

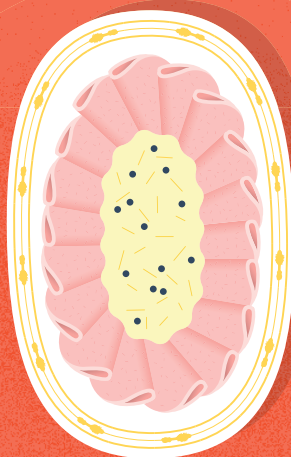
TORINO



Capitale

del Gusto

...COSA ASSAGGIARE?



VITELLO TONNATO

Fettine di vitello con una salsa di tonno, uova, capperi e acciughe

BAGNA CAUDA

Salsa calda preparata con aglio, acciughe, olio d'oliva e servita con verdure



Grissini

furono inventati alla Corte dei Savoia

LO SAPEVI?



GIANDUIOTTI

Ciocolatini a base di cacao e nocciole

SOLO A...
TORINO



Biceròn

La tradizionale bevanda calda a base di cioccolato, crema di latte e caffè



TORINO, UN TERRITORIO DI ECCELLENZE

Una città con un'offerta enogastronomica a 360 gradi. Una vasta gamma di prodotti tipici che, sapientemente lavorati, si trasformano in un'esperienza di gusto.

•

Sono quattro i punti cardinali del "gusto" torinese: **sua Maestà la carne, sua Altezza il formaggio, sua Eminenza il riso e sua Eccellenza il cioccolato**, accompagnati dalla **Corte della tradizione** con i grandi piatti classici. Il tutto servito con un calice dei grandi vini rossi e bianchi del territorio, molti dei quali insigniti dei prestigiosi marchi **DOCG e DOC**.

Ristoranti e caffè storici o trattorie di borgata sono i templi della cucina torinese, famosa per i numerosi antipasti, gli agnolotti, il fritto misto, i formaggi e, per finire, la crema Gianduja o il "bicerin" con un buon caffè.

Torino è anche patria del vermouth e dell'aperitivo, da non perdere nei locali di tendenza di Piazza Vittorio Veneto, del Quadrilatero Romano e di San Salvario.



»

SAPEVI CHE

Nel 2018 la prestigiosa **Guida Michelin** ha promosso ben 9 ristoranti del territorio torinese, mentre i 41 complessivi di tutta la regione fanno salire il Piemonte sul secondo gradino del podio nazionale.

»

PER I CULTORI DEL CIBO

Botteghe artigiane, negozi storici del centro, aziende agricole, laboratori innovativi ed empori di paese: tutto il gusto e l'eccellenza enogastronomica torinese sono raccolti nella selezione "**Maestri del Gusto di Torino e provincia**", un elenco di 182 maestri rigorosamente verificati da Slow Food e dalla Camera di commercio di Torino.

Per saperne di più:
www.maestridelgustotorino.com

»

A PROPOSITO DI

Cultura del cibo. La biodiversità del territorio torinese ha permesso una ricca varietà di prodotti alimentari, raffinate ricette e rielaborazione di nuovi piatti. Sempre più spesso le parole cibo e cultura sono associate: dalla terra alla tavola il percorso è denso di contenuti e di significati. Puoi trovarli nei "Musei del Gusto".



SUA MAESTÀ LA CARNE

Regina delle tavole torinesi è la carne; una delle prelibatezze della produzione piemontese è quella di Fassone, razza autoctona del Piemonte. È d'obbligo una sosta nelle tante tipiche trattorie, nei curati agriturismi o negli squisiti ristoranti per gustare mille storiche ricette della tradizione: dal vitello tonnato alla carne cruda battuta al coltello, dagli agnolotti del *plin* e dai *tajarin* al ragù al brasato al Carema, al bollito misto e ai saporiti salumi.

•

GUSTALA CON...

Lingua di bue al bagnèt verd, salsa a base di acciughe, olio, aglio e prezzemolo

🍷 → **Pinerolese Doux d'Henry, Freisa di Chieri**

•

Capunèt, involtini di foglie di verza farciti con carne, uova e formaggio

🍷 → **Pinerolese Dolcetto, Collina Torinese Barbera**

•

Carne cruda battuta al coltello, scondita o condita con sale, olio d'oliva e succo di limone

🍷 → **Valsusa, Pinerolese Rosso**

•

Vitello con salsa tonnata (a base di tonno) su fettine sottili di girello

🍷 → **Erbaluce di Caluso**

•

Agnolotti del plin, pasta all'uovo ripiena di carne e verdura

🍷 → **Canavese Rosso**

•

Tajarin con ragù di carne, lunghe e sottili strisce di pasta all'uovo

🍷 → **Freisa di Chieri**

•

Bue brasato al Carema, cotto a lungo nel vino Carema

🍷 → **Carema, Canavese Nebbiolo, Barolo, Barbaresco**



↳

SAPEVI CHE

"Allevare in salute" in Piemonte non è solo uno slogan. L'opera di sensibilizzazione sul benessere animale è stata accompagnata da una grande attenzione alla selezione genetica, che ha portato tra l'altro al riconoscimento dell'IGP europeo al "Vitellone della coscia piemontese". Il marchio IGP è il modo migliore per confermare la qualità della nostra carne.

