



Maestri del Gusto

DI TORINO E PROVINCIA



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Slow Food®

Maestri del Gusto

2008 - 2009

TORINO E PROVINCIA





CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



Slow Food®

M^{2008 - 2009}*aestri*
del
*Gu**sto* TORINO E
PROVINCIA





Coordinamento del progetto

Project coordinated by

Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino
Gianpiero Masera, Fabio Boerio, Daniela Fenoglio, Patrizia Roxas

Slow Food

Mavi Negro, Gigi Piumatti

Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Sergio Angelelli, Italo Bevione, Salvatore Capozzolo, Guido Cerrato,
Katia Leggio, Clelia Lombardi, Paola Rebufatti, Paolo Vittone

A cura di

Editing by

Silvia Ceriani, John Irving

Selezione aziende e redazione

Addresses selected and reviewed by

Bruno Boveri

Ezio Alini, Loredana Aprato, Francesco Bertello, Alberto Betassa,
Marco Cicerone, Giuseppe Clementino, Leana Eugenio, Enrico Gaia,
Tiziano Gaia, Giancarlo Gariglio, Federica Maero, Leo Rieser,
Vittoria Ruggeri, Franco Turaglio, Paolo Vaccarino, Eric Vassallo

Traduzioni

Translations

Ronnie Richards

Fotografie

Photography

Marcello Marengo

Progetto grafico

Graphics

Francesco Perona

Stampa

Printed by

Stamperia Artistica Nazionale, Trofarello

2008 Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino

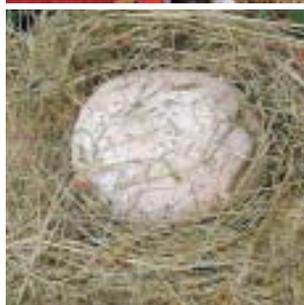
Si ringraziano

Many thanks to

Ascom Torino, Confesercenti Torino, Cna Torino, Confartigianato Torino,
Artigianato Torino Casa, Federazione Provinciale Coldiretti Torino,
Confederazione Italiana Agricoltori Torino, Confagricoltura Torino

SOMMARIO CONTENTS

Una stretta di mano fra produttori e consumatori	10
<i>Producers and consumers shake hands</i>	12
Alessandro Barberis	
Il cibo ci unisce	14
<i>Food unites us</i>	16
Carlo Petrini	
Al servizio delle imprese e dei consumatori	18
<i>Serving Businesses and Consumers</i>	20
Guido Bolatto	
Apicoltori	24
<i>Beekeepers</i>	
Aziende Agricole	28
<i>Farms</i>	
Birrifici	52
<i>Breweries</i>	
Cioccolatieri	60
<i>Chocolatiers</i>	





Drogherie
Groceries 78



Enoteche
Enotecas 86



Formaggiai
Cheesemakers 104



Gastronomie
Delicatessens 122

Gelaterie
Ice-cream Parlors 144

Liquorerie
Distilleries 168



Macellerie
Butchers' Shops 170

Panetterie
Bakeries and Bread Shops 200

Pasticcerie 212

Pastry Shops



Pastifici 256

Pasta Shops



Pescherie 266

Fishmongers



Salumerie 272

Pork Butchers



Torrefazioni 280

Coffee Shops

Verdurieri 286

Greengrocers



Viticoltori 292

Wine Growers

Indice delle località e delle aziende 330

Index of places and companies

UNA STRETTA DI MANO FRA PRODUTTORI E CONSUMATORI

Restituire centralità al cibo, allenare i nostri sensi e imparare a scegliere prodotti di qualità è un dovere verso noi stessi. Ce lo ha insegnato pazientemente in questi anni Slow Food e, grazie alla sua costante attività educativa, questo è oggi un principio sempre più diffuso tra operatori e cittadini.

