un team di giovanissimi bartender** che faranno del Loungebar di Piano35 una sorta di contraltare pop alla cucina raffinata e ricercata di Marco Sacco, mente e anima creativa del ristorante in cima al grattacielo Intesa Sanpaolo.

*“Tra ristorante, spazio eventi e lounge bar, schieriamo a Piano35 una squadra familiare al gran completo, spiega Marco Sacco. Un risultato reso possibile grazie a un format che abbiamo già sperimentato con successo al Piccolo Lago così, come nelle consulenze che stiamo sviluppando in questi anni in giro per il mondo”.*

*“Sono cresciuto tra la sala e la cucina di un ristorante, spiega Simone Sacco, e a un certo punto ho scoperto che i cocktail erano la mia passione. A Londra, la città dove nascono tutte le nuove tendenze in fatto di beverage, ho lavorato prima al Dry Martini assieme a Javier da Las Muelas e poi mi sono spostato all'Artesian, altro tempio del bartending contemporaneo che lo scorso anno è entrato nella lista dei 50 bar migliori del mondo. Per me essere a Torino oggi, accanto a mio padre, è una sfida entusiasmante”.*

Proprio attingendo dall'esperienza londinese, e da uno studio meticoloso sulle tendenze e i gusti dettati dai trendsetter internazionali, la ricerca di Simone Sacco ha dato vita a **una carta dei cocktail che pone l'accento sull'alta qualità del beverage**, divertendosi a giocare sui classici e sulle contaminazioni, nel segno dell'essenziale e dell'eleganza.

Caratteristiche che si ritrovano nelle proposte degustazione del lounge bar dove l'art mixology di Sacco junior dialoga con la creatività della cucina del ristorante: ad accompagnare i cocktail le golosità dello *Street Food sopra Torino* e dei *Crostoni*, nonché un'esperienza di *food pairing* a base di Caviale (rigorosamente Volzhenka, una delle qualità più pregiate), servito con burro e pane russo.

Scorrendo la carta dei cocktail troviamo *I Soliti Classici* con cui Simone Sacco ha deciso di proporre una serie di “*must drink che verranno*”: 8 cocktail ancora poco conosciuti in Italia, tra questi il *Bee's Knees*, mix di miele, limone e gin del giorno o l'*Air Mail* a base di rum scuro, miele,

lime e champagne Philipponnat.

Lo spirito del gioco e della sperimentazione ispira invece la seconda famiglia di drink, *Gli Insoliti*, ovvero cocktail classici rieditati, all'insegna del Be different. Da *Skotch & Soda* (Scotch whisky, calvados, cordial di mele e lapsang, soda) al "Sex on the Island" (unione tra Long Island e Sex on the Beach, a base di gin, liquore T+, pesca, infuso di tiglio, sale). Come minimo comune denominatore, una grande attenzione ai sapori e al mix di ingredienti locali ed esotici.

Il Manhattan, ad esempio, al Lounge bar del Grattacielo Sanpaolo si chiama *Dirty Manhattan* e ha come base il RyeWhiskey, al posto del vermut ha la crème de Cassis ossidata, salamoia e qualche goccia di assenzio.

La sostenibilità entra anche al 37mo piano: "*Niente cannuce, nel segno del plastic free e solo ingredienti selezionatissimi*", ci tiene a precisare il nuovo capitano. "*Siamo un team di sette ragazzi under 30 e a turno stiamo in sala o dietro al banco. Raccontiamo ai clienti i cocktail, la selezione degli ingredienti e il perché degli abbinamenti. Mi piacerebbe che in Italia si diffondesse di più la cultura della mixology*".

This entry was posted on Friday, February 21st, 2020 at 10:02 am and is filed under [Regione, Turismo](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.