



A TORINO UN SOGGIORNO DI GUSTO

Soggiornare a Torino vuol dire anche regalarsi momenti di gusto alla scoperta di un territorio che dal punto di vista enogastronomico ha molto da raccontare.

La scoperta della prima capitale d'Italia può iniziare dalla parte antica della città, conosciuta come il quadrilatero romano, per lasciarsi tentare dalla sua bevanda tipica, il Bicerin a base di cioccolata calda, caffè e crema di latte da gustare presso il Caffè Al Bicerin in piazza della Consolata.

Torino è la città che conta il maggior numero di caffè storici di tutt'Italia, luoghi dove un tempo politici, artisti e letterati amavano incontrarsi e magari degustare la pasticceria fresca mignon ancora oggi in voga come allora. Non si può lasciare Torino senza aver assaggiato una bignola, in un sol boccone per non sporcarsi, come amavano fare i reali di Casa Savoia.

A loro oltre ai grandi palazzi lasciate in eredità, Residenze Reali Unesco dal 1997, si deve il rito della **Merenda Reale** riportato in auge da Turismo Torino e Provincia.

Seppur il rito trova le sue origini nel Settecento, nel corso dell'Ottocento ha assunto nuove abitudini e caratteristiche. Se nel settecento infatti i regnanti di Casa Savoia amavano deliziarsi a corte, tra una chiacchiera e l'altra, con cioccolata calda e i "bagnati", dando origine al rito della Merenda Reale, nell'Ottocento amavano recarsi presso i molteplici caffè presenti in città per degustare il famoso Bicerin. La Merenda Reale del '700 (€10,00) e dell'800 (€12,00) può essere assaporata presso il castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, The Tea - Torrefazione Moderna, Pepino 1884, caffetteria Orangerie Gerla 1927, Caffè Reale Torino, Caffè Platti 1875 e il Caffè Elena.

Sempre alla maestria dei cuochi di corte si deve la presenza di una **cucina ricca di sapori e di storia** che, nel corso dei secoli, ha subito anche le influenze popolari. Ecco quindi il nascere di una cucina variegata - che ha saputo inoltre fondere e utilizzare i prodotti e i suggerimenti che venivano dai suoi stretti legami con la Savoia e le altre corti europee - ma anche genuina, dai sapori forti e nello stesso tempo raffinata degna di un banchetto regale ma ideale a coronamento di una gita in campagna.

Sulle tavole torinesi non mancano mai gli antipasti che fanno la parte da leone: dal vitello tonnato alle acciughe al verde passando dalla carne e pesce in carpione a piatti più delicati come i flan di verdure e ai tomini, piccoli formaggini freschi.

Come piatti tipici, spicca la bagna caôda, antica ricetta contadina a base di salsa con olio, acciughe e aglio dove si intingono verdure crude e bollite, gli agnolotti, gli gnocchi e i risotti e come secondi, il bollito misto, i brasati e il fritto misto, solo per citarne alcuni. Sulla tavola non mancano mai i

Turismo Torino e Provincia

Ufficio stampa - Silvia Lanza – 349 8504589 – s.lanza@turismotorino.org

www.facebook.com/pressturismotorino - www.turismotorino.org

grissini nelle varianti “stirato”, friabile e dal gusto delicato e “rubatà”, corposi e poco lievitati, a forma di bastoncino, un’invenzione tutta torinese, e i formaggi la cui lista è infinita e deliziosa: dalle robiole, alle tome, dai tomini ai paglierini di consistenza soda o pastosa. E per finire in dolcezza, l’industria dolciaria torinese vanta l’invenzione dello zabaglione, tuorli d’uovo sbattuti con lo zucchero e il Marsala. Tradizione che viene rivisitata nelle cucine dei ristoranti stellati, ben 14 tra Torino e la sua provincia.

Che il Piemonte sia terra di grandi vini è scontato ma che la provincia di Torino sia custode di altrettanti grandi vini è cosa poco nota. Il territorio intorno a Torino è patria di un’importante e antica tradizione vitivinicola: lungo circa 600 chilometri si incontra la zona del Canavese, della Collina Torinese, del Pinerolese e della Valsusa dove apprezzare 25 vini DOC, prodotti da 11 vitigni caratteristici. Tra questi il più torinese di tutti è il Freisa, un vino rosso rubino, leggermente mosso, prodotto nella zona di Chieri e nella vigna urbana accanto a Villa della Regina a poche centinaia di metri dal centro cittadino.

Torino vanta un altro primato: l’aperitivo. Conosciuto in tutto il mondo, il Vermouth è nato a Torino nel 1786 da Antonio Benedetto Carpano, e venduto all’inizio in una bottega di liquori in Piazza Castello. Per la sua ricetta si utilizzano il Moscato del Piemonte e i vini corposi del Sud, con estratti e infusioni di circa 30 erbe aromatiche. Esistono vari tipi di Vermouth: rosso, bianco, rosato, dry e extra dry. A Torino è un vero e proprio rito quello dell’aperitivo che si può degustare grazie all’iniziativa **Extra Vermouth - l'ora del Vermouth di Torino, aromi e sapori da gustare**.

Il format di Extra Vermouth prevede: 3 degustazioni di Vermouth in purezza oppure 1 degustazione in purezza e 1 cocktail con l’abbinamento di 4 assaggi di piatti o prodotti tipici piemontesi, evocativi del concetto di **merenda sinoira**, e 1 assaggio dolce (dalle bignole al cioccolato) per concludere in dolcezza.

Il costo è di 18€ a persona e l’iniziativa sarà disponibile in numerosi locali torinesi tra i quali: Affini, 100 Vini & Affini, Busca, Caffè Elena, Caffè Platti, Cantina da Licia, DDR, Distilleria Quaglia, Gelateria Pepino 1884, Goustò, La Drogheria, Le Putrelle, Mojo Bar, Pasticceria Gerla 1924, Rossorubino, San Giors Ristorante, Scalo Vanchiglia, Smile Tree, Snodo OGR, Stratta, Terrazza Cocchi in Cloud9. È gradita la prenotazione presso i locali aderenti.

Molte inoltre le proposte ideate dagli operatori iscritti al registro incoming di Turismo Torino e Provincia: dall’**Aperitorre in love** per il giorno di San Valentino sull’antica torre campanaria del Duomo al **Carnevale al Cioccolato**, un tour goloso e curioso per bimbi e famiglie con una guida che accompagnerà nella storia del Carnevale e delle sue maschere a Torino (www.somewhere.com); dall’**Aperitour™**, una visita guidata nei luoghi del tradizionale aperitivo a Torino all’**Eatintour®** nel centro storico della città con quattro tappe degustative a formare un menù itinerante dall’aperitivo al dolce (info@guidaturisticatorino.com).

Turismo Torino e Provincia

Ufficio stampa - Silvia Lanza – 349 8504589 – s.lanza@turismotorino.org

www.facebook.com/pressturismotorino - www.turismotorino.org