Contro il consumo veloce e distratto e la produzione alimentare in serie, la Camera di commercio di Torino, insieme al Laboratorio Chimico camerale e a Slow Food, propone anche quest'anno la sua personale ricetta: i Maestri del Gusto di Torino e provincia. Artisti del sapore, fedeli alla tradizione e ai prodotti del territorio. Artigiani che hanno fatto della cura e dell'amore per ciò che fanno una ragion d'essere e che presentano un'offerta in cui qualità e piacevolezza sono centrali, senza dimenticare la sicurezza.

La selezione biennale per diventare Maestro del Gusto è, infatti, rigorosa e avviene su tre diversi livelli: quello del gusto, valutato da Slow Food; quello della "torinesità", caro all'ente camerale; quello igienico-sanitario, misurato dalla professionalità del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino.

In questa quarta edizione, i Maestri diventano 146: un numero che continua a crescere e dimostra quanto sia diffusa tra i produttori enogastronomici del territorio la cultura dell'eccellenza. Si tratta di un risultato lusinghiero che è nostra intenzione diffondere ulteriormente all'estero:

per questo il volume si sdoppia, affiancando alla classica versione bilingue italiano-inglese quella italiano-francese.

Questa guida vuole proporsi al lettore, anche straniero, non solo come viaggio alla scoperta dei veri sapori di un territorio, ma anche come occasione per avvicinare chi produce il cibo e chi lo gusta. La pubblicazione, volutamente, non si limita a elencare i nomi delle aziende, ma racconta storie ed esperienze, stile e personalità di ciascun Maestro.

Mi piace pensare che queste pagine svelino qualcosa delle persone che lavorano, operose e nascoste, nelle retrovie del cibo e che spingano chi entra nelle botteghe, nei caffè e nei locali selezionati a cercare questi artigiani-artisti per parlare con loro e stringere loro la mano: un incontro che sottende complicità e gratitudine reciproca ma, soprattutto, l'impegno comune, del produttore e del consumatore, per un modo di mangiare «buono, pulito e giusto».

Alessandro Barberis

Presidente della Camera di commercio di Torino

PRODUCERS AND CONSUMERS SHAKE HANDS

Over recent years, Slow Food has patiently taught us that it is our duty to restore food to a central role, train our senses and learn to choose quality products. Thanks to its continuous educational activities, these principles have become ever more widely adopted among industry professionals and the public. The Turin Chamber of Commerce, its Chemical Laboratory and Slow Food are once again this year publishing their personal recipe against fast, unthinking consumption and mass-produced food: *Masters of Taste in Turin and Province*. Artists of flavor, faithful to local traditions and products, artisans who strive for excellence and love what they do: their products guarantee quality and satisfaction and never compromise safety.

The two-yearly selection of *Masters of Taste* is a rigorous process and follows three criteria: taste, which is evaluated by Slow Food; 'Turinese identity', a particular interest for the Chamber of Commerce; hygiene and food safety considerations, which are judged by the technical experts in the Turin Chamber of Commerce's Chemical Laboratory.

146 *Masters of Taste* appear in this fourth edition. The number continues to grow and indicates how extensive the culture of excellence is among our local food and wine producers. It is a flattering situation and we are keen to promote it in other countries:

which is why the publication is also being issued in a bilingual Italian-French version as well as the original Italian-English.

It is to be hoped that this guide will not only encourage readers to discover the true flavors of the region, but also bring food producers and consumers closer together. The publication intentionally does not just give a list of names, but contains small portraits describing the experiences, styles and personalities of each Master.

These pages aim to reveal something about the overlooked people who diligently work to produce so many food treasures, and I hope they will prompt those entering one of the selected shops, cafés or other premises to approach the artisan producers, talk to them and shake them by the hand. It is a sign of mutual cooperation and gratitude between producer and consumer, but in particular it shows their common commitment to a ‘good, clean and fair’ approach to food.

Alessandro Barberis

President of the Torino Chamber of Commerce

IL CIBO CI UNISCE

La quarta edizione dei Maestri del Gusto è una buona occasione non soltanto per fare il punto della situazione sulle eccellenze produttive di una provincia, quella di Torino, che è ai massimi livelli nazionali: è, se vogliamo, un punto di partenza per poter applicare nuove idee di sviluppo e di economia, in tempi difficili per quanto riguarda l'ecologia e l'alimentazione.