↳

PER I CULTORI DELLA CARNE

La carne piemontese è considerata tra le più pregiate al mondo, riconosciuta a livello internazionale per le sue preziose proprietà nutritive e dietetiche. È una carne magra, tenera, saporita, facilmente digeribile e assimilabile.

↳

A PROPOSITO DI

"Fassone" (o doppia coscia), maschio di bovino piemontese dalla grande massa muscolare utilizzato in cucina. Inizialmente visto con diffidenza per le sue dimensioni ma presto apprezzato dagli allevatori per le sue caratteristiche zootecniche e dai consumatori per quelle organolettiche.



SUA ALTEZZA IL FORMAGGIO

È una vera delizia culinaria, si può trovare a pasta molle o dura, fresco o stagionato, di latte vaccino, caprino o misto. A Torino i formaggi si sposano ai risotti, si condiscono gli gnocchi, si mescolano ai ripieni di pasta fresca, si aggiungono nei carpacci, diventano pietanza se assaporati con i vini.

•

GUSTALO CON...

Tortino di cardi o topinambur, un antipasto con formaggio fuso dal gusto forte

🍷 → *Freisa di Chieri, Canavese Rosso*

•

Gnocchi di patate alla bava, un primo piatto condito con il gustoso sapore della toma

🍷 → *Pinerolese Doux d'Henry, Collina Torinese Bonarda*

•

Tagliere di formaggi PAT accompagnati da confetture (*cugnà*) e/o miele di montagna

🍷 → *Collina Torinese Barbera, Valsusa, Pinerolese Ramie*; se i formaggi sono molto stagionati *Carema, Barolo, Barbaresco*; con gli erborinati *Erbaluce di Caluso Passito*



↳

SAPEVI CHE

Sono più di trenta i principali formaggi piemontesi. Fra questi ben 9 hanno ottenuto il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta). Una particolare citazione meritano: la **Toma Piemontese Dop**, il **Gorgonzola Dop**, la **Robiola di Roccaverano Dop**, il **Castelmagno Dop**.

↳

PER I CULTORI DEL FORMAGGIO

"Torino Cheese" è una selezione realizzata dalla Camera di commercio di Torino: attraverso schede di analisi sensoriale, approfondisce storia e caratteristiche delle produzioni lattiero-casearie d'eccellenza del territorio.

Per saperne di più:
www.torinocheese.com

↳

IL PROPOSITO DI

Formaggi PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali). Sono molti quelli che si possono degustare a Torino:

– freschissimi a pasta molle: **Tuma 'd Trausela, Civrin della Valchiusella**

– freschi o a stagionatura breve, pasta molle o semidura: **Pagliarina, Seirass, Salignun, Brus, Cevrin di Coazze, Toma di Lanzo**

– stagionatura breve o media, pasta dura a volte erborinata: **Toma del lait brusc, Murianengo, Murtrèt.**



SUA EMINENZA IL RISOTTO

Un prezioso alimento che a Torino si sposa con il vino, il formaggio o le verdure e viene servito nel risotto.

-

GUSTALO CON...

Risotto al vino Barolo

🍷 → *Barolo, Carema*

-

Risotto al Castelmagno, mantecato con il formaggio omonimo

🍷 → *Pinerolese Barbera, Pinerolese Ramie, Barbaresco*

-

Risotto ai funghi porcini

🍷 → *Carema, Canavese Nebbiolo, Freisa di Chieri Superiore*

-

Risotto agli asparagi di Santena

🍷 → *Canavese Bianco, Erbaluce di Caluso, Pinerolese Doux d'Henry*

-

Risotto al Serpoull, ovvero al timo serpillio, un'erba che si raccoglie in alta quota nelle Alpi piemontesi

🍷 → *Erbaluce di Caluso, Collina Torinese Bonarda, Canavese Rosso*



↳

SAPEVI CHE

Il **risotto** è un primo piatto tipico della cucina italiana. La sua caratteristica principale è il mantenimento dell'amido che lega i chicchi fra loro in un composto di tipo cremoso. Gli altri ingredienti variano in relazione alla ricetta da preparare.

↳

PER I CULTORI DEL RISOTTO

Le principali varietà di riso prodotte in Piemonte sono: Arborio, Balbo, Balilla, Carnaroli, Roma, Sant'Andrea e Vialone Nano.

