



CÀ MENTIN

DOSSIER STAMPA

STORIA	Pag. 2
BRIGATA	Pag. 3
MENU	Pag. 4
CANTINA	Pag. 6
TERRITORIO	Pag. 7
GLOSSARIO DI ENZO GOLA	Pag. 8

Approfondimenti, gallerie fotografiche e comunicati: [AREA STAMPA](#)



STORIA

Cà Mentin è il ristorante creato dallo chef Enzo Gola all'interno della casa del nonno Clemente (Mentin) a Revigliasco, sulla collina di Torino.

La bella sala con camino nasce dal recupero dell'antico fienile. Nella stagione estiva è il giardino ad accogliere gli ospiti.

Una cucina di ricerca senza eccessi sperimentali, basata sui sapori locali, sui piatti tipici piemontesi e sull'attenzione alle consistenze. Il menu varia in base alla spesa del giorno e alle verdure dell'orto.

Con oltre 900 etichette perlopiù italiane, tra cui Gaja, la cantina di Enzo Gola è uno dei fiori all'occhiello di Cà Mentin.

“Sono cresciuto tra il ristorante di mio padre e l'allevamento di cavalli di nonno Mentin” spiega lo chef Enzo Gola “ho ristrutturato le scuderie e il cascinale per dare forma alle mie passioni: la mia terra, i profumi locali, i sapori di un tempo, le sperimentazioni in cucina. Ho fondato il ristorante Cà Mentin e mi sono messo alla prova”.



BRIGATA

Chef Enzo Gola

Alla fine degli anni Cinquanta i genitori di Enzo Gola hanno aperto un Ristorante. Lui è nato pochi anni dopo e ha trascorso infanzia e adolescenza tra i fornelli giocando a “fare il cuoco”. Dopo il liceo ha cominciato a lavorare accanto al padre nella gestione de “Il Faro”, accanto alla storica discoteca Heaven, luogo cult della movida torinese degli anni Settanta/Ottanta.

Il 2011 è l'anno di svolta: Enzo Gola ristruttura la casa del nonno Clemente, trasformandola nel ristorante Cà Mentin.

Nel frattempo la grande passione per i cavalli, con i quali partecipava a gare di rodeo, gli ha consentito di girare il mondo e di entrare in contatto con moltissime realtà gastronomiche che non sono riportate *tout-court* nei suoi menù, ma hanno contribuito a creare piatti particolari in cui piccole suggestioni ed ispirazioni lontane entrano a far parte di un gusto più tradizionale.

L'inesauribile curiosità che lo porta a sperimentare costantemente nuovi gusti è la stessa che mette nella scelta dei vini, che spesso deriva dalla personale conoscenza dei produttori, dalla condivisione della loro storia, del metodo di produzione, delle particolarità dell'annata.

Alessandro Di Leo - cuoco in seconda e capo partita secondi.

Il suo amore per la cucina deriva dal contatto diretto con amici cuochi, che lui guardava ammirato e affascinato quando era piccolo. Crescendo ha deciso di andare a lavorare all'estero (Bercellona, Amsterdam, Manama) per ampliare la conoscenza gastronomica di altri paesi, che adesso suggerisce nella cucina di Cà Mentin.

Marco Raineri - aiuto cuoco

Figura determinante in cucina, prepara gli ingredienti, pulisce le verdure, rende operativi gli strumenti utilizzati dallo chef, mantiene ordinati gli spazi di lavoro. Con una lunga esperienza in questo campo, si occupa anche dei primi.

Amedeo Sagna - aiuto cuoco.

Dopo gli anni universitari, spinto dalla passione per i fornelli, ha seguito un corso di alta cucina e ha deciso di fare dedicarsi completamente a questo lavoro. Ha affiancato lo chef stellato Massimo Spigaroli in Emilia Romagna e poi è tornato ai sapori della sua terra piemontese, dove ha la possibilità di ricreare, per esempio, il ragù come lo faceva sua nonna, ma nello stesso tempo di studiare nuove ricette con abbinamenti anche azzardati.



MENU

Il menu del Ristorante Cà Mentin è un sapiente mix di stagionalità, opportunità legate al territorio e piatti intoccabili come il Vitello tonnato o i Ravioli del Plin.

Molte le eccellenze piemontesi presenti come la carne di Fassona, il riso Acquerello e gli asparagi di Santena.

Non mancano proposte vegetariane e portate di pesce.

Il menu degustazione è un omaggio alla tradizione e comprende:

- Selezione di antipasti classici
- Uovo in raviolo di Ca' Mentin con burro di malga, Parmigiano Reggiano, tartufo scorzone
- Cappello del prete di Fassona piemontese brasato al barolo con patate al forno
- Dessert

È anche possibile lasciare “Mano libera” allo chef Enzo Gola e farsi guidare in un percorso di 7 portate abbinato a 4 vini pregiati.

La ricetta di Enzo Gola

*L'uovo in raviolo di Ca' Mentin
con burro di malga, Parmigiano Reggiano, tartufo scorzone*

Questo piatto si ispira all'Uovo in raviolo di Nino Bergese (1904-1977), il “*cuoco dei re*”, pioniere dell'alta cucina e primo chef in Italia ad essere premiato con due stelle Michelin.