Non passa giorno che non ci venga ricordato quanto del nostro pianeta rischiamo di perdere per sempre, quali sconvolgimenti stiano accadendo o si prefigurino per il futuro, se non cambiamo il nostro stile di vita e il nostro modo di produrre e consumare. Se guardiamo ai comparti produttivi, quello agroalimentare è sicuramente il più influente sugli equilibri globali, a tutti i livelli: molto si può fare per cambiare in meglio il corso della storia a partire dalle produzioni alimentari locali. L'attenzione e la cura con cui agricoltori, allevatori, bravi artigiani e piccole industrie realizzano le loro eccellenze, in maniera buona, pulita e giusta, deve essere trasferita anche nell'organizzazione di economie di territorio sane e sostenibili.

In un mondo globalizzato dove le merci viaggiano troppo e inquinano, dove pare perdersi il controllo delle derrate, dove i prezzi oscillano in maniera quasi incomprensibile e si ha la sensazione di non sapere più da dove provenga il nostro cibo, la vera soluzione è una ri-localizzazione dell'agricoltura, il suo mantenimento e il ritorno dei giovani nelle campagne. È la nascita di tante economie locali, di territorio, che lungi dal chiudersi in se stesse, al contrario massimizzano le loro

potenzialità, sfruttando in un sistema complesso le proprie risorse e le capacità degli uomini.

Si tratta di minimizzare gli sprechi, di ridurre le filiere e cominciare a vendere i prodotti agricoli il più direttamente possibile, di mettere in relazione produzione alimentare ed energetica, salvaguardia della biodiversità locale e del paesaggio, di instaurare nuovi rapporti tra città e campagna.

Non è un processo difficile perché, come vediamo dai Maestri del Gusto il *savoir-faire* è già presente: sono soltanto necessarie la volontà collettiva di sterezare verso la sostenibilità, unita a una visione d'insieme molto lungimirante. A questo sono chiamati non soltanto le istituzioni (che pur dovranno avere un ruolo importante), ma tutti i cittadini, produttori e non, che con le loro scelte influenzano il futuro dei loro figli e del loro territorio.

Siamo una terra fortunata, non facciamoci sfuggire questa occasione alla nostra portata, mentre Terra Madre e Salone del Gusto 2008 ospiteranno il meglio delle produzioni alimentari sostenibili del mondo. Al cospetto dei contadini, artigiani, pescatori provenienti da ogni angolo del pianeta dimostriamo quanto siamo bravi a farci del bene e poniamoci anche in ascolto, guardiamo a realtà differenti anni luce dalla nostra: in fondo il cibo, anche se figlio di diverse culture e identità, è ciò che ci unisce alla Terra, per cui abbiamo da imparare da chiunque.

Carlo Petrini

Presidente di Slow Food Internazionale

FOOD UNITES US

The publication of the fourth edition of Masters of Taste is a good opportunity to review the outstanding products to be found in the province of Turin, which rank with the top products in Italy. It is also a basis for applying new ideas about development and local economies in these difficult times for ecology and food.

Scarcely a day passes by without us being reminded how much of our planet we risk losing forever and the devastation occurring, or expected to occur, if we do not change our lifestyles and ways of producing and consuming. If we look at production activity, the agrifood sector clearly has the greatest effect on global balances at all levels: a lot can be done to improve current trends, starting with local food production. The attention and care which growers, farmers, skilful artisans and small-scale businesses dedicate to producing top-quality products in a 'good, clean and fair' way, must be also transferred to organizing healthy and sustainable local economies.

In a globalized world where goods travel too much and cause pollution, where we seem to have lost control of basic foodstuffs, where prices show almost incomprehensible fluctuations and we no longer know where our food comes from, the real solution is to relocalize agriculture, support and encourage young people to return to the land. This involves reviving local economies and local areas. It doesn't mean they will become inward-looking; on the contrary, they can maximize their potential using their material resources and human capacities within a complex system.

