



L'enogastronomia torinese: tutto il gusto della tradizione.

Il territorio che comprende i 315 Comuni della Provincia di Torino è una composizione ideale che unisce bellezze naturali, tradizioni millenarie, luoghi di interesse storico e architettonico, ma anche un ampio e variegato patrimonio di tipicità agro-alimentari e di eccellenze del gusto.

Nella cucina tipica della provincia di Torino ogni ricetta nasce dalla genuinità dei prodotti locali che riportano a un passato di cultura contadina.

I ristoranti tipici offrono una grande varietà di piatti: dalle gustose **zuppe** e la tradizionale **polenta** ai saporiti **insaccati**, dai **secondi** a base di funghi, castagne, patate, cavoli al **pesce** di lago e di torrente, dagli squisiti **formaggi** freschi e stagionati alla **frutta** fresca fino a un grande assortimento di **dolci**.

Il tutto sempre accompagnato dai profumi e dai sapori di ben **25 vini DOC** fra cui Carema, Doux D'Henry, Freisa, Bonarda, Cari, Erbaluce, Ramie, Caluso Passito o da una **birra** cruda artigianale. E per concludere, come non cedere ai **liquori** e ai **distillati** di erbe officinali e alpine? Un sorso di Genepy Occitan o di Grappa di Chiaverano... e si torna in forma!!!

Un viaggio a Torino è anche un viaggio nel gusto, da assaporare con intimo piacere in un tripudio di sensazioni.

Qui gli **antipasti** sono infinite portate a base di carne, pesce, verdure, uova, salumi e formaggi, da accompagnare naturalmente ai **grissini**, inventati nel '600 per il "principe malaticcio" Vittorio Amedeo II di Savoia.

Come primo piatto non possono mancare gli **agnolotti**, pasta all'uovo ripiena di carne e condita, a scelta, con sugo d'arrosto, burro e salvia, ragù o brodo di carne.

I secondi sono sempre molto "importanti": dal **fritto misto** – incredibile coesione di ingredienti dolci e salati – alla **bagna cauda**, in cui intingere cavolo, cardo gobbo, topinambur, peperoni e molte altre verdure crude, al **bollito misto**, accompagnato da gustose salse come il *bagnet verd* e la tipica *cugnà*.

Una cena torinese, però, non può prescindere dall'allegro rito che si celebra ogni tardo pomeriggio nei caffè, nelle enoteche, nei club lungo il fiume... l'**aperitivo**! Un cocktail o un bicchiere di *vermouth* - nato proprio qui nel 1786 – da accompagnare a tramezzini, taglieri di salumi e formaggi tipici, pasta e risotti, specialità multietniche e la serata è pronta a decollare!

Se poi a metà giornata, passeggiando sotto gli eleganti portici del centro, siete attratti dalle invitanti vetrine delle pasticcerie e dei caffè storici, cedete alla dolce tentazione di **gianduiotti** e cioccolatini, torte, piccoli **bignè** e le imperdibili bevande calde come il **bicerin**, lo **zabaione** e la **cioccolata** tazza.



E se non siete ancora soddisfatti, vi proponiamo una **merenda sinoira**, un'antica **tradizione gastronomica** con prodotti semplici del territorio, che come suggerisce il nome viene offerta nel tardo pomeriggio, dalle 17 in poi, prima di dedicarsi alla cena vera e propria. Il nome Sinoira deriva infatti da "**sin-a**", una parola che in dialetto piemontese significa proprio cena.

Un prodotto che spesso si trova tra le proposte della merenda sinoira è il "**Salampata**", uno dei salumi più tipici e caratteristici del Canavese da gustare nella stagione invernale. Si tratta un insaccato morbido a base di carne suina (presente in misura non inferiore al 50%), lardo, patate bollite e spezie. Questo saporito salame viene consumato fresco o dopo una stagionatura brevissima, crudo (affettato o spalmato su crostini), unito alle uova nella frittata o al forno.

In questa stagione è inoltre usuale trovare sulle nostre tavole delle ricette con un ingrediente unico del nostro territorio - Il "**Marrone della Valle di Susa**" - che, nei suoi 5 ecotipi (Marrone di San Giorio, Marrone di Bruzolo, Marrone di Meana, Marrone di Mattie e Marrone di Villarfocchiardo) è una delle più pregiate varietà di castagna, adatta al consumo fresco e alla produzione di marrons glacés.

Abbinamento ideale per questi prodotti un vino sempre dell'area del Canavese: l'**Erbaluce**, da cui si possono ottenere prodotti di diversa tipologia, dagli intensi spumanti secchi, ai vini tranquilli, agli importanti **passiti**; tutto per merito delle sue uve che sono dotate di elevata acidità fissa e ben si prestano all'appassimento.