↳

PROPOSITO DI

L'Italia è il maggior produttore europeo, con più di 14 milioni di quintali l'anno. Il riso piemontese rappresenta, con quasi 117 mila ettari di risaia, oltre la metà della produzione italiana (siamo intorno ai 230 mila ettari). Una realtà che, con i suoi 1800 produttori è una eccellenza non solo per quantità ma anche per qualità, oltre che per l'attenzione all'ambiente nelle coltivazioni, la storia e la tradizione culturale.



SUA ECCELLENZA IL CIOCCOLATO

È una delle tante prelibatezze torinesi con una tradizione secolare che puoi gustare in ogni sua forma, dalle bevande calde, ai cioccolatini, alle creme gelato, alle torte.

•

GUSTALO NEL...

Gianduia, il cioccolato di Torino: un impasto di cacao finissimo arricchito da nocciole del Piemonte. Si può gustare nella variante dei famosissimi **gianduiotti**, icona di Torino a forma di barca rovesciata, ma anche in crema da spalmare, in tavolette o in tazza

🍷 → **Erbaluce di Caluso Passito**

•

Bunèt, un budino di antichissima tradizione a base di uova, zucchero, latte, cacao, liquore (solitamente rum) e amaretti secchi

🍷 → **Erbaluce di Caluso Passito**

•

Bicerin, una bevanda calda a base di caffè, cacao e crema di latte: il segreto per assaporarlo al meglio è non mescolarlo

•

Pralineria, i prodotti sono quelli della tradizione: i Bombi, le Praline, gli Alpini per gli amanti della grappa, i Preferiti - cioccolatini ripieni di ciliegie - e gli storici Cremini - tre strati alternati di cioccolato gianduia e alla nocciola

E se lo assaggi fondente...

🍷 → **Vermouth chinato**; se è superiore al 75% con **Carema, Freisa Superiore, Pinerolese Ramie, Valsusa, Barbaresco, Barolo**



↳

SAPEVI CHE

L'amore tra il cioccolato e Torino risale dal XVII secolo fino ai giorni nostri, grazie ad antiche famiglie di artigiani del cioccolato che ancora oggi raccontano cosa significa tramandare la tradizione. Negli ultimi anni nuove generazioni di giovani di talento hanno fatto del cioccolato una vera e propria missione e, grazie alla loro professionalità e preparazione, sono presto diventati dei veri maestri: scuole e pensieri differenti, ma con un unico obiettivo, l'eccellenza artigiana del cioccolato.

↳

PER I CULTORI DEL CIOCCOLATO

Il **Bicerin** da assaporare nei Caffè storici di Torino, dove a metà giornata è d'obbligo cedere alle tentazioni della **merenda** che a Torino può essere "Reale", a base di cioccolata calda e Bicerin, nei quali intingere i biscotti torcetti, confortini, canestrelli, pazientini, amaretti, anisini, meringhe, baci di dama e savoiardi - i più antichi biscotti italiani. Puoi rivivere la "**Merenda Reale**" secondo i rituali del 1700 e del 1800 nei caffè storici o nelle Residenze Reali...

Per saperne di più:
www.turismotorino.org/it/merenda-reale

↳

A PROPOSITO DI

Oggi il distretto piemontese del cioccolato si configura come il maggior centro italiano di lavorazione, con una produzione di 85.000 tonnellate, pari a quasi il 40% del totale nazionale.



LA CORTE DELLA TRADIZIONE

Tra i molti piatti della tradizione gastronomica torinese, ve ne sono alcuni che ne rispecchiano lo stile e la tradizione sabauda: sono i "grandi classici".

•

GUSTALI...

Bagna cauda, una "salsa calda" a base di aglio, acciughe e olio, servita con verdure cotte e crude come cavolo verza, cardo gobbo, topinambur, patate, peperoni...

🍷 → **Freisa di Chieri, Erbaluce di Caluso Spumante**

•

Finanziera, un piatto originariamente "povero", nato dal riutilizzo delle frattaglie - ad esempio creste di gallo, animelle e fegatini di pollo - cucinate con funghi porcini e verdure sott'aceto

🍷 → **Pinerolese Doux d'Henry, Freisa di Chieri, Erbaluce di Caluso Spumante**

•

Fritto misto alla Piemontese, un sublime abbinamento di ingredienti dolci e salati, fritti separatamente. Fettine di polpa e di fegato di vitello, salsicce di maiale, semolino, amaretti, mele e verdure come carciofi, finocchi e zucchine. Tra i vari pezzi di carne non possono mancare parti come le cervella e le animelle. Tutto naturalmente impanato e fritto