We need to minimize waste, reducing the length of food supply chains and selling agricultural products as directly as possible, integrating food and energy production, defending the landscape and local biodiversity and establishing new relationships between towns and cities and the countryside. It is not a difficult process because, as we can see from the Masters of Taste, there is an immense amount of skill and knowledge already available: we just need the collective will to move towards sustainability, in a farsighted holistic vision of the future. All this involves not only institutions (which must of course play an important role), but all members of the public, whether producers or not, who in their decisions affect the future of their children and local areas. The province of Turin is lucky, with Terra Madre and the Salone del Gusto this year hosting the finest sustainable food products in the world. We should not waste an opportunity within our grasp. In front of all the small farmers, artisans and fishermen from around the world, let us show what we can do. We should also listen and observe situations incredibly different from our own. But when it comes down to it, even though food might come from different cultures and identities, it is what connects us all to the earth and we have something to learn from everyone.

Carlo Petrini

President of Slow Food International

AL SERVIZIO DELLE IMPRESE E DEI CONSUMATORI

Il Laboratorio Chimico è nato circa mezzo secolo fa con il compito di eseguire tutte le analisi relative sia a materie disciplinate da norme applicate dal sistema camerale sia a campioni presentati da enti e da privati. Nel 1980 è stato ricostituito come azienda speciale della Camera di commercio di Torino e spostato nella nuova sede a Italia '61, in via Ventimiglia 165.

Il Laboratorio Chimico opera, senza fini di lucro, come organismo tecnico della Camera di commercio di Torino, e collabora con le altre Camere di commercio piemontesi svolgendo compiti di promozione economica e offrendo alle imprese e ai consumatori un servizio di analisi, consulenza e formazione assolutamente indipendente.

Il Laboratorio è accreditato dal Sistema nazionale di accreditamento dei laboratori di prova (Sinal) per l'esecuzione di oltre 150 prove analitiche e certificato Iso 9001 da CerTo per l'effettuazione di audit in ambito agroalimentare ed ecologico-industriale, la progettazione e l'erogazione di formazione nei settori agroalimentare, ambiente e sicurezza sul lavoro.

Con la sua esperienza il Laboratorio ha a propria disposizione un'équipe specializzata, in grado di fornire alle aziende del settore agroalimentare gli strumenti indispensabili per il corretto approccio alle tematiche nel campo della sicurezza alimentare. Numerosi sono i riconoscimenti ottenuti a livello nazionale e internazionale, come, ad

esempio, l'autorizzazione da parte del Ministero a effettuare analisi ufficiali sui vini (Doc e Docg).

Compito del Laboratorio, nell'ambito dei Maestri del Gusto, è stato valutare i parametri e le metodologie di produzione di ogni azienda aderente alla selezione, e di giudicarne l'idoneità attraverso un accurato audit basato sui principi dell'igiene e della sicurezza alimentare, supportato da analisi chimico-fisiche delle specifiche produzioni. Il risultato di tale esame è riassunto da una relazione di analisi e valutazione finale dell'intervento eseguito, che costituisce un giudizio specifico e mirato al miglioramento continuo.

Un ruolo chiave dunque, quello del Laboratorio Chimico: garantire il rispetto dei criteri più rigorosi, in un contesto di assoluta fiducia e oggettività. Uno strumento a disposizione dei Maestri e di chi voglia verificare le procedure di produzione adottate e servirsi delle metodologie di analisi più innovative.

Guido Bolatto
Direttore del Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino

SERVING BUSINESSES AND CONSUMERS

The Chemical Laboratory was founded about 50 years ago to carry out analytical work in connection with the Chamber of Commerce's regulatory requirements and on samples provided by various private and public bodies. In 1980 it was reconstituted as a special company of the Turin Chamber of Commerce and moved to its new premises in Italia '61, in Via Ventimiglia 165.

