

solo un drutto ricordo, eppure al parco Sempione, a due passi dai bambini che corrono nel parco, e ai padroni che portano i cani a passeggio, c'è una terra di nessuno, dove vagano i tossici in cerca di un angolo dove bucarsi.

Camminando lungo la lingua verde dove passava la ferrovia storica Torino-Milano, si vedono centinaia di siringhe ammassate a terra. Ma anche tante bottiglie di plastica e lattine forate, per inserire le pipe e farsi di crack. Qui è un via vai continuo. Un mondo alternativo, dove l'unico motore è la droga. I vecchi ingressi della stazione sono diventati meta fissa dei tossici. Dopo anni di lotte i residenti hanno gettato la spugna: «I primi tempi abbiamo tentato di chiudere le cancellate del parco con dei ganci, ma non è servito a nulla: ormai usano questa area come se fosse casa lo-

stro presidio - racconta il presidente Matteo Troiano -, ma ogni anno siamo sempre meno, e le istituzioni non ci dan-

Anche l'ex tossic park di corso Sommeiller si sta ripopolando di tossicodipendenti

no una mano: di questo passo a breve scompariremo». Non solo nelle periferie nord, ma anche in centro. Il famoso Tossic park della Crocetta ha riaperto le porte in quel fazzoletto di terra di proprietà di Ferrovie, ai piedi del cavalcavia di corso Sommeiller. I lavori di pulizia e di costruzione di un'alta rete metallica per sigillarlo erano durati settimane, ma non sono riusciti a risolvere il problema, e chi ci andava prima per bucarsi, ha ricominciato a farlo ora.

via Macerata, su cui sono quelli che l'eroina la vendono, e quelli che la vanno a consumare sulle panchine dei giochi per i bimbi. Anche qui, un vecchio fabbricato delle Ferrovie è il centro dello spaccio, e a niente valgono le operazioni di carabinieri e polizia, che si susseguono di settimana in settimana. «Lo sapevamo che sarebbero tornati, lo fanno sempre!», protesta Pasquale, commentando il blitz di un paio di mesi fa, che aveva rimesso a posto tutto. «Un ragazzo della zona poco tempo fa si è bucato con una siringa mentre raccoglieva gli escrementi del suo cane, e non è la prima volta che succede negli anni - racconta Annamaria, del comitato della zona - Il giorno che succederà a un bambino di pungersi con uno degli aghi vicino ai giochi sarà una tragedia». —

© W. M. N. Z. S. S. S. S. S. S. S. S.



1. Siringhe tra i bambini ai giardinetti di via Macerata 2. e 3. Il cavalcavia di corso Sommeiller

CIRCOSCRIZIONE 8

Da sempre in cucina con il figlio "Birichin"

PIER FRANCESCO CARACCIULO

Il logo del «The Egg» è un'immagine stilizzata della prima ecografia di Vittorio. Accucciato nella pancia della mamma, sembra prendere la forma di un uovo. The Egg è il bistro «racchiuso» da 4 anni all'interno del «Birichin», ristorante in via Monti 16, che quest'anno festeggia 25 anni di attività. Lo aprì nel 1993 Nicola Batavia, 52 anni, papà di Vittorio, chef

torinese di origine lucana. È conosciuto da tutti come lo chef olimpico, per i suoi trascorsi a Casa Nike durante i Giochi di Torino 2006, Pechino 2008 e Londra 2012, quando col suo food and beverage sfamava 700 atleti al giorno. Il primo piatto che preparò qui al Birichin fu «un uovo in camicia su tortino di patate con fonduta, nocciole e cacao». Così, 4 anni fa, alla nascita di Vittorio,

fu semplice scegliere il nome del bistrot, quando decise di stravolgere - per l'ennesima volta - il suo locale. Non è, al Birichin, l'unico richiamo alla famiglia. In cucina, col resto dello staff, c'è mamma Maria, 82 anni, di Potenza. Tutte le mattine si alza e viene qui, in via Monti, a preparare la pasta, il pane e i grissini da servire ai clienti. E nel locale tutto ciò che è in legno - dai tavoli, ai portabottiglie fino alle porte - fu realizzato da papà Donato, che faceva il falegname.

Alla tradizione familiare si unisce il desiderio di cambiare. Nel tempo il Birichin è stato prima ristorante di nicchia (anche nelle dimensioni), poi locale più ampio e conosciuto (allargandosi in

quello che era un negozio di idraulica), poi con una sala dei sigari, ora un «due in uno»: «E a gennaio - dice Batavia - lo trasformerò ancora, ma non dico come». Una modernità che si scopre anche all'interno della cucina a vista, dove «abbiamo due webcam: da gennaio trasmetteremo il live per mostrare a tutti come lavoriamo». Lui stesso definisce questo locale un «incubatore, in cui si sperimenta l'arte culinaria di mezzo mondo: a maggio abbiamo ospitato chef russi, a settembre ucraini». Anche se poi, al momento di servire i clienti, un punto resta fermo: «I nostri piatti sono sempre ispirati alla cucina mediterranea». —

© W. M. N. Z. S. S. S. S. S. S.



