



Complimenti per questa apertura in un luogo così evocativo - che racconta già da sé un'idea precisa di accoglienza e di stile contemporaneo.

Quando nasce un progetto come questo, la cosa più importante, al di là dell'estetica e dell'offerta, è la scelta della materia prima. Perché è lì che si costruisce davvero l'identità di una cucina.

Scegliere prodotti di qualità significa fare una scelta culturale: vuol dire riconoscere il valore del lavoro dei produttori, rispettare i tempi della natura e restituire al cliente un'esperienza autentica.

Per noi de La Granda questo è il punto di partenza: una filiera che mette al centro le persone e il territorio, con l'idea che il gusto nasca sempre da un equilibrio tra qualità, responsabilità e consapevolezza.

È proprio in questo che Carlo, grazie alla sua caparbiazza nella ricerca della materia prima fin dai primi tempi nel suo ristorante a New York, non ha mai perso la voglia di cercare la qualità: questo è, e sarà sempre, il suo successo.

Per questo siamo particolarmente felici di essere presenti in questo progetto: perché ritroviamo la stessa attenzione nella selezione, nella cura del dettaglio e nella volontà di proporre un'offerta che sia allo stesso tempo contemporanea e radicata.

È da qui che nasce un cibo che non è solo buono, ma anche giusto: per chi lo produce, per chi lo lavora e per chi lo sceglie.

Grazie e buon lavoro.

Sergio Capaldo

IL COMPLEANNO

# San Carlo Osteria 10 anni a New York

*A SoHo, il ristorante racconta una cucina regionale che punta su identità, piatti simbolo e vini top. Il fondatore Carlo Rolle*  
«All'inizio c'era tanto Sud, ora il Piemonte è molto noto e amato»

di VALERIA ROBECCO - NEWYORK

**Q**uando San Carlo Osteria Piemonte ha aperto a SoHo, dieci anni fa, la cucina italiana a New York era in una fase di passaggio. Accanto ai grandi classici cominciava a emergere un'attenzione nuova per le realtà regionali e per le storie dei territori. Ed è in questo spazio ancora in costruzione che San Carlo ha scelto di raccontare il Piemonte in modo diretto, attraverso piatti tradizionali e una carta dei vini fortemente identitaria. Alla base del progetto c'è una storia personale, come spiega Carlo Rolle, fondatore e proprietario: «Io sono figlio adottivo, mio padre era di Torino, purtroppo è mancato nel 2012, e mia madre è di Saluzzo. La mia famiglia è piemontese, e sono cresciuto spesso ospite di zii e nonni, tutti grandi appassionati di cucina della nostra regione. Da lì si è sviluppato il mio amore per il cibo». L'idea di aprire un locale a New York è nata da un amico che all'epoca viveva già nella metropoli e operava nella ristorazione. «Tra il 2010 e il 2011 ho iniziato a venire spesso in città per vedere come funzionava il mercato e ho capito che c'erano potenzialità», prosegue.

In quegli anni l'offerta italiana era ancora fortemente sbilanciata verso il Centro e il Sud, una conseguenza naturale delle grandi ondate migratorie del primo Novecento. «Ho pensato che ci fosse spazio per raccontare un'altra Italia, quella della terra in cui sono cresciuto», dice, e anche il nome del ristorante è una dichiarazione d'intenti: San Carlo, in onore della piazza principale di Torino. Rolle, che ha vent'anni di esperienza nella gestione d'impresa, e ha poi affiancato all'attività manageriale quella di investitore nel settore della ristorazione, sottolinea che sin dall'inizio la scelta è stata quella di una cucina piemontese molto fedele alle tradizioni, senza contaminazioni e senza concessioni a piatti "trasversali" come la pizza. Spiegare le origini di queste ricette, rivela, «è stato fondamentale, e penso ci abbia permesso di arrivare al traguardo dei dieci anni superando anche periodi complicati come quello del Covid. Prendiamo la bagna cauda, salsa simbolo di una regione sen-

**Carlo Rolle, fondatore e proprietario di San Carlo Osteria a New York, gestita da Mirko Mennuni e Mauro Cerrina**



**L'imprenditore "Dietro alle ricette ci sono tante storie che vale la pena di raccontare"**

za mare, la cui origine affonda nella storia del contrabbando del sale tra Liguria e Piemonte negli anni '30, '40 e '50 - chiusa - Sono storie che vale la pena raccontare».

