



La Fermata Mazzini

A La Fermata quale 'linea' scegli?

foto FRANCO BORRELLI e LA FERMATA

Cosa colpisce maggiormente la nostra attenzione (e le nostre emozioni) nel momento in cui ci ritagliamo una **pausa di gusto**? L'ambiente, il menù, i piatti, il servizio. Tutti fattori importanti, anzi fondamentali. Ma vi siete mai soffermati su chi sta dietro a una certa offerta gastronomica? Noi l'abbiamo fatto sedendoci ai tavoli de **La Fermata Mazzini**, il primo dei tre locali nati dalla creatività di un gruppo di soci: **Angelo Troncale, Giacomo Gennusa, Elio Cindaio - per La Fermata Degasperi - Alessandro Corsino e Giovanni Paolo Terzolo**. Ed è proprio in compagnia di quest'ultimo che abbiamo modo di scoprire com'è nato il progetto: lui che è titolare di una nota azienda specializzata in materiale elettrico all'ingrosso e che, per seguire il figlio, si è appassionato al mondo del basket al punto da diventare dirigente di quella società che mise le fondamenta per dar

vita all'**Auxilium Torino**. «Con i giusti stimoli, oggi siamo pronti a nuove, ambiziose prospettive per il **basket maschile**. Intanto, la mia prima società, la **Campus Piemonte**, si sta prendendo ottime soddisfazioni nel mondo del basket giovanile grazie alla squadra **Libertas Moncalieri** (allenata da mio figlio). Ma ci sono ottimi risultati anche nel **femminile**, oggi in **A2**».

Ecco chi sta dietro a La Fermata: una persona che ama le **sfide**. E la sfida, qui, è stata quella di mettere in piedi una formula che potesse offrire la migliore **pizza al padellino** (preparata con procedure specifiche di impasto, differente da quello della pizza al mattone e caratterizzato da alta digeribilità, croccantezza esterna e morbidezza all'interno), la migliore farinata e alcuni piatti caldi e freddi a corollario dell'offerta principale. «Col tempo abbiamo deciso di aggiungere anche la **pizza al mattone**, vista la



La Fermata Degasperi

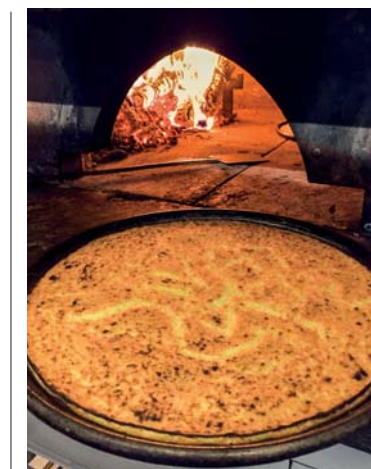
A settembre, totale rinnovo dei locali de La Fermata Mazzini



La Fermata Smarrita



richiesta dei tanti turisti del centro di Torino. Ciò che accomuna tutte le proposte in menù è comunque la **qualità nella semplicità**, con **prodotti di altissimo livello e delle migliori aziende italiane**. Il menù delle pizze gioca con il tema scelto per La Fermata: la **Linea 78** propone bufala, prosciutto crudo, grana e rucola; la **Linea 45** è a base di speck e brie; la **Linea 56** è la tipica salsiccia e friarielli. Nessun eccesso gourmet, quanto la voglia di presentare un buon prodotto. «Ci viene riconosciuta in particolare la bontà della nostra **farinata**: farina di ceci e acqua, ingredienti semplici a cui aggiungiamo un elemento segreto; ma non posso svelarlo, altrimenti non sarebbe più un segreto...». Sono tre gli indirizzi, dicevamo, in cui provare la proposta de La Fermata: **Mazzini**, in pieno centro, con un suggestivo **déhors** (per ora riscaldato) a pochi passi dai più frequentati cinema della zona e dal Conservatorio, su una zona pedonale



da poco rinnovata; **Smarrita**, la seconda apertura, dagli spazi molto ampi e con una cucina che ha permesso di incrementare ulteriormente le ricette della carta; **Degasperi**, ultimo nato, in uno dei quartieri più chic del capoluogo.

Tra qualche mese il **look** de La Fermata Mazzini verrà rinnovato, per allinearsi all'immagine che i titolari hanno scelto per le altre due pizzerie. Il tema? Ovviamente il **tram**, ma interpretato con un layout che unisce la storicità del mezzo con il **design** contemporaneo. I lavori sono già iniziati nella saletta al piano interrato di via Mazzini, da sempre apprezzata come location per eventi privati, feste e cene aziendali.

E visto che Giovanni Paolo Terzolo ama le scommesse, chissà se il progetto de La Fermata potrà essere replicato ancora? Per un viaggio, in tram, che non si ferma mai.

LA FERMATA MAZZINI

Via Giuseppe Mazzini, 6

Tel. 011.4546290

Sempre aperto a pranzo e cena

LA FERMATA SMARRITA

Corso Unione Sovietica, 244

Tel. 011.2673261

Sempre aperto tranne sabato e domenica a pranzo

LA FERMATA DEGASPERI

Corso Alcide De Gasperi, 43

Tel. 011.3054718

Sempre aperto, domenica

e lunedì solo alla sera

TOP

Farinate classiche e farcite

Pizza al tegamino

Dolci fatti in casa