The Chemical Laboratory is a non-profit unit of the Turin Chamber of Commerce and collaborates with other Chambers of Commerce in Piedmont, carrying out economic promotion activities and offering companies and consumers completely independent analytical services, consultancy and training.

The Laboratory is accredited by SINAL (National System for Accreditation of Test Laboratories) to carry out more than 150 analytical tests and is ISO 9001 certificated by CERTO for performing audits in the agrifood and ecological-industrial areas, planning and providing training in the sectors of agrifood, environment and work safety.

With its experience, the Laboratory possesses a specialized team able to help agrifood companies to properly address food safety issues. It has received national and international recognition, such as Ministerial authorization to carry out official analysis on wines (DOC and DOCG).

For the Masters of Taste selection, the Laboratory assessed each candidate's production parameters and methods, and judged their suitability, performing a thorough audit based on hygiene and food safety principles, and supported by chemical and physical analysis of

specific products. Results of the examination were summarized in an analytical report and final evaluation of the test data. This specific assessment was also intended to assist continuous improvement. The Chemical Laboratory played an essential role in the selection process, ensuring that rigorous criteria were met with complete objectivity and reliability. It provided an important service for the Masters and for any producer wanting to check their production processes using state-of-the-art analytical methods.

Guido Bolatto
*Director of the Torino Chamber
of Commerce Chemical Laboratory*





Le Querce

AZEGLIO

Regione Vigna Granda, 2
Tel. e fax 0125 727415
www.apicolturalequerce.it
info@apicolturalequerce.it



L'azienda, gestita a livello familiare, è nata nel 1998, quando Giuseppe Perino decise di dare uno sviluppo concreto alla sua passione per l'apicoltura. Grazie alla posizione e alla ricca vegetazione di questa parte del Canavese si ottengono vari tipi di miele: i classici di acacia, millefiori e castagno e quello, molto particolare, di rododendro raccolto in alta montagna. Altre varietà, come l'arancio, il rosmarino o l'eucalipto, provengono dal Sud. Utilizzando come base il miele, sono poi create altre prelibatezze, come le creme alla frutta (nocciola, ribes nero, mirtillo, sambuco, rosa canina) e la frutta intera sotto miele (fragole, noci, castagne, nocciole e un misto di frutta secca). Due prodotti particolari sono, infine, la Bombetta naturale, un energetico a base di miele, propoli, polline e pappa reale fresca e il Mielpropolis balsamico – miele, propoli e oli essenziali balsamici –, un buon coadiuvante contro raffreddore e influenza. Si possono acquistare i prodotti direttamente in azienda (anche nei weekend, previo contatto telefonico) oppure on-line. Visite su prenotazione.

BEEKEEPERS

This family firm was founded in 1998, when Giuseppe Perino decided to make a job of his passion for beekeeping. Thanks to its location and the rich vegetation in this part of the Canavese district, it is able to produce various types of honey: from classic varieties such as acacia, wildflower and chestnut through to the very special rhododendron honey, collected in the high mountains. Other varieties, such as orange, rosemary and eucalyptus, come from the south of Italy. Further delicacies have been created using honey as a base: they include fruit creams (hazelnut, blackcurrant, blueberry, elderberry, dog rose) and whole fruit in honey (strawberry, walnut, chestnut, hazelnut, mixed dried fruits). Two specialties, finally, are *Bombetta naturale*, an energy product made of honey, propolis, pollen and fresh royal jelly, and *balsamic Mielpropolis*—honey, propolis and essential balsamic oils—a good supplement against colds and flu. The products can be bought directly from the company (sometimes also at weekends, but check by phone first) or online.

Book to visit.



Mario Bianco

CALUSO

Via Morteo, 20

Tel. 011 9833441

www.mieleitalia.com

mieleitalia@yahoo.it



L'azienda, situata a Caluso, ha i suoi alveari nel Canavese e in montagna, dove sono trasferiti in primavera, alla ricerca di posti dove la natura sia il più possibile intatta.