Ingredienti

8 dischi di sfoglia per tagliatelle tirata molto sottile e del diametro di circa 15cm l'uno

100 g. di spinaci ben lessati, tartufo bianco a piacere

100 g. di burro di panna

100 g. di parmigiano reggiano grattugiato

150 g. di ricotta di pecora

5 uova

noce moscata

tartufo

sale e pepe

Tritare finemente gli spinaci e amalgamarli con la ricotta, 50 g. di parmigiano, un uovo intero e aggiustare di sale, pepe e noce moscata. Adagiare 4 dischi di pasta su altrettanti fogli di carta oleata.

Dividere in 4 parti uguali il ripieno formando al centro di ogni disco un pozzetto a fontana entro il quale verrà adagiato un tuorlo d'uovo con poco del bianco facendo attenzione che non si rompa, aggiustare con un pizzico di sale.

Inumidire i bordi della pasta con un poco di acqua prendere i restanti dischi e adagiarli sopra i primi 4, chiudere il tutto cercando di eliminare completamente l'aria dalle conchiglie così ottenute, rifilare i bordi se necessita.

Tuffarle in acqua bollente salata e fare cuocere scolare i ravioli entro piatti individuali ricoprirli con il restante parmigiano e affettare con abbondante Tartufo.

Nel frattempo, fare sciogliere, a fuoco vivo il restante burro facendo assumere un bel colore nocciola versare sulle uova e servire immediatamente.





CANTINA

La cantina è uno dei fiori all'occhiello del Ristorante Cà Mentin. Non tanto per la formazione accademica da sommelier dello chef Enzo Gola o per l'esperienza maturata nel ristorante del padre, quanto per la sua curiosità rispetto alla nuova viticoltura e al ritorno ai valori del territorio.

La carta dei vini diventa dunque un invito a sperimentare la grande diversità che il panorama enologico contemporaneo sa offrire per far assaporare nuove (o antiche) emozioni.

“Abbiamo la fortuna di vivere nel più bel momento storico della viticoltura italiana: esistono tanti vini quanti sono i diversi paesaggi agricoli e le sensibilità dei viticoltori.”

La selezione di vini pregiati della cantina Cà Mentin è dunque rappresentativa di produttori che vogliono rimarcare uno stile e un'identità. Vini in cui emergono le caratteristiche del suolo, la qualità di ogni singola annata, la storia del territorio. Una carta in cui i cosiddetti vini “classici” sono affiancati da vini “naturali”, più difficili da trovare nei ristoranti.

È possibile anche sperimentare l'esperienza gustativa di uno stesso vino nelle due versioni: biodinamica e non. Lo chef Enzo Gola guida alla degustazione dei calici combinando poche informazioni essenziali a curiosità che riguardano il mondo dell'enologia.

“L'uva è fondamentale come materia prima ma è la tecnica umana, arricchita da un'esperienza millenaria, a trasformare l'energia racchiusa nei grappoli. Il piacere del vino è un'esperienza gustativa tridimensionale.”



TERRITORIO

Il Ristorante Cà Mentin si trova a Revigliasco, storico borgo della collina di Torino.

Comune autonomo tra il 1861 e il 1928, è oggi una frazione di Moncalieri.

Grazie alla posizione favorevole, Revigliasco si è guadagnato l'appellativo di "riviera di Torino": l'esposizione al sole, infatti, permette coltivare piante proprie della flora mediterranea tra cui l'ulivo.

Il borgo storico custodisce testimonianze delle antiche mura risalenti al 1100 ed appartenenti all'antico castello, citato come bene dei Marchesi di Romagnano all'interno di documenti dell'imperatore Federico Barbarossa. Restano oggi solo le rovine della struttura che, nel corso dei secoli, fu ricostruita e modificata diverse volte.

Raggiungibile in pochi minuti da Torino, Revigliasco offre splendidi panorami e scorci suggestivi, come quello della medievale Via della Ghiacciaia.

Il borgo confina con il Parco della Rimembranza, uno dei luoghi migliori da cui ammirare la città di Torino dall'alto.



GLOSSARIO DI ENZO GOLA

Alla Bergese

Il Risotto alla Nino Bergese è “condito” con fondo bruno di vitello e attentamente mantecato. Piatto di rara compiutezza con un sapore unico.

Plin

I ravioli o agnolotti del Plin sono una pasta fresca tipica piemontese, dalle dimensioni ridotte. Ogni rettangolo viene chiuso con un pizzicotto (*plin* in dialetto).

Riso Acquerello

Riso carnaroli di Livorno Ferraris (VC) coltivato e invecchiato nella storica Tenuta Colombara. Grazie alla particolare lavorazione la gemma viene riassorbita nel chicco mantenendo i preziosi valori nutrizionali del riso integrale.

Tonno di coniglio

Antipasto tipico piemontese che prevede una lenta preparazione del coniglio e la sua conservazione sott'olio, proprio come il tonno. La carne diventa così particolarmente tenera e saporita.

Viticultura biodinamica

Forma di agricoltura biologica applicata alla viticoltura. Comprende un complesso sistema di trattamenti a base di erbe e di tecniche di compostaggio. I vini che si ottengono sono naturali e di alta qualità.