🍷 → **Freisa di Chieri, Collina Torinese Bonarda;**
con i pezzi dolci **Collina Torinese Malvasia, Collina Torinese Cari**

•

Gran bollito misto, esalta la straordinaria qualità delle carni piemontesi, presenti in 7 tagli e accompagnate da gustose salse

🍷 → **Collina Torinese Barbera, Pinerolese Ramie, Fresia di Chieri**

•

Bignole, deliziose paste tondeggianti ripiene di creme (zabajone, crema pasticceria, cioccolato, caffè, nocciola, pistacchio...) e ricoperte di glassa colorata

🍷 → **Erbaluce di Caluso Passito, Collina Torinese Malvasia**

•

Zabajone, crema di tuorli d'uovo e zucchero, arricchita con Erbaluce di Caluso Passito o Collina Torinese Malvasia: si serve caldo con biscotti secchi, frutta fresca o panna montata

🍷 → **Erbaluce di Caluso Passito, Collina Torinese Malvasia**

↳

SAPEVI CHE

Il **tartufo** è entrato quasi defilato nella cucina piemontese, grazie ai cuochi savoardi. La voluttuosa versatilità, la capacità unica di rendere grande ogni piatto contribuiscono in modo determinante a rendere speciale questo "fungo". Bastano pochi grammi per impreziosire una portata: la carne cruda battuta al coltello, l'uovo fritto, i *tajarin* in bianco sono forse i migliori esempi di come il profumo del tartufo possa stupire.

↳

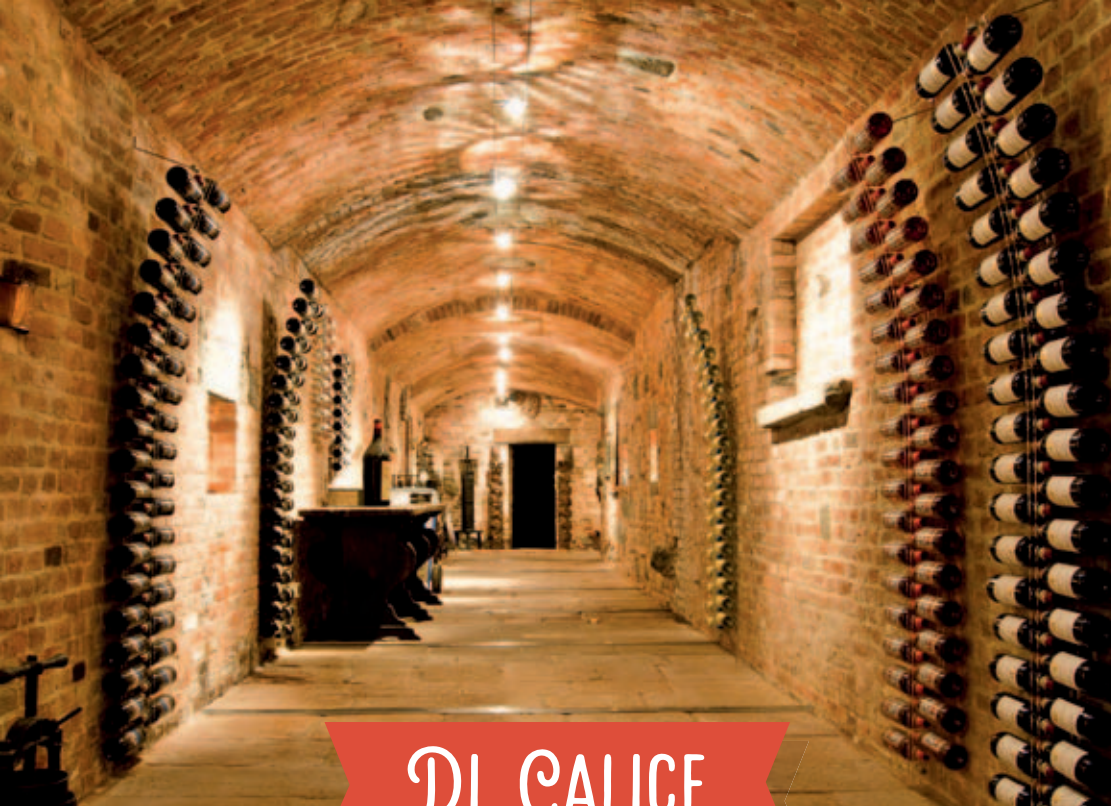
PER I CULTORI DELLO ZABAJONE

Per ritrovare il profumo di questa crema dalla dolcezza straordinaria dobbiamo risalire al XVI secolo, quando a Torino un frate francescano era piuttosto rinomato tra le torinesi per la ricetta di una crema all'uovo che avrebbe avuto la capacità di risvegliare anche i mariti più "addormentati". Il successo della crema fu tale che la ricetta venne tramandata di madre in figlia, fin tanto che non uscì dai confini del regno sabauda e si diffuse in tutto il mondo.