Alcune ricette hanno richiesto tempo per essere capite dal pubblico newyorkese, come il vitello tonnato: «Pur essendo un piatto oggi conosciuto nel mondo, alcuni tagli di carne, come il girello, sono difficili da reperire negli Usa. Abbiamo dovuto fare un lavoro di ricerca con un produttore di carne del Montana». Rolle mantiene un contatto diretto e costante con il ristorante, recandosi a Nyc ogni tre mesi, ma «il successo della gestione è sicuramente merito anche dei due manager Mirko Mennuni, che con la sua profonda conoscenza di vini e cocktail cura la selezione delle bevande, e Mauro Cerrina, che ha un'esperienza internazionale. In cucina, lo chef Davide Iacconi esalta con passione i sapori del Piemonte». In Italia, invece, il progetto è sostenuto dalla sorella Maria Teresa Rolle, Giorgio Pochettino e Andrea Dellavalle. Tra i piatti simbolo di San Carlo ci sono gli agnolotti dei plin ripieni di carne brasata, presenti in menu in ogni stagione, il vitello tonnato, i tajarin al ragu di coniglio. E poi il tonno di coniglio, una proposta rara negli Stati Uniti, dove il coniglio sfilacciato viene cotto lentamente, marinato in olio ed erbe aromatiche, servito freddo con giardiniera di verdure sottaceto fatta in casa. Oltre ovviamente all'offerta del tartufo bianco delle Langhe sono patrimonio Unesco - con un percorso pensato per accompagnare l'intera esperienza gastronomica, dalle etichette classiche ai piccoli produttori. Negli ultimi dieci anni è cambiato anche il modo in cui il pubblico newyorkese si avvicina alla cucina italiana. «All'inizio le porzioni dovevano essere molto abbondanti. Oggi sono più equilibrate», osserva Rolle. Poi i clienti sono «più informati e curiosi, attenti agli ingredienti e alle varianti delle ricette». Oggi, San Carlo racconta una storia di continuità e coerenza, inserita in una città che resta uno dei contesti più complessi e stimolanti per la ristorazione. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Franco Canta annusa uno dei suoi tartufi. L'azienda "TartuFaye" ha sede tra Monferrato astigiano e Langhe**



San Carlo Osteria Piemonte a New York

*L'arte della Pasticceria  
dolce e salata.*



**la sfoglia**  
semplicemente buono

Viale Kennedy 62/64 • Leini (TO)  
info@lasfogliasrl.it • www.lasfogliasrl.it

LA RIVIERA DI PONENTE

# Varazze in salsa newyorchese

## Alla Marina sbarca il San Carlo

L'Osteria Piemontese aperta dieci anni fa nella Grande Mela da Carlo Rolle arriva in Liguria: "Materia prima del territorio e attenzione al cliente"

di VALERIA ROBECCO

**D**a dieci anni, San Carlo Osteria Piemontese è diventato a New York un ambasciatore del Piemonte autentico, e per celebrare questo traguardo, si regala un ritorno in Italia. Il 13 giugno inaugura nel cuore della Marina di Varazze San Carlo Bistrot, espansione del progetto di Manhattan che porta le tradizioni sabaude in Liguria, abbracciando, per la prima volta, il mare. Un percorso che inverte la rotta consueta: non dall'Italia al mondo, ma dal mondo verso l'Italia. Carlo Rolle, fondatore e proprietario, si è affermato prima a New York - una delle piazze più competitive della ristorazione mondiale - e ora torna dall'altro lato dell'Oceano forte di un decennio di conferme. «Ci siamo consolidati all'estero, siamo partiti con la sfida negli Usa e ora arriviamo in Liguria», spiega, rivelando che ha già il prossimo obiettivo, Montecarlo, dove punta ad aprire entro la fine del 2026.

Per capire Varazze bisogna partire da New York, e per capire New York bisogna partire da Torino. Quando Rolle ha aperto San Carlo Osteria Piemonte nel cuore di SoHo, nel 2006, la cucina italiana nella metropoli americana era in una fase di trasformazione. Accanto ai grandi classici stava emergendo un'attenzione per i territori, per le storie dietro ai piatti. Era uno spazio in costruzione e lui ha scelto di occuparlo con decisione, con una cucina piemontese senza contaminazioni e senza concessioni ai gusti più trasversali. Alla base c'è una storia personale. «Sono figlio adottivo, mio padre era di Torino, purtroppo è mancato nel 2012, e mia madre è di Saluzzo. La mia famiglia è piemontese, e sono cresciuto spesso ospite di zii e nonni, appassionati di cucina regionale. Da lì si è sviluppato il mio amore per il cibo».

