



Claudia e Stefano Veronese

Cantine Risso

La terza generazione

LE CANTINE RISSO SONO UNA BUONA PARTE DELLA STORIA DELLE PIOLE TORINESI. UNA STORIA 3.0, RICCA DI FASCINO E OGGI IN MANO ALLA TERZA GENERAZIONE: STEFANO E CLAUDIA. FRATELLI, FIERI CONTINUATORI DI UNA TRADIZIONE CHE DA QUARANT'ANNI RISCRIVERE LE PAGINE DELLA CULTURA GASTRONOMICA (E NON SOLO) DELLA CITTÀ

foto FRANCO BORRELLI e CANTINE RISSO



Le piole a Torino non sono solo le **trattorie** della tradizione, quei luoghi in cui trovare **prodotti tipici** e un certo **calore conviviale**; sono vere e proprie **testimonial** del nostro territorio. Esempi di una **cultura** che ci racconta anche fuori dai confini e che posti come le Cantine Risso contribuiscono a conservare e soprattutto accrescere. Le Cantine Risso, dopotutto, esistono praticamente

da sempre: nell'800 erano il ristoro di **Barriera Casale**, quel luogo in cui rifocillarsi (alle porte di Torino) prima di ripartire, e nel tempo sono divenute la cantina, poi piola, che la **famiglia di Stefano e Claudia** ha preso in mano quarant'anni fa. Più di quattro decenni di cambiamenti e riflessi di una riconosciuta **storia di buona imprenditoria torinese**. Una terza generazione che ormai ha preso le redini, consapevole del passato, desiderosa di programmare il futuro. **Innovarsi** non

per cambiare ma per adattarsi consapevolmente alla ristorazione di oggi **e stare al passo con i tempi**. Le premesse ci sono tutte. Siamo andati a parlarne con Stefano e Claudia.

Entrare alle Cantine, specie fuori dai pasti, è un tuffo in un passato conservato con un amore mai dato per scontato: «L'idea mia e di Claudia è ovviamente proseguire il percorso portato avanti da mia mamma **Anna** in tutti questi anni: prendere gli aspetti simbolo della piola, quindi l'atmosfera, il calore, la convivialità, e portarli nel **contemporaneo**, con una cucina che passo dopo passo ha raggiunto un livello decisamente più alto. La **ricetta vincente** per noi è questa: rispettare la nostra storia anche grazie a un **organico giovane e preparato**, con alle spalle una **cucina di grande esperienza ed estro**».

Stefano Veronese, d'altronde, dopo anni di formazione qui, e parecchi studi altrove, è tornato circa dieci anni fa, per completare il passaggio generazionale che ha dato alle Cantine Risso nuova vita e linfa: «Da piccolo mia madre mi metteva qua su una sedia e passavo le serate a osservare le dinamiche lavorative: lei che parlava con i clienti, il vociare dei tavoli... sono cresciuto tra queste mura. A poco più di dieci anni davo una mano coi vassoi, ricevendo in cambio una grande **formazione** e, soprattutto, ereditando passione e amore per questo posto. Era quindi un po' inevitabile il ritorno, come in tutte le storie a lieto fine. Mi hanno insegnato tutto mamma e **Nadia**, la mia mentore, e oggi con

Claudia siamo pronti a portare le Cantine Risso nel futuro. Un **futuro evoluto**, anzi un lavoro evoluto, in cui ognuno di noi oggi ha il tempo per vivere anche fuori di qui. Un team sereno lavora meglio, e il risultato è tutto a vantaggio dell'impresa».

E l'evoluzione, non solo in cucina, passa attraverso programmazione costante, ricerca e brand strategy non casuali: «**Le Cantine Risso 3.0** non possono fare a meno di comunicare. Sui social in particolare. La natura aperta e conviviale tipica della nostra storia si rispecchia nella nostra **comunicazione digital**. Il lockdown, malgrado tutto, è stato per noi un'occasione per **coltivare i rapporti** con i clienti anche fuori dalla struttura, direttamente a casa loro. La fortuna, rispetto ad altri, è che questo posto è vero, è una **case history da raccontare e valorizzare**, in cui l'arredamento quasi da collezione si affianca a una proposta di menù concreta ed elaborata, ma anche sfaccettata in modo da dare a tutti un'alternativa, dalle proposte senza glutine a quelle vegane. Insomma, una proposta volutamente contemporanea».

A tutto ciò si aggiunge il **giardino**, una cartolina che i torinesi conoscono fin troppo bene e che già di per sé rappresenta un buon pezzo di brand delle Cantine Risso: «Grazie al **déhors**, d'estate soprattutto facciamo numeri pazzeschi, è quasi un marchio per noi, super riconoscibile e condiviso. Gli ambienti, dentro o fuori, essendo originali, sono molto importanti: comunicano nell'estetica la nostra anima anche senza parole. Dietro c'è un lavoro di **aggiornamento e manutenzione continui**. I tempi sono cambiati ed essere piola significa avere molte responsabilità verso il territorio. Per un periodo ospitavamo le jam session del **Centro Jazz**, una bella occasione di scambio con la città. Oggi l'idea è tornare a essere location, e protagonisti, del presente, con il progetto delle **Cantine Sonore**. Coinvolgendo musicisti del territorio e recuperando la vocazione musicale del lungofiume. Succedeva qui già vent'anni fa e sarebbe bello riaprire il cerchio, per noi significa anche metterci a disposizione della città con un po' di sano fermento artistico».

Tradizione, innovazione, prospettiva: le Cantine Risso 3.0 sono l'esempio della **buona imprenditoria food**, in un mix di **impresa familiare** e gestione di un **team** solido e vincente: «Mia madre diceva sempre che quando i collaboratori sono soddisfatti, anche i gestori lo sono. Questa è la direzione di Cantine Risso: un organismo che lavora in sinergia e non ha paura di progettare il futuro, senza mai dimenticare ciò che è stato». >>>

CANTINE RISSO

Corso Casale, 79 – Torino
Tel. 011.8195531
Aperto tutti i giorni a cena
Sabato, domenica e festivi anche a pranzo
www.cantinerisso.com



Mi hanno insegnato tutto mamma e Nadia, la mia mentore, e oggi con Claudia siamo pronti a portare le Cantine Risso nel futuro