↳

◻️ A PROPOSITO DI

Gran bollito è composto da: sette tagli di polpa (tenerone, scaramella, muscolo di coscia, muscoletto, spalla, fiocco di punta, cappello del prete), sette ammennicoli (lingua, testina col musetto, coda, zampino, gallina, cotechino, rollata) e quattro salse (*bagnèt verd*, *bagnèt rus* a base di pomodoro, *bagnèt al cren* a base di rafano, *cugnà* a base di mosto d'uva).



DI CALICE IN CALICE

A Torino puoi scoprire il mondo dei vini DOCG e DOC nelle enoteche dove il vino diventa un'esperienza per i sensi e sinonimo di emozione.

Lungo i percorsi della Strada Reale dei Vini Torinesi ci si può cimentare in insoliti itinerari in grado di svelare le ricchezze di un territorio che abbraccia la Collina Torinese, il Canavese, la Val Susa e il Pinerolese.

STRADE DEL VINO...

La **Collina Torinese** è il regno incontrastato dell'uva Freisa, ma hanno contribuito alla storia di questo territorio anche la Bonarda, la Barbera e i rari e delicati vitigni Cari e Malvasia di Schierano.

Il **Canavese** è una terra ricca di vigneti che sono parte integrante di questi paesaggi. Sulle colline moreniche domina il vitigno a bacca bianca da cui si ottengono i DOCG Erbaluce di Caluso, Erbaluce di Caluso Spumante ed Erbaluce di Caluso Passito. Su caratteristici terrazzamenti con muretti a secco e pilastri in pietra, dalla grande uva Nebbiolo nasce il corposo Carema.

Su tutto il territorio, infine, è diffuso il Canavese, che può essere rosso, rosato, nebbiolo, barbera, bianco e spumante.

La **Val Susa**, dove i vigneti si trovano interamente in zona montana e s'inerpicano sino alle massime quote di coltivazione, produce vini ottenuti da vitigni locali quali l'Avanà e il Becuet, nonché il particolarissimo "vino del ghiaccio" che richiede clima secco e ventilato e temperature notturne molto rigide.

Nel **Pinerolese**, pedemontano e montano, alle uve tradizionali piemontesi si affiancano vitigni rari come il Doux d'Henry. Il fiore all'occhiello dell'enologia locale è il Ramie, prodotto sui ripidi versanti terrazzati di Pomaretto.



SAPEVI CHE

Sono sette le denominazioni di origine torinese: alla DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) **Erbaluce di Caluso** si affiancano le **6 DOC** (Denominazione di Origine Controllata) **Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa** per un totale di 34 tipologie di vini.

PER I CULTORI DEL VINO

Su www.torinodoc.com della Camera di commercio di Torino puoi trovare una selezione di vini e aziende produttrici, testimoni eccellenti delle 7 denominazioni di origine torinese, oltre a suggerimenti per esaltare i sapori con accostamenti inediti. I vini di Torino DOC si possono anche trovare su www.enotecaregionale-torino.wine

Nei locali del quartiere San Salvario ogni anno si svolge "Enoteca Diffusa", iniziativa dedicata alla cultura del bere consapevole e di qualità.

A PROPOSITO DI

Legame con il territorio. Che cosa rende differente, se non preferibile, un vino da un altro? C'è una sola risposta: il territorio. Le varietà di vite attualmente presenti sono frutto delle modificazioni genetiche e degli adattamenti alle diverse aree in cui la viticoltura si è sviluppata. Accanto a vitigni come Barbera, Bonarda, Dolcetto, Freisa e Nebbiolo ve ne sono altri che danno luogo a prodotti di nicchia: è il caso del *Collina Torinese Cari*, della *Malvasia*, de *l'Avanà*, del *Becuet* e del *Doux d'Henry*.



L'ORO NERO NELLA NOSTRA TRADIZIONE: IL CAFFÈ

Le più antiche torrefazioni italiane nascono a Torino. Se si ordina semplicemente un caffè, viene servito un "espresso", alchimia tra quattro elementi fondamentali: acqua, temperatura, pressione e un'unione di più tipi di caffè, di cui ogni torrefattore ha la sua ricetta segreta.

•



↳

SAPEVI CHE

Risale al 1884 il primo brevetto di una **macchina per caffè "espresso"**, progettata dal torinese Angelo Moriondo. Si trattava di un dispositivo presentato in occasione dell'Esposizione Generale Italiana al Borgo Medievale del Parco del Valentino.

