

# ZAFFERANO, DOPO RICKY TOGNAZZI ORA SI PUNTA SU STRIPPOLI

di STEFANO DI CERNE  
foto di DANILO ALSONA BERTAZZI  
e LUIGI MARTINENGO

*Il ristorante  
(già visitato  
da Raspelli e  
Massobrio)  
promette cucina  
di livello nel  
Quadrilatero  
romano. Nei calici  
i vini sudafricani di  
Fabio Albani  
(AfriWines) e di  
Franco Morando  
(Montalbera Terra  
del ruché)*

**T**ORINO - Di lui s'innamorò Ricky Tognazzi e lo tenne finché a Torino non sfumò l'atmosfera olimpica. Oggi è stato visitato da Paolo Massobrio e Edoardo Raspelli, che ne hanno elogiato la cucina dai sapori netti. E' il ristorante Zafferano, riaperto grazie agli auspici di un valente, giovane chef, il novarese Massimiliano Strippoli, autentico 're' del pesce. E in un afoso mercoledì

di luglio Max ha presentato ufficialmente alla stampa il suo locale rinnovato, pronto a ripartire con sprint nella Montmartre torinese, quel Quadrilatero romano non sempre all'altezza della migliore cucina pedemontana. Nella golosa occasione, Strippoli è stato premiato dal Gotha del gusto quale miglior chef emergente sotto la Mole, con la partecipazione straordinaria di un binomio d'eccezione: il duo Fabio Albani, della AfriWines di Monza, e Franco Morando, della Montalbera Terra del ruché, che hanno deliziato gli astanti con i loro vini provenienti da un indimenticabile nord-sud del mondo, dal Sudafrica al Monferrato. Ospite d'onore della serata, l'indimenticabile olimpionico Livio Berruti, noto buongustaio che, nel suo vasto medagliere di campionissimo dello sport, ha ora potuto inserire anche il Gran Collare Enogastronomico del Gotha del gusto. Complici le telecamere di Sky e della Rai nazionale, parte della serata è andata in onda in agosto su Tg2 Dossier. ■



## NEL BICCHIERE UN SORSO DI SUDAFRICA

*Fabio Albani è l'"ambasciatore" dei vini di questa nazione dove si coltivano bianchi e rossi da 350 anni*

**C**lima, suolo, passione e una lunga tradizione nella coltivazione del vigneto: ben 350 anni. Tutto ciò fa del Sudafrica un produttore vinicolo di tutto rispetto, le cui etichette guadagnano ogni anno di più in credibilità e prestigio ai concorsi internazionali. Fabio Albani, attraverso la sua azienda, la AfriWines ([www.afriwines.com](http://www.afriwines.com)) è a tutti gli effetti il più appassionato propugnatore di questa splendida terra, che incanta anche attraverso i suoi vini. Alla serata gourmet al ristorante Zafferano abbiamo perciò apprezzato un sauvignon blanc 2005 Belbon Hills dai raffinati sentori di frutta esotica. Indimenticabile, della medesima casa, il passito South African Soul, incredibilmente intenso e persistente, con ricordi di frutta candita, pan di spagna e miele, perfetto da abbinare a formaggi pastosi e pasticceria secca.



RISTORANTE ZAFFERANO  
via Sant'Agostino 15  
Torino  
[www.zafferanocafe.it](http://www.zafferanocafe.it)  
telefono 011 5217356  
domenica a pranzo e lunedì chiuso

