



TORINO

Nel centro d'arte contemporanea di Torino nuovo bistrot per pranzi e brunch (anche vegetariani)

Affidato a un'agenzia specializzata in location particolari, Stella Café è ripartito con un'offerta gastronomica approcciabile e alla portata di tutti. Materie prime piemontesi ma piatti anche extra regionali, a prezzi molto contenuti

**Carolina Pozzi**

Editor di CiboToday

29 gennaio 2025 16:00

Non stava né in cielo né in terra che la **Fondazione Sandretto Re Rebaudengo** — da 23 anni uno dei centri d'arte contemporanea più influenti non solo di **Torino**, ma di tutta Italia — restasse senza un'offerta ristorativa all'altezza. Ci sono voluti alcuni mesi, dopo la chiusura un po' repentina del ristorante Spazio 7 e della caffetteria a piano terra, per reinstradare le cose, con la ripartenza, lo scorso settembre, di **Stella Café**. Un bar e bistrot dalla proposta informale che non punta alle guide, ma

preferisce offrire un servizio approccioabile (nonché molto economico) ai visitatori del museo. Il progetto lo cura un'agenzia specializzata in location peculiari, proprio come l'edificio firmato da Claudio Silvestrin in Via Modane. Le novità.



Panna cotta di Stella Café

La storia della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo e della sua offerta ristorativa

Porta il cognome di **Patrizia Sandretto Re Rebaudengo**, laureata in Economia e Commercio e super collezionista di arte contemporanea sin dai primi Anni '90, la fondazione avviata nel '95, con prima sede nel palazzo di famiglia a Guarene. Il trasferimento dalla residenza settecentesca sulle colline piemontesi al capoluogo sabauda è avvenuto 5 anni dopo, in un grande spazio espositivo dalle sembianze di un solido parallelepipedo che ha rivitalizzato l'**area ex industriale della Fergat** nel quartiere San Paolo. Da allora la fondazione ha snocciolato grandi mostre, dedicando uguale attenzione tanto ai grandi nomi internazionali quanto ai giovani emergenti, spesso piemontesi e selezionati con piglio da talent scout.



La Fondazione Sandretto Re Rebaudengo di Torino

È stato soprattutto Emilio Re Rebaudengo, figlio della fondatrice Patrizia, a dedicarsi al comparto ristorativo, importante — come raccontato più volte — per completare l'esperienza di visitatori particolarmente attenti. È nato così **Spazio 7**, ristorante al primo piano in cui chef **Alessandro Mecca** ha portato una stella Michelin nel 2018, seguito poi da Antonio Romano, che l'ha guidato fino a fine 2023. In parallelo è nata anche la **caffetteria**, un locale progettato dall'artista **Rudolf Stingel** con pareti modulari retroilluminate, tavoli e sedie argentate.

Il nuovo Stella Café a cura dell'agenzia esperta in spazi spettacolari

Dopo alcuni mesi di vuoto, la fondazione ha rilanciato Stella Café affidandolo a **Pop Up Location Wow**, realtà di **Fabrizio Bocca** attiva sul territorio piemontese nell'organizzazione di eventi e gestione di sedi affascinanti. È loro il coordinamento del torinese Circolo della Stampa, con le sue sale ottocentesche ricche di affreschi, del FIATcafé500 nella Pinacoteca Agnelli, del MAUTOcafé al Museo Nazionale dell'Automobile di Torino.



La sala di Stella Café alla Fondazione Sandretto Re Rebaudengo

Si occupano inoltre del Castello della Rovere di Vinovo, una dimora storica risalente al Cinquecento, della Rocca di Arignano e della Cascina Langa di Trezzo Tinella. Per un luogo ultra contemporaneo come la Fondazione Sandretto Re Rebaudengo hanno immaginato una proposta valida per il pranzo infrasettimanale, e che abbraccia brunch e aperitivo nel fine settimana.

La proposta gastronomica per brunch, pranzo e aperitivo di Stella Café

La cucina di Stella Café oggi è responsabilità di **Flavio Cumali**, chef diplomato all'Alma con esperienze tra Italia ed estero. Lavora principalmente su **materia prima piemontese** — Fassona Igp, formaggi dell'azienda La Cerea, la trota monregalese di Agritrutta, vini delle Langhe, birra Edit e dolci Baratti&Milano nonché Pepino — e la modula in un menu di **piatti** anche **extra regionali**. Con buona attenzione per le proposte vegetariane. Ci sono ad esempio i paccheri al pomodoro con polvere di olive (8€) e le lasagne al ragù; poi lo sfornato di cavolo viola con fonduta di gorgonzola, lo spezzatino con polenta e la coscia di pollo marinata (8€).



Orzotto di Stella Café

Nonostante il pregio della sede e la sua atmosfera *artsy* la proposta di Stella Café vuole, come detto, restare alla portata di tutti. Lo dimostrano le **combo per il pranzo**, con una scelta tra primo o secondo con contorno, più acqua e caffè, a **10€**, a cui si aggiunge l'aperitivo con drink e referenze dalla cantina oltre al brunch assortito e in versione internazionale nel weekend.

RISTORANTE**Stella Café**

📍 Via Modane, 20 Torino

📷 @stellacafe.sandretto

☎ 0688793989

CiboToday è anche su Whatsapp, è sufficiente cliccare qui per iscriversi al canale ed essere sempre aggiornati

Ricevi la nostra Newsletter

L'unico modo per non perderti nulla sulle novità, le anticipazioni, i consigli, le notizie e le esperienze gastronomiche suggerite da CiboToday. Ogni mattina nella vostra e-mail.

☐ Ho letto e accettato i **termini del servizio** e le **condizioni sulla privacy**

Iscriviti

© Riproduzione riservata