

Erbe spontanee, botti di Vermouth e vini ribelli: l'anima segreta di AL, il nuovo avamposto del gusto ai Docks Dora

5 Agosto 2026

di **Patrizia Ferlini**



TORINO – Torino è una città che sa nascondere i suoi tesori meglio di chiunque altra. Per trovarli, spesso bisogna allontanarsi dai lustri sabaudi del centro e spingersi dove i binari si allontanano dal centro.

È quiche sorge l'imponente complesso dei Docks Dora, un tempo magazzini generali per le merci in dogana costruiti all'inizio del Novecento e oggi monumento dell'archeologia industriale.



Gallerie di cemento, uffici creativi, studi d'artista che hanno reso questo luogo l'epicentro della cultura underground torinese degli anni '90. In questo labirinto brutalista, il Ristorante AL vuole portare l'eccellenza culinaria in un luogo nato per lo stoccaggio del ferro.

www.virtuquotidiane.it Erbe spontanee, botti di Vermouth e vini ribelli: l'anima segreta di AL, il nuovo avamposto del gusto ai Docks Dora

Il design di AL gioca con il contenitore che lo ospita. Le alte volte originali e le pareti in mattoni a vista dialogano con un arredamento minimalista e un'illuminazione che riscalda l'atmosfera senza cancellare l'anima "factory" del locale.

Dopo essere rientrato a Torino, dopo diverse esperienze all'estero, il titolare di AL **Alberto Fluttero** ha cercato il locale giusto da rilevare: "All'inizio mi piaceva l'idea di aprire a Regio Parco e nelle zone limitrofe: sono andato a fondo con un paio di locali, ma prezzi, metrature e lavori necessari mi hanno fatto rinunciare", racconta.

"I Docks hanno un fascino incredibile: sono vicini al centro, occupano uno spazio nel cuore dei torinesi — di varie generazioni — sono autentici, organici, attirano persone creative e potrebbero trovarsi a Londra, Berlino, Parigi o Madrid. Fanno parte dell'anima industriale di inizio '900 di Torino e anche di quella più underground. C'è spazio, luce e una comunità di professionisti incredibile: come si fa a non amare i Docks?".

"Insieme a **Silvia Rossi**, architetto dello studio NO.T, abbiamo cercato di mantenere lo spirito dei Docks. La mia idea era quella di contrapporre il freddo dei materiali industriali al calore di materiali più naturali come legno, pietra e gres. Il luogo è già affascinante di suo: va solo rispettato".

La proposta gastronomica di AL si muove su un binario di "concretezza creativa". Sebbene il legame con il Piemonte sia evidente nell'uso sapiente delle materie prime – dai tagli di carne di fassona alle verdure degli orti urbani circostanti – lo chef non teme di guardare oltre confine.



“Torino e il Piemonte, essendo circondati dalle montagne, hanno sempre avuto un forte legame con le erbe spontanee. Nei locali dove oggi sorge il ristorante si produceva anche vermouth e io, quando posso, cerco di integrare nei nostri menu — senza esagerare — elementi legati al foraging. Una mia passione è anche produrre qualche amaro, dall’achillea

all'arquebuse fino al nocino".

"Gli ingredienti che mi piace usare non sono molto diversi da quelli che raccoglievo in Inghilterra: i finti frutti della rosa canina, i getti dell'abete rosso, i fiori del pino mugo, il sambuco e così via. Alla fine, siamo nello stesso emisfero".

"Una cosa che mi ha colpito studiando il foraging — forse banale — è che idee, conoscenze e applicazioni, soprattutto quando si parla di cibo, non hanno confini: viaggiano, poi si depositano e si adattano al luogo. È quasi un discorso antropologico e mi affascina moltissimo".

Da AL hanno anche ricavato — grazie a un'intuizione di Ronald, l'artigiano con laboratorio ai Docks che ha realizzato il mobilio — i poggia-posate dalle botti di rovere in cui si produceva il vermouth. "Si vede ancora la linea di contatto del vino. Una cosa che, a mio avviso, è bellissima".

Per Alberto la sostenibilità è sia un dogma tecnico sia, soprattutto, economico. "È difficilissimo non buttare via niente: servono tecnica, tempo, spazio di stoccaggio e idee pratiche, realistiche e realizzabili su come utilizzare lo scarto. È facilissimo usarlo come slogan, difficilissimo applicarlo davvero".



“Al momento non sono soddisfatto di quanto riesco a salvare: potrei fare molto di più, ma un passo alla volta. So dove voglio arrivare”.

“A parte essere un cuoco, sono anche un imprenditore, e per questo parlavo dell’aspetto economico. Forse può sembrare cinico, ma penso che non dobbiamo salvare il mondo: al massimo dobbiamo salvare noi stessi. Il mondo sta benissimo senza di noi”.

La carta dei vini di **Martina Guercia** punta molto sul naturale. Un costante processo di “match” tra piatti tecnicamente complessi e vini che spesso hanno un’anima più ribelle e meno prevedibile. “Con Martina il dialogo è continuo. Non cerchiamo mai l’abbinamento perfetto nel senso classico del termine, ma qualcosa che abbia senso, che crei equilibrio e magari anche un po’ di tensione”.

“I vini naturali spesso hanno lati più imprevedibili, ma è proprio questo che li rende vivi e interessanti. A volte accompagnano il piatto, altre volte lo contrastano o ne cambiano completamente la lettura. È una cosa che mi diverte molto”.

“Ci tengo però a precisare che non abbiamo voluto costruire una carta focalizzata esclusivamente sui vini naturali. Abbiamo cercato di creare una selezione equilibrata, dove il cliente possa sentirsi a proprio agio e scegliere liberamente ciò che preferisce”.

“Negli ultimi anni ho notato una forte polarizzazione tra sostenitori e detrattori del vino naturale, e personalmente la trovo poco sensata. Per questo abbiamo preferito costruire una carta inclusiva, senza approcci ideologici: ci interessa che il vino sia buono, coerente e abbia qualcosa da raccontare, indipendentemente dall’etichetta che gli viene attribuita”.



Se dovesse descrivere l'obiettivo futuro di AL con una sola parola, Alberto sceglierebbe: "Aperto".

"Lo so, può sembrare esagerato, ma per me l'obiettivo è che AL rimanga aperto e sia sostenibile, sia a livello economico sia personale. In questo lavoro si parla tantissimo di

www.virtuquotidiane.it Erbe spontanee, botti di Vermouth e vini ribelli: l'anima segreta di AL, il nuovo avamposto del gusto ai Docks Dora

crescita, premi e riconoscimenti, ma mantenere vivo un ristorante oggi è già un risultato enorme”.

“Vorrei continuare a fare cucina nel modo in cui credo sia giusto farla, senza perdere entusiasmo, curiosità e qualità della vita”.

AL rappresenta quella Torino che non ha paura di sporcarsi le mani con il passato per costruire un futuro di sostanza. Tra le mura dei Docks Dora, Alberto Fluttero ha dato vita a un progetto che rifugge le etichette facili: non è solo foraging, non è solo cucina di recupero, ma un esercizio quotidiano di equilibrio e verità.