

Il richiamo della pampa sotto l'ombra della Mole, come Volver trasforma il rito dell'asado in un'emozione senza tempo

1 Giugno 2026

di Patrizia Ferlini



TORINO – La cucina argentina è da sempre un racconto di migrazioni, di terra e di fuoco. Definita spesso come un “ponte tra due mondi”, la gastronomia rioplatense fonde l’eredità indigena con le radici spagnole e, soprattutto, italiane.

Per un argentino, l'asado – la carne alla griglia – è un rituale sociale, un atto di condivisione che trasforma la tavola in un'assemblea familiare.

È qui, tra nostalgia e convivialità, che nasce il mito della Pampa, dove la qualità della carne di manzo, allevata in spazi sconfinati, diventa il metro di misura dell'eccellenza.

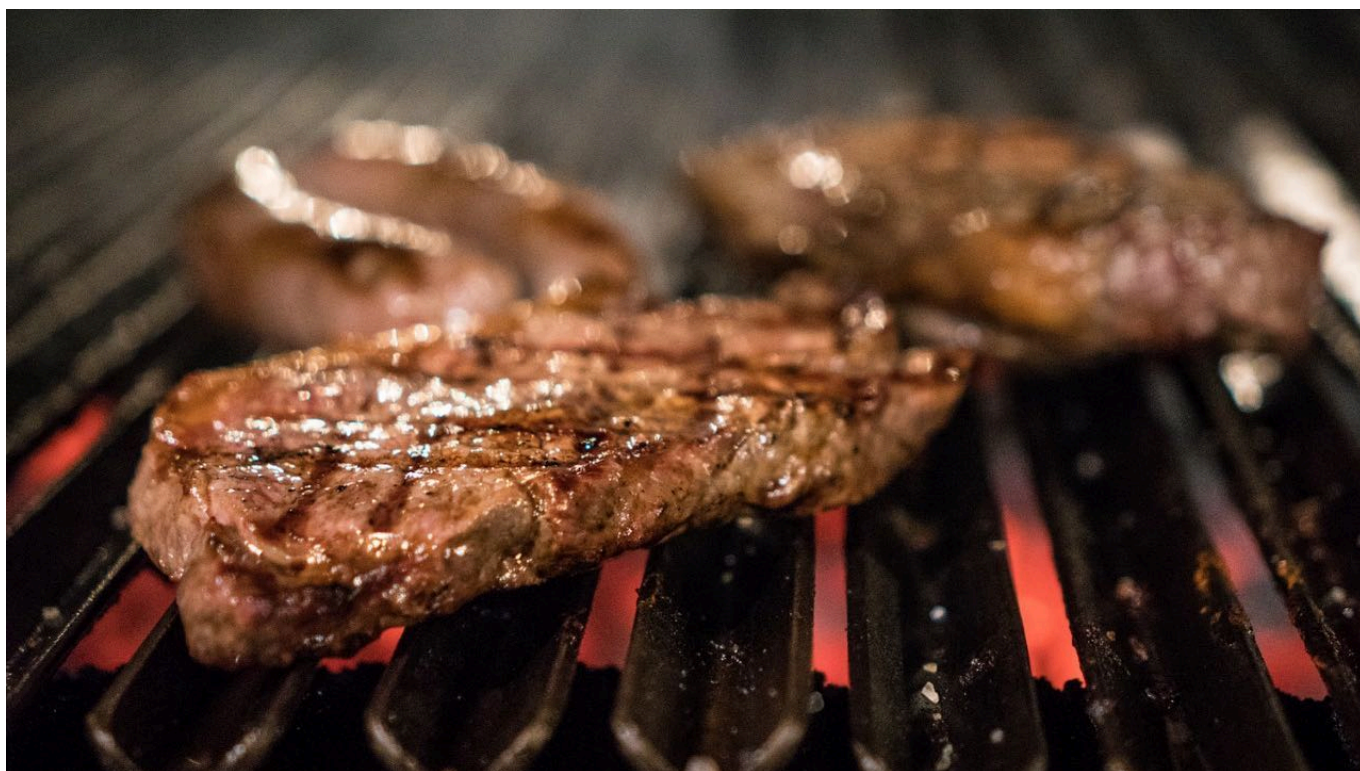


A Torino, città sabauda per eccellenza, esiste un luogo dove questo spirito vive intatto, il ristorante Volver. Fondato nel settembre del 2002 da **Monica Galante**, il locale ha saputo ritagliarsi uno spazio unico nel panorama della ristorazione torinese.

Nato inizialmente come associazione culturale in via Botero, Volver ha trasformato la sua

vocazione in un'esperienza culinaria completa, espandendosi negli anni per accogliere i numerosi appassionati della carne de raza.

Il nome stesso, Volver (ritornare), è un omaggio al celebre tango di **Carlos Gardel**. Evoca quel sentimento di saudade e il desiderio di riportare a casa i sapori di una terra lontana. Entrare nel locale di via Botero significa immergersi in un'atmosfera calda, fatta di mattoni a vista, luci soffuse e i profumi inconfondibili della parrilla de carbón, la griglia a carbone.



“L'idea era quella di integrare il panorama culinario argentino, non solo composto da asado e vino, con altri piatti”, racconta a *Virtù Quotidiane* la proprietà.

