

IL PIEMONTE

RACCONTO DI UNA TERRA MERAVIGLIOSA

duemilaventitré



Anno 4 - n° 4 - Euro 15,00

TIME MACHINE

DUEMILATRENTATRÉ,
INVITO A TAVOLA,
VIAGGIO NEL FUTURO
DEL CIBO E DEL VINO

FOOD&WINE

L'ORO PIEMONTESE,
IL DIZIONARIO "TIPICO",
FOOD PHOTOGRAPHERS,
SAPORI AL FEMMINILE

FUTURE

ECONOMIA CIRCOLARE,
WORLD TOURISM EVENT
2023, ERBALUCE VITIGNO
DELL'ANNO

HOSPITALITY

L'HÔTELLERIE PIEMONTESE
ATTRAVERSO 13 RELAIS
DA SOGNO DOVE
L'ACCOGLIENZA È ARTE

MAGAZINE ANNUALE DI CULTURA, EVENTI, LUOGHI, CIVILTÀ
ANNUAL MAGAZINE OF CULTURE, EVENTS, PLACES, TRADITION



DANIELA CUCINA "CHE RISTORA"



Prima di dedicarmi alla cucina ho fatto tutt'altro, ma la passione l'avevo fin da bambina, grazie alle mie nonne, una veneta e l'altra siciliana

Se a Torino vuoi mangiare la *pocha*, che in occitano significa tasca, ed è una sorta di panino farcito in mille modi diversi, devi andare da Petronilla, il locale di Daniela Petrone, in corso Verona. «Prima di dedicarmi alla cucina ho fatto tutt'altro, ma la passione l'avevo fin da bambina, grazie alle mie nonne, una veneta e l'altra siciliana. Avrei voluto fare l'alberghiero ma mia madre mi impose di fare il liceo, dopo mi sono iscritta a matematica e alla fine sono passata a filosofia».

I primi lavori sono stati nel telemarketing, poi da Bolaffi e quindi come direttore vendite in aziende tessili. Finché un amico non apre la Reserve, in via Avogadro, e si riaccende l'antica passione: «A lavorare in cucina ho iniziato lì». Poi esperienze a La Credenza, da Fiorfood e infine da Laleo, negli stessi

spazi dove adesso c'è Petronilla: «Ho iniziato come dipendente, poi c'è stata la possibilità di rilevare il locale e l'ho fatto. Eravamo alla vigilia del Covid ed è stata dura». Laleo era pensato come un posto da street food, dove oltre alla *pocha* si facevano la *dorada*, una sorta di arancina e varie zuppe.

«Ho mantenuto queste specialità nella parte della carta che ho chiamato radici, ma adesso ogni giorno puoi trovare anche primi e secondi. Non saprei definire la mia cucina perché cambia ogni giorno, ma quello che conta è che sia una cucina "ristorante", ossia che ristori e faccia star bene chi viene da noi». Tra i suoi cavalli di battaglia la crostata crema al miele e fiocchi di sale e i *pocha* burger. Senza dimenticare le omelette: «Nei ristoranti sono snobbate e nessuno le propone, io mi diverto a farle e ho molte richieste».

POLPO ALLA PIASTRA CON PATATE SCHIACCIATE ALL'OLIO, CIME DI RAPA E POMODORINI



DANIELA 'RESTORATIVE' CUISINE

If you are in Turin and want to eat *pocha*, you have to go to Petronilla, Daniela Petrone's restaurant in Corso Verona. *Pocha* means pocket in Occitan and is a sort of sandwich that can be stuffed in a thousand different ways. "Before I dedicated myself to cooking, I did something else, but I had a passion for it since I was a child, thanks to my grandmothers, one from Veneto and the other from Sicily. I wanted to go to hotel school, but my mother forced me to go to high school, after which I enrolled in mathematics and eventually switched to philosophy." Her first jobs were in telemarketing, then at Bolaffi and then sales manager in textile companies. Until a friend opened Reserve in Via Avogadro, and her old passion was rekindled: "I started working in the kitchen there." The experiences at La Credenza, at Fiorfood and finally at Laleo, in the same premises where Petronilla is now. "I started as an employee, then there was the chance to take over the restaurant, and I took it. We were on the eve of Covid, and it was tough." Laleo was conceived as a street food place, where in addition to *pocha*, they made *dorada*, a kind of arancina, and various soups. "I kept these specialities in the part of the menu I called roots, but now you can also find first and second courses. I don't know how to define my cuisine because it changes every day, but what is important is that it is a 'restaurant' cuisine, that is to say, one that restores and makes those who come to us feel good." Among his favourites are the honey-cream tart with salt flakes and the *pocha* burger. Not forgetting omelettes: "In restaurants, they are snubbed, and no one proposes them, but I enjoy making them, and I get many requests".