A Varazze porterà un modo di intendere l'ospitalità tipicamente newyorchese, ossia l'attenzione al cliente, che nella Grande Mela è forse il focus principale della ristorazione, mentre in Italia non sempre c'è, e comunque non allo stesso modo. Non è una critica, ma una constatazione pragmatica: nella City anticipare le esigenze del cliente, leggere i segnali, costruire un'esperienza che vada oltre il pasto, è parte integrante del servizio tanto quanto la qualità del cibo. «Vogliamo portare tale aspetto in Italia e avere successo anche grazie a questo», prosegue. Sul fronte della materia prima, San Carlo Bistrot avvia una collaborazione con La Grande, la macelleria di Eataly, che lavora con produzioni a presidio Slow Food, per «alzare ancora di più il livello». Un modo anche per costruire un racconto coerente: la stessa attenzione alle origini che ha caratterizzato Manhattan diventa a Varazze un progetto che coinvolge la filiera italiana. A curare il menu c'è lo chef Davide Iacoboni, già protagonista dell'esperienza in Usa, che in questo caso ha il compito di declinare la tradizione piemontese con uno sguardo verso la Liguria. «Proporremo una cucina vicina all'ostero con retto di New York, con una rivisitazione che abbraccia l'inserimento del mare, ma sempre con una proposta molto fedele alla tradizione», dice Rolle. L'obiettivo è trovare il punto di contatto naturale tra due regioni che si sono sempre parlate. E la stagionalità non è un limite, ma l'opportunità di mostrare la versatilità di una cucina spesso associata ai mesi freddi e ai tartù fin d'autunno, ma che «offre più spunti estivi di quanto si pensi». «Ci sono piatti freddi come il vitello tonnato, il roast beef, e anche il pesce servito con una salsa come la bagna cauda», sottolinea. La carta quindi propone il vitello tonnato cotto a bassa temperatura, la battuta di Fassona, agnolotti fatti a mano e gli iconici tajarin ai raggi di cognig. In Italia, il team di San Carlo comprende quattro investitori: la sorella Maria Teresa Rolle, Giorgio Pochettino, Andrea e Umberto Dellavalle. La scelta della location non è casuale. Varazze è un porto turistico con una clientela internazionale - svizzeri, francesi, tedeschi, italiani da ogni regione - e c'è una connessione già esistente: «Tanti diportisti della Marina sono passati dal nostro ristorante di New York». L'apertura avviene in collaborazione con i cantieri Azimut-Benetti, di Varazze. «Molti clienti di New York ci verranno a trovare in Liguria», aggiunge Rolle. L'obiettivo è diventare promotori della regione, come lo siamo da dieci anni a Manhattan della città di Torino e del Piemonte. —

FOTO: G. BIANCHI



Dall'alto, il bancone interno e lo spazio a mare del San Carlo Bistrot a Varazze; il proprietario, Carlo Rolle e il piatto tipico: il vitello tonnato

VENTIMIGLIA

## Marco Polo, Diego Pani e lo chalet sulla spiaggia

di GIULIA DESANTIS

Spacciarsi dalle tendenze passeggero e consolidare le proprie radici. Parte da questa filosofia il nuovo capitolo dello chef Diego Pani, che inaugura la stagione del Marco Polo 1960 con un percorso di restaurazione identitaria. In questo chalet affacciato sulla spiaggia di Ventimiglia, l'atmosfera squisitamente retrò della sala invita a compiere gesti dimenticati come la scarpata, esaltata dalle salse ricche di cui lo chef è interprete raffinato. L'idea della famiglia Pani è netta: riscoprire il valore di un'esperienza conviviale autentica. «Il Marco Polo è un luogo che non vuole inseguire il tempo, ma trattenerlo. La nostra cucina nasce da qui: da una memoria che non è nostalgia, ma metodo di lavoro quotidiano», racconta lo chef. «Ogni piatto è un dialogo tra ciò che questo luogo è stato e ciò che continua a diventare, senza mai perdere la sua identità».

La proposta unisce la leggerezza ligure alla profondità della tradizione francese. I totanetti sono saltati con fagioli locali, il brandacujun si trasforma in un soufflé di ispirazione transalpina e gli gnocchetti fatti a mano accolgono un ragù di cerniabianca. Dietro questo binomio non ci sono accostamenti forzati: «Credo che il punto stia nella spontaneità. Sono due tradizioni con cui sono cresciuto e che hanno



Il giardino sulla spiaggia del Marco Polo 1960



Diego e Marina Pani

formato il mio palato», spiega Diego Pani. «Nel mio caso si tratta di lasciare che dialoghino naturalmente nel piatto. Il segreto è nel rispetto dell'ingrediente e nella ricerca costante dell'armonia, senza rinunciare alla struttura e alla profondità del gusto». Un'armonia che si riflette anche nella carta dei vini curata da Mattia Cavalli, costruita per dialogare con questa precisa filosofia culinaria.

A cena, molte preparazioni di mare sono presentate al carrello, e la proposta si apre alla terra con il pollo campese con salsa al tartufo nero e foie gras. Il finale è affidato alla frutta caramellata di mamma Ivana con gelato fatto in casa. Marina Pani guida la sala tra i fiori del mercato e il giardino sul mare. «La sala è parte integrante del racconto, non un contorno - sottolinea - il nostro lavoro è quello di accompagnare l'ospite dentro un'esperienza che ha un ritmo preciso, fatto di cura, di discrezione e attenzione ai dettagli». Ogni ospite viene accolto con cura artigianale. «Ogni cliente ha una storia e noi cerchiamo artigianalmente di capirne le esigenze e i ritmi: per un tavolo che ha fretta di tornare in ufficio, un altro è capace di aspettare la mezz'ora necessaria per assaporare il branzino in crosta di sale». —