La ricerca della qualità è il pilastro su cui poggia il successo di Volver. La carne argentina, considerata tra le migliori al mondo, arriva fresca e selezionata da allevamenti a cielo aperto. Il menù è un compendio dei tagli più celebri, come il bife de chorizo – il controfiletto, succoso e saporito – il lomo – il filetto – l'ancho e il cuadril – tagli per intenditori che cercano equilibrio tra grasso e muscolo.



Ma Volver non è solo carne.

“Le nostre empanadas sono artigianali, usiamo materie prime ricercate e a km 0, farina di un mulino del biellese, con cui realizziamo anche le tapas”.

L’esperienza inizia con le empanadas – fagottini di pasta ripieni di carne o verdure – o la

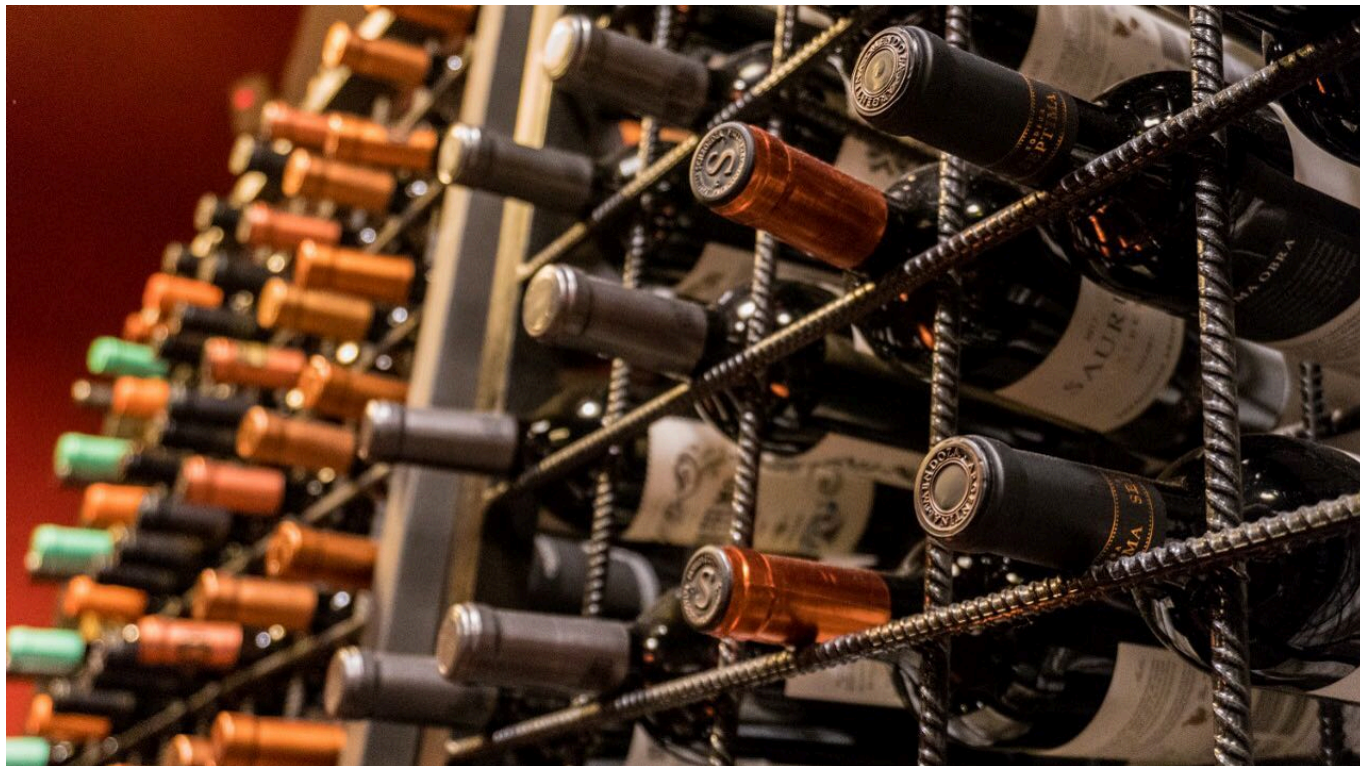
provoleta alla piastra, per poi concludersi con l'immane dolce de leche, servito spesso all'interno di panqueques - crepes - calde.

Il tutto è accompagnato da una selezione rigorosa di vini argentini, con il Malbec di Mendoza a fare da protagonista assoluto, capace di reggere il confronto con l'intensità dei sapori della brace.



“Abbiamo solo vini argentini, la scelta è frutto di uno studio del terroir argentino e di dove nascono le uve. Il territorio argentino è talmente vasto che permette una grande diversità nei vini”.

Nel futuro Volver sogna di inserire nuove proposte: “Ci piacerebbe importare la tira de asado, che ad oggi è carne con osso e non si può importare. Ci piacerebbe proporre un menù parallelo in cui si studia gli influssi della cucina europea su quella argentina”.



Con gli anni, il marchio Volver è diventato sinonimo di garanzia, espandendosi anche in altre zone della città, come la suggestiva cornice di Piazza Carlina (Piazza Carlo Emanuele II), mantenendo sempre fede alla filosofia originale: offrire un'accoglienza autentica, dove il servizio non è mai distaccato ma latino, ovvero vibrante e caloroso.

Tra le tendenze gastronomiche fugaci dei nostri giorni, Volver resta un punto fermo. Non è solo un ristorante per chi cerca una bistecca eccellente, ma un porto sicuro per chi vuole "ritornare", anche solo per una sera, tra le suggestioni della Pampa e le note di un tango mai dimenticato.