Il processo di infusione sotto pressione "espresso" inizialmente non era stato pensato per ottenere un liquido particolarmente concentrato, cosa che poi è effettivamente successa, ma per non perdere tempo con l'infusione classica e ottenere il caffè nell'arco di pochi minuti.

↳

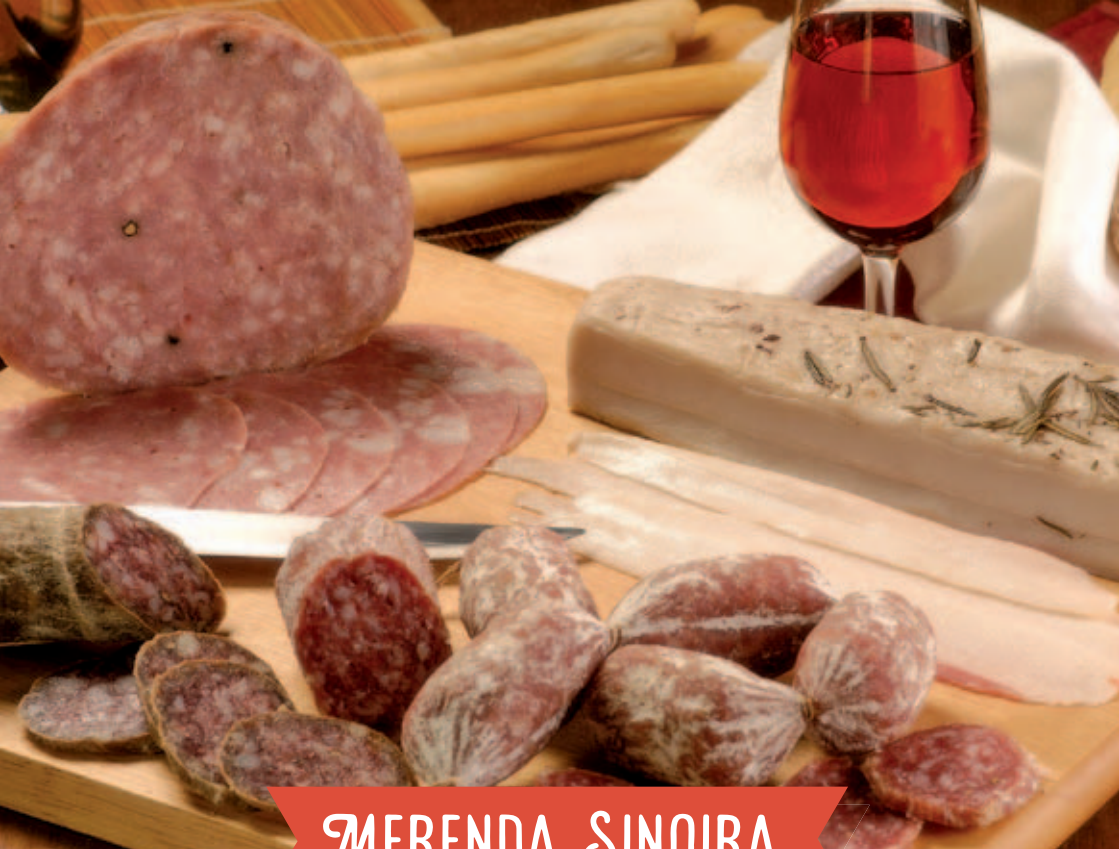
PER I CULTORI DEL CAFFÈ

In città sono nate alcune delle più antiche torrefazioni italiane, che oggi vantano un *brand* conosciuto in tutto il mondo.

A Torino si può bere un caffè dando un contributo alla ricerca scientifica con la **Torino Coffee Card**, che permette di assaporare 5 caffè in suggestivi locali storici. *Per saperne di più:*

www.turismotorino.org/en/torino-coffee-card






MERENDA SINOIRA, VERMOUTH E NON SOLO...

Puoi assaggiare la *merenda sinoira*, antenata illustre e contadina dell'aperitivo, il pomeriggio dalle 17.00 nelle tipiche trattorie e nelle *piole* (le osterie piemontesi). Se invece vuoi degustare l'alternativa recente alla merenda sinoira, dalle 18.00 in avanti a Torino è l'ora dell'aperitivo con il vermouth o con una birra artigianale.

•

GUSTALA CON...

Salame, lardo o altri affettati insieme ai grissini *rubatà*, le acciughe al verde, i tommini al verde o elettrici, peperoni al tonno, insalata russa, giardiniera e vitello tonnato, la frittata di *luvertin* (luppolo selvatico) e per finire un dolce, il *bunèt*, o il *persi pien* (pesche ripiene) e/o qualche frittella di castagne con la marmellata ai *ramassin* (prugne). Il tutto naturalmente accompagnato da  un vino torinese fermo o vivace, purché di discreta gradazione.