Inoltre, per quanto riguarda la produzione di mieli più "esotici", l'azienda è socia della cooperativa di Zafferana Etnea che ha gli alveari sulle pendici dell'Etna. Si possono quindi trovare molte varietà di miele e, se la qualità è ormai assodata, gli sforzi ora tendono all'espansione verso nuovi mercati, soprattutto esteri. Dal 2004, tra i primi in Italia, esportano in Giappone miele di agrumi e di rododendro tramite una società di Tokyo, mentre sul mercato statunitense continuano a consolidare una presenza ormai trentennale.

Ultimamente è entrata in produzione una vera e propria chicca, il miele di agrumi siciliani affogato in grappa di monovitigno erbaluce di Revel Chion, ideale per rafforzare le difese immunitarie. Il miele di Mario Bianco si trova in molti punti vendita sia nella provincia sia nella città di Torino.

Visite su prenotazione.

Giorno di chiusura: domenica.

BEEKEEPERS



***T**his Caluso-based producer keeps its hives in the Canavese district, but takes them up into the mountains in spring to reap the benefits of the pristine natural environment there. To obtain more 'exotic' honeys, it joined the Zafferana Etna cooperative in Sicily, with hives on the slopes of Mount Etna. A firm with an established reputation for high quality, Bianco thus stocks many different varieties of honey and is now making efforts to expand into new markets, particularly abroad. Since 2004 it has been one of the first producers in Italy to export citrus and rhododendron honey to Japan through a company in Tokyo, while it continues to consolidate its 30-year presence in the US. Recently it launched a truly mouthwatering treat: Sicilian citrus fruit honey with grappa distilled from monovarietal Erbaluce by Revel Chion, an ideal way to strengthen immune defenses. Mario Bianco's honey can be found in many retail outlets in both the city and the province of Turin. Book to visit. Closed on Sunday.*



Il Frutto Permesso

BIBIANA

Via Del Vernè, 16

Tel. 0121 55383

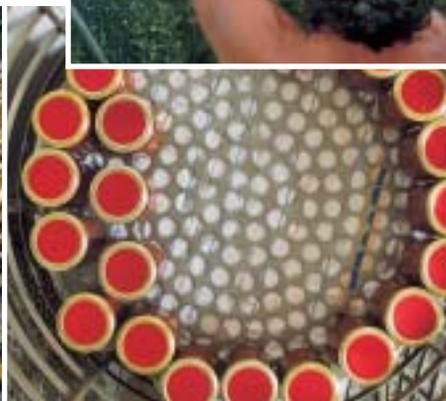
www.fruttopermesso.it

il@fruttopermesso.it

«**N**iente è bello come l'agricoltura, niente è più nobile, niente è più degno dell'uomo libero». Inizia con una citazione di Cicerone l'introduzione al sito di questa cooperativa agricola nata nella metà degli anni Ottanta per iniziativa di tre amici con la voglia di praticare un'agricoltura più rispettosa dell'ambiente. È una cooperativa a tutto campo, dove coltivano 100 ettari di frutteto, ortaggi, cereali, prati, praticando dal 1987 l'agricoltura biologica. Allevano api, suini, ovini e bovini della pregiata razza piemontese. I prodotti si possono trovare freschi o trasformati in conserve, succhi, confetture, distillati, pane, carni macellate, salumi, liquori preparati nei piccoli laboratori della cooperativa. Qui si trovano anche le vecchie varietà di mele piemontesi Presidio Slow Food e, ultimamente, il *vin d'pum*, ovvero il sidro di mele, bevanda prodotta storicamente nella zona. I loro prodotti si trovano anche in altri punti vendita: a Cavour, in via Pinerolo 177, a Torino, in via Napione 24 e in via Filadelfia, nel negozio Le caschine della centrale.