Maria, 82 anni, è la mamma dello chef Nicola Batavia

L'INTERVISTA Parla il cuoco torinese che ha conquistato il Piemonte passando da Londra

Batavia e i ventisei anni di Birichin

«Io, un innovatore di buon gusto»

Simona Totino

Da 26 anni coccola i palati torinesi con le sue ricette gourmet senza dimenticare il meglio della tradizione e della genuinità mediterranea. Estroso, creativo, imprevedibile così come suoi i piatti, lui è Nicola Batavia, il papà del Birichin di via Monti 16/a, cresciuto tra le cucine londinesi e il resto del mondo. Senza, però, dimenticare la tradizione casalinga. Ne sono un esempio le sapienti mani di mamma Maria che ogni mattina si mettono al lavoro per preparare pane, grissini, tajarin e plin. Ventisei anni sulla cresta dell'onda, un'impresa difficile se si pensa alla realtà dell'alta cucina torinese in cui non tutti hanno il privilegio di sopravvivere così a lungo o si possono permettere il lusso di rinunciare all'ambita Stella Michelin. Lui lo ha fatto.

Qual è il suo segreto?

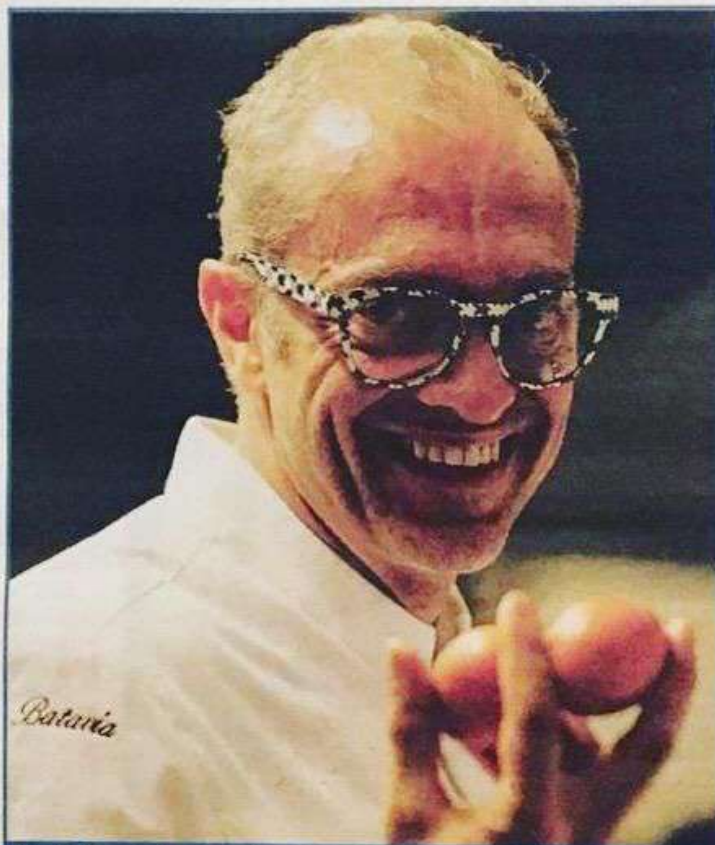
«Lo staff. Inutile girarci intorno, non si può rimanere aperti così a lungo se alle spalle non si ha uno staff competente che ti affianchi nel lavoro».

Cosa significano 26 anni di Birichin?

«Guardando la situazione della ristorazione in Italia e a Torino, significano tanto. La maggior parte dei clienti che ci vengono a trovare ci trovano innovatori. Io mi annoio della noia, da me si cambia sempre tutto, impostazioni, colori, oggetti, spezie. Viaggio

Novità

Daremo la possibilità ai nostri clienti di mangiare al Birichin, mentre i loro figli al TheEgg gusteranno



Nicola Batavia ha fondato il Birichin nel 1993

molto e ogni volta torno portandomi dietro cose nuove. Che dire della moda dei bistrot che adesso sta esplodendo. Io ho aperto il mio bistrot al Birichin, il TheEgg, già da qualche anno. Per non parlare dei blogger, noi ogni mese li invitiamo al ristorante e lo facciamo già da tempo».

Cosa rappresenta Torino nel panorama culinario italiano?

«Torino è una città ferma, solida. Certo, non è ai livelli di Milano, ma se un'azienda a Torino è affermata lo è anche in Italia».

«E' una cosa molto bella. Io vorrei che nella mia via ci fossero altri 7 o 8 ristoranti stellati perché non provo invidia né gelosie e si potrebbe fare sinergia».

Il Birichin piace molto ai Vip...

«Sì è vero, e la ragione è la riservatezza del Birichin. Abbiamo una sala molto riservata e in tutto ci sono solo nove tavoli».

Chi sono i Vip del Birichin?

«Politici, gente di spettacolo e tanti dj internazionali».

Creatività

Io mi annoio della noia, da me si cambia sempre tutto, impostazioni, colori, oggetti, spezie, porto sempre cose nuove

rin di mia madre con salsiccia di fassone, catalogna e parmigiano. E' un piatto nato il 4 marzo del 1993, c'è gente che arriva anche dall'estero per mangiarlo».

L'opinione pubblica pensa a volte che i ristoranti di livello abbiano prezzi "troppo alti"...

«Al ristorante non bisogna pagare tanto, bisogna pagare il giusto. Il prodotto oggi costa, così come il personale che lo esegue attraverso diversi e complicati passaggi».

Qualche novità per il 2020?

«Certo, riguarda le famiglie. Daremo la possibilità ai nostri clienti di mangiare al Birichin, mentre i loro figli staranno al TheEgg e potranno gustare un menù che parte da un hamburger di sanato con uova di quaglia e cipolle croccanti».

LE TRAME DELLE SOA

Storie d'amore

Come sempre a "Beautiful" la forma trica più in voga è il triangolo che, per prima volta, vede protagonista Brooke che confida ad un Ridge comprensibilmente sconvolto di avere si baciato Bill ma non è stato il vincitore. Nel frattempo c'è chi, non te tutto, crede ancora nel sacro vincolo matrimoniale: sono Pam e Charlie che ciano a tutti l'intenzione di sposarsi.