GUSTALO CON...

Un tagliere di affettati e formaggi, risotti, pasta, verdure grigliate, pizza, focaccia, bruschette, tramezzini, tartine e insalate.



↳

SAPEVI CHE

Sin da metà '800, intorno alle 17.00 le donne portavano agli uomini nei campi un fagotto con un piccolo ristoro: un fiasco di vino, pane casereccio, salame, formaggio, frutta. Era la *merenda sinoira*, ovvero prossima e quasi simile alla *sina*, la cena.

↳

PER I CULTORI DELLA BIRRA

A Torino la birra vanta una tradizione non conosciuta da tutti. La città, infatti, ospitò la **prima fabbrica di birra d'Italia**, la Bosio & Caratsch, inaugurata nel 1845. Seguirono poi le più note Boringhieri, Durio e Metzger, tutte ubicate nel quartiere San Donato, in cui scorreva l'acqua del "canale di Torino", all'epoca purissima, leggera e dolce. Attualmente i birrifici in Piemonte che producono **birra artigianale "cruda"** - cioè non filtrata, non pastorizzata e senza conservanti - sono oltre cinquanta.

↳

A PROPOSITO DI

Vermouth, conosciuto in tutto il mondo come bevanda da aperitivo per antonomasia e componente indispensabile per i più famosi cocktails, nasce a Torino nel 1786 da un'idea di Antonio Benedetto Carpano, che lo vendeva in una bottega di Piazza Castello: la sua ricetta - vino aromatizzato con oltre 30 tipi di erbe e spezie - ottenne grande successo anche a corte, originando una vera e propria "aristocrazia di vermuttieri". Nel 2017 ha ottenuto il **riconoscimento IGP** - Indicazione Geografica Protetta.

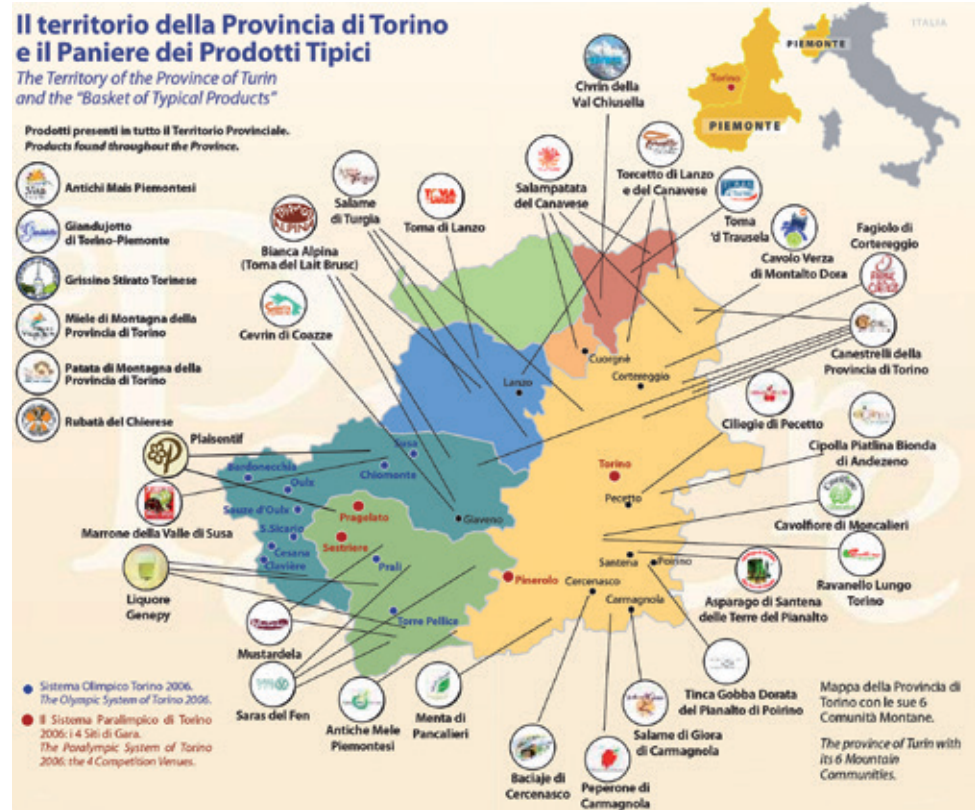


9 PROTAGONISTI DEI NOSTRI PIATTI

Il territorio torinese ha un variegato patrimonio di tipicità agro-alimentari e di eccellenze del gusto che si possono ritrovare nel “Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino”, un marchio che identifica e garantisce la qualità delle nostre specialità.

•

TROVALI...



SAPEVI CHE

La qualità dei prodotti ha fatto sì che il “Paniere” sia stato scelto quale fornitore ufficiale dei XX Giochi Olimpici Invernali Torino 2006.



