

LABORÒT **Nasce la nuova esperienza condivisa del gusto**



È stato presentato ieri **LABORÒT**, il **nuovo cuore gastronomico e culturale di Cascina Pariani** a Rivalta, a pochi passi da Torino.

Un progetto nato dall'idea di **Mattia e Anna Pariani** che, dopo vent'anni trascorsi tra le migliori materie prime del mondo, stringendo relazioni con cuochi, pasticceri, produttori e viticoltori, hanno deciso di creare **un centro esperienziale dove fondere passioni, profumi, gusti, cultura, ricordi e progetti**. Laboròt richiama il mondo del laboratorio, del fare e dello sperimentare. Nel nome riecheggia anche l'idea del movimento: quello delle stagioni, delle persone attorno a una tavola, delle idee che prendono forma e si trasformano.

Un luogo concreto, di cascina, dove il sapere artigianale incontra una sensibilità contemporanea. Il luogo, di per sé, è già una storia. Cascina Pariani si trova infatti nel centro storico di Rivalta, di fronte a un monastero dell'XI secolo. All'interno della cascina vi era uno dei forni storici che producevano pane per il circondario e dove già dall'immediato dopoguerra si vendevano e scambiavano frutta, verdura e galline. In sostanza una *location* dedicata da sempre alla gastronomia e alla convivialità. Oggi quella stessa vocazione rivive in una veste nuova: **spazi per eventi, un negozio con prodotti selezionati e due alloggi** – denominati Lavanda e Ulivo – **per chi vuole vivere la cascina più a fondo**.

Mattia Pariani racconta: *“Sentivamo il bisogno di riunire in un unico luogo tutte quelle persone che condividono un principio fondamentale: il rispetto della materia prima e la ricerca quasi maniacale della qualità. È questo il filo rosso che unisce tutti noi”*

La particolarità del luogo è che non sarà aperto al pubblico come un qualsiasi locale di ristorazione, ma **accoglierà gli ospiti solo per occasioni speciali organizzate dalla proprietà o per momenti privati**, quando l'esperienza diventa personale.

Per festeggiare ad esempio occasioni speciali si potranno creare dei progetti *tailor-made* su misura, in base alle persone, agli obiettivi e al contesto, con un approccio flessibile, ma sempre coerente ed autentico. Anna Pariani spiega che le aziende potranno trovare un contesto in cui costruire relazioni in modo naturale e coinvolgente: *“Immaginate un team building aziendale in cui imparare a fare tutti insieme una buona conserva di pomodoro, da portare poi a casa come ricordo collettivo. Per staccare la spina dallo stress quotidiano d'ufficio e creare qualcosa insieme e in armonia.”*

Moltissimi i **partners di eccellenza** coinvolti nel progetto, dalla famiglia Bava a Giulio Cocchi Spumanti, che hanno dedicato un Altalanga a marchio Laborot. All'azienda Pariani e a tutte le aziende del gruppo di cui oggi Pariani fa parte. Agli amici del cioccolato di Valrhona, la vaniglia di Norohy, i succhi di frutta di Adamance, i fondi di cottura di Salsus. Un grazie speciale a Tartuflanghe, a Pedemontis e Marchesi de Frescobaldi.

A Velier che ha curato tutta la parte di mixology, al barman Daniele Maccio' del Cocktail Bar 18-70 di Bra con la sua selezione di signature cocktail dedicata. Coalvi, la Fassona piemontese simbolo di una delle eccellenze del nostro territorio. Un ringraziamento a Igor Macchia, Corporate Chef de La Credenza Group. Al coordinatore molisano della cucina Emanuele Pettinicchio, a Mauro Pallottino con Royal Mare, al coordinatore della pasticceria il Maestro Lorenzo Zuccarello, a Fanny Stefanetto.

Un pensiero di gratitudine alla famiglia, al padre Giuseppe che si è occupato dell'offerta vini con le sue degustazioni ed alla mamma Mariangela, pilastro burocratico/ organizzativo di tutto.

Un ringraziamento anche alla direzione artistica per il *soundtrack* musicale di Madaski, figura storica del panorama artistico torinese.

Un riconoscimento particolare va a To Be partner fondamentale per lo sviluppo di Laborot.

Nulla è lasciato al caso, in una *location* dove anche la gestione degli spazi, con ambienti essenziali e contemporanei – immersi in una luce studiata e in un'atmosfera intima e accogliente – è pensata per accogliere le persone creando un momento da vivere e ricordare. I toni di verde delle pareti, l'arredamento e il profumo delle erbe aromatiche del giardino – dalla menta all'elicriso e alla lavanda – rendono il posto davvero magico e rilassante.

Come poter accedere quindi al **LABORÒT**? Semplice: a tutti i presenti all'inaugurazione è stata donata una chiave che simbolicamente li ha resi padroni di casa, con il monito *“Questa chiave è un invito. A entrare, a fermarsi, a tornare.”* Potranno quindi tornare i possessori di questo dono e tutti coloro che apprezzeranno questo progetto del tutto innovativo per il panorama torinese.

Per maggiori informazioni sul progetto è possibile visionare il sito www.laborot.it e i canali social ufficiali o scrivere all'indirizzo e-mail info@laborot.it

UFFICIO STAMPA:

Lara Martinetto - 32 COMMUNICATION *in collaborazione con ITAPOLL SRL*

pr@32communication.com - 340/6409714