



## MANGÉBIN – IL PIEMONTE IN TAVOLA

### 51 ristoranti dove assaporare la cucina piemontese tutto l'anno

Il Piemonte è una terra che vanta un'autentica cultura enogastronomica con prodotti unici ed una sapiente tradizione artigianale profondamente radicata nella sua storia e gente.

Ed è proprio per valorizzare ed esaltare questo patrimonio che nasce "MANGÉBIN – il Piemonte in tavola" un progetto di **Città di Torino, Turismo Torino e Provincia, Ascom, Confesercenti** con il sostegno della **Camera di commercio di Torino** e il supporto creativo di **MDAComunicazione**.

È un circuito di 51 ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia che propongono nei propri menù le ricette tradizionali del Piemonte e i vini regionali con l'obiettivo di offrire ai turisti e ai residenti un'esperienza culinaria autentica.

Alla base del progetto la considerazione di come sia costantemente in aumento il numero dei viaggiatori che scelgono la meta delle vacanze avendo come principale obiettivo l'esperienza enogastronomica. L'enogastronomia è tra i principali driver che sostengono l'immagine del Belpaese a livello mondiale, insieme alla moda ed al turismo, un trend che avvantaggia l'Italia, a patto che si migliori l'accessibilità dell'offerta".\*

*"E' un'intelligente azione sinergica tra Enti, Istituzioni e operatori della ristorazione che attraverso un'offerta enogastronomica di qualità e con copertura capillare del territorio torinese consente a turisti e cittadini di scoprire piatti tradizionali ed eccellenze del Piemonte con la garanzia di ingredienti di qualità a chilometro zero - afferma l'assessore al commercio **Paolo Chiavarino** -. È una preziosa opportunità di stimolo a un consumo di cibo di livello, con ricadute economiche sugli operatori del settore e sul tessuto provinciale torinese."*

Gli esercizi che hanno aderito al progetto – selezionati in collaborazione con le associazioni di categoria Ascom e Confesercenti – garantiscono i seguenti requisiti: almeno il 60% dei piatti offerti dovranno essere tradizionali della cucina piemontese, utilizzando ingredienti locali e almeno il 60% dei vini serviti dovranno essere di provenienza piemontese, di cui almeno il 10% dovrà provenire dalla provincia di Torino.

Come dichiarato da **Enzo Pompilio d'Alicandro**, Vicepresidente della Camera di commercio di Torino: *"Il progetto si basa su un sempre più intenso dialogo tra ristoratori ed esercenti da un lato e produttori enogastronomici locali dall'altro, perché nei menu e nelle carte dei vini siano sempre proposte le eccellenze del territorio: Mangébin nasce per arricchire l'offerta e segnalare ai turisti una selezione di locali che propongono la tipicità della nostra cucina abbinata ai migliori vini locali, garantendo un'autentica esperienza di gusto piemontese"*.



**Maria Luisa Coppa**, Presidente di Ascom Confcommercio Torino e Provincia sottolinea che *“la tipicità è certamente un trend e proprio per questo sono indispensabili regole che tutelino chi lavora bene rispetto a chi segue solo una moda. Quello presentato oggi è un primo nucleo di ristoranti, che potrà ampliarsi, tenendo sempre conto che ‘tipicità’ non vuol dire solo tradizione storica, ma anche innovazione e rivisitazione dei nostri piatti tipici, con l’accortezza di rispettare un disciplinare che, in questo caso, abbiamo costruito insieme”*.

*“L’idea di organizzare un circuito verificato di ristoranti tipici – sottolinea **Fulvio Griffa**, Presidente di Asso Turismo Confesercenti – è nata da una proposta degli operatori della ristorazione e si propone di presentare ai turisti una ampia scelta di piatti della nostra tradizione culinaria e di vivere un’esperienza unica”*.

Il progetto prevede lungo il corso dell’anno la definizione di **Weekend Tematici** durante i quali verrà celebrato un piatto iconico della tradizione piemontese. Il primo weekend che coincide con il Ponte dell’Immacolata (dall’ 8 al 10 dicembre) sarà dedicato ai Tajarin. Ogni ristorante dovrà quindi proporre la pasta fresca all'uovo dell'antica tradizione piemontese come piatto principe.

*“Siamo sicuri che tale iniziativa – sottolinea **Marcella Gaspardone**, Dirigente di Turismo Torino e Provincia – pensata e ideata soprattutto per coloro che giungono in visita nel nostro territorio contribuisca a far conoscere la nostra tradizione e, nel contempo sia garante di qualità dei piatti proposti nel rispetto della cucina tipica piemontese”*.

Sul fronte della comunicazione, Turismo Torino e Provincia ha attivato tutti i suoi canali. Il progetto è presente in home page sul sito [www.turismotorino.org](http://www.turismotorino.org) tradotto anche in inglese e francese; è stata inoltre definita una campagna di comunicazione online e offline per evidenziare il circuito; per i locali aderenti saranno previsti dei corsi di formazione per garantire la conoscenza e la promozione accurata dei piatti e dei vini piemontesi; ogni ristorante sarà riconoscibile attraverso una vetrofanìa.

## **I LOCALI ADERENTI**

### **Torino**

AL GUFO BIANCO / ALBERGO RISTORANTE SAN GIORIS / ANTICA BRUSCHETTERIA PAUTASSO / ANTICA TRATTORIA "CON CALMA" / ANTICA TRATTORIA DEL SOLE / ANTICHE SERE / ANTICO BALON / ARCADIA / BALLATOIO - BISTROT DI RINGHIERA / BARBAGUSTO / BISTROT TURIN / BORGIAITINO FORMAGGI / CASA BROGLIA / ENOTECA ROSSO RUBINO / GOUSTO' RISTORANTE EMPORIUM / GUARINI / I SAPORI DEL PIEMONTE / LA BADESSA / LE FANFARON BISTROT / LE VITEL ETONNE' / MARTINET / OSTERIA AL TAGLIERE / OSTERIA LE PUTRELLE / OSTERIA RABEZZANA / PEPINO 1884 / PORTO DI SAVONA / RISTORANTE BELVEDERE / RISTORANTE DEL CIRCOLO DEI LETTORI / RISTORANTE DEL DUOMO BICERIN / RISTORANTE LAROSSA / SAN TOMMASO 10 / TRATTORIA DECORATORI E IMBIANCHINI



### **Fuori Torino**

ANTICA LOCANDA DELL'ORCO (Rivarolo Canavese) / ANTICA TRATTORIA MONVISO (Carmagnola) / CA' PRAUDIN (Valchiusa) / COSTA LOURENS (Torre Pellice) / FERMATA ALPI GRAIE (Groscavallo) / FORESTERIA DI MASSELLO (Massello), GEAT VAL GRAVIO (San Giorio di Susa) / L'FOUIE (Bardonecchia) / LA LOCANDA DEL CONT (Santena) / LA TABLE DLOUZ AMIS (Oulx) / LES MONTAGNARDS (Balme) / OSTERIA DAL MERLO (Sant'Ambrogio di Torino) / OSTERIA LA CADREGA (Moncalieri) / RISTORANTE CENTRO (Cercenasco) / RISTORANTE HOTEL CELESTINO (Piobesi) / RISTORANTE L'INCONTRO (Valchiusa) / RISTORANTE SAN MICHELE (Avigliana) / TRATTORIA BEL DEUIT (Baldissero Torinese) / SCUDO DI FRANCIA (Agliè)

\*Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2023 curato da Roberta Garibaldi

**PER INFO E PRENOTAZIONI**  
**[www.turismotorino.org/mangebin](http://www.turismotorino.org/mangebin)**