PER I CULTORI

Il marchio, creato dalla Provincia di Torino oggi Città Metropolitana, garantisce che:

- sono prodotti con materie prime locali del territorio provinciale o regionale
- sono prodotti in maniera artigianale secondo precisi disciplinari di produzione
- appartengono alla tradizione storica locale documentata.



A PROPOSITO DI

Prodotti del Paniere: oggi sono 35 - alcuni dei quali PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali), DOP (Denominazione di Origine Protetta) o IGP (Indicazione Geografica Protetta) - oltre ai vini DOCG e DOC della provincia.
Per saperne di più:
www.cittametropolitana.torino.it/cms/agri-mont/prodotti-del-paniere

MUSEO CARPANO

TORINO

Nelle stanze che un tempo accoglievano l'archivio della Carpano, al primo piano di Eataly (centro enogastronomico), si snoda un percorso che fa rivivere i momenti salienti della storia e della produzione del vermouth. Il percorso parte dal 1786, quando Antonio Benedetto Carpano brevettò nella sua bottega la bevanda favorita del Re, e si conclude con l'esposizione di sei olfattori contenenti le principali erbe presenti in tutte le formulazioni del vermouth.

Per saperne di più:
www.comune.torino.it/musei

MUSEO DELLA FRUTTA

TORINO

Un tuffo nel passato per riflettere sul tema attualissimo della biodiversità: è la straordinaria collezione pomologica ottocentesca di Francesco Garnier Valletti - insuperato modellatore e riproduttore di frutta - costituita da centinaia di varietà di mele, pere, pesche, albicocche, susine, uve... e poi la ricostruzione dei laboratori d'analisi, della biblioteca, dell'ufficio del direttore dell'antica Stazione di Chimica Agraria.

Per saperne di più:
www.museodellafrutta.it

MUSEO LAVAZZA

TORINO

È un innovativo museo nato per proporre ai suoi visitatori un viaggio sensoriale-emotivo nella storia del caffè, così importante nella cultura italiana. Si sviluppa in cinque aree: "Casa Lavazza", dove sono raccontati gli oltre 120 anni di storia del grande marchio; "La Fabbrica", dove è presentata la produzione del caffè; "La Piazza", dove si celebra il rito della degustazione; "L'Atelier", dove sono illustrate le collaborazioni creative dell'azienda; "Universo", che invita a trovare il proprio posto nell'esperienza Lavazza.

Per saperne di più:
www.lavazza.it

MUSEO MARTINI DI STORIA DELL'ENOLOGIA

PESSIONE DI CHIERI

Accanto al Museo di Storia dell'Enologia, nelle antiche cantine di mattoni a vista dello stabilimento Martini, si trova la Galleria Mondo Martini con un'esposizione che mette in scena immagini e documenti d'archivio, raccontando i progetti che hanno contrassegnato l'affermarsi del marchio nel mondo. A Casa Martini si può partecipare a "Make Your Own Vermouth", format innovativo che propone un'immersione nell'arte del fare il vermouth: giocando con le note e i profumi aromatici, si può vivere l'esperienza di un vero e proprio laboratorio enologico.

Per saperne di più: www.martini.com

MUSEO DELLA MENTA E DELLE PIANTE OFFICINALI

PANCALIERI

Nelle varie sale trova spazio la storia delle erbe officinali fino ai giorni nostri, passando attraverso i primi distillatori, con spazi dedicati agli erbari e all'uso alimentare delle erbe. Nel piccolo centro di Pancalieri si coltiva il 50% della produzione italiana di erbe officinali, in particolare della menta piperita, la cui essenza è utilizzata per dolci, liquori, bevande, cosmetica, erboristeria e farmaceutica.

Per saperne di più:
www.comune.pancalieri.to.it

Un progetto di  CITTÀ DI TORINO

Divisione Commercio, Lavoro, Turismo, Attività Produttive e Sviluppo Economico
Ufficio Comunicazione e Progetti Speciali

e di  turismo
Torino
e provincia

In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

Si ringraziano i signori Alessandro Felis
e Giovanni Foresto per la consulenza enologica.

Testi: Monica Ottaviano, Mariangela Rizzo

Grafica: Carole Barraud

Fotografie: Turismo Torino e Provincia, Camera di commercio di Torino, Città Metropolitana di Torino, Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero, Ristorante La Credenza di San Maurizio Canavese, Rawpixel.com/Shutterstock.com, Alessandro Di Noia, Stefano Roletti, Stefania Spadoni

Stampa: CDM Servizio Grafico

Giugno 2018



Contact centre ☎ 011.535181
info.torino@turismotorino.org
www.turismotorino.org

TORINO

Capitale

del Gusto