'Nothing is better than agriculture, nothing more delightful, nothing is more becoming to the dignity of a free man.' A quotation from Cicero introduces the website of this agricultural cooperative founded in the mid-1980s by three friends keen to follow agricultural practices more respectful of the environment. It is an ambitious enterprise, involving the cultivation of 100 hectares of fruit trees, vegetables and cereals and the management of pastureland. Since 1987 the farm, which keeps bees, pigs, sheep and cattle of the celebrated Piedmontese breed, has practiced organic farming. It supplies its produce fresh or processed as preserves, juices, jams, distillates, bread and cured meats, all processed in small workshops. It also grows old Piedmontese apple varieties under a Slow Food Presidium and, as of recently, vin d'pum, or apple cider, a traditional beverage of the area. Its produce is available not only in situ but also at Via Pinerolo 177, Cavour, at Via Napoleone 24, Turin, and at the Le cascine della centrale shop in Via Filadelfia, Turin.



Cascina Fiume

CARMAGNOLA

Via Grangia, 4

Tel. 011 9795126-335 6044097

www.cascinafiume.it

info@cascinafiume.it

NOVITÀ/NEWS

Cascina Fiume è nata per volontà di Gianfranco e Agostino Tachis, desiderosi di continuare il lavoro del padre Antonio. La loro attività agricola si svolge in un'azienda in cui il clima e il terreno, congiuntamente, conferiscono ai loro peperoni caratteristiche organolettiche uniche quanto a dolcezza, consistenza e spessore della polpa. Si coltivano le quattro tipologie del peperone di

Carmagnola: il quadrato, il tumaticot, il trottolo e, soprattutto, il corno; dal 2000 l'azienda è iscritta al Consorzio di tutela del peperone di Carmagnola, che ne autorizza la commercializzazione. È in questo momento l'unica a non limitarsi alla coltivazione dei peperoni, occupandosi anche della loro trasformazione: si propongono infatti ricette

antiche e tradizionali, quali peperoni al forno, in agrodolce, antipasto e peperonata, rendendoli così disponibili al consumo in tutto l'arco dell'anno.

Aperto su appuntamento.



FARMS



Cascina Fiume was created by Gianfranco and Agostino Tachis, who were keen to continue the work of their father Antonio. A beneficial combination of climate and soil gives this farm's peppers special aroma, sweetness, and thick, fleshy texture. It grows all four types of Carmagnola pepper: quadrato, tumaticot, trottola and, in particular, corno. Since 2000 the farm has been a member of the Consortium for Carmagnola Peppers, which authorizes commercialization. It is currently the only farm that not only grows peppers, but also processes them. Following old traditional recipes, it produces baked peppers, sweet-and-sour peppers, antipasto and peperonata, thus assuring availability throughout the year.

Book to visit.

Consorzio del Peperone di Carmagnola

CARMAGNOLA

c/o Comune di Carmagnola
Piazza Manzoni, 10
Tel. 011 9724220
agri@comune.carmagnola.to.it

Carmagnola è una delle capitali italiane del peperone, o meglio di quattro diverse tipologie di peperone: il quadrato, il corno o lungo, il trottola e il tomaticot. Di questi, Slow Food ha deciso di presidiare il lungo, nel Carmagnolese sempre chiamato corno di bue, svilto dall'abitudine di conferirlo – spesso mescolato ad anonime varietà importate – all'industria conserviera. Si tratta di un peperone che ha colori splendidi e forma conica molto allungata (oltre i 20 centimetri) con tre o quattro lobi. Si coltiva su terreni pianeggianti, limosi e sabbiosi. La semina avviene dall'ultima decade di dicembre all'inizio di aprile; i trapianti sotto tunnel cominciano all'inizio di febbraio, mentre per il pieno campo occorre aspettare fino a maggio. La concimazione è prevalentemente organica. La raccolta, scalare, è effettuata manualmente a partire dalla fine di luglio. Il Presidio è nato per creare un nuovo mercato a questo ortaggio dalle eccellenti caratteristiche organolettiche: appetibile verdura da tavola o nobile ingrediente di ricette tradizionali e creative. Visite su prenotazione.



Carmagnola is one of Italy's main centers for peppers, or rather four different types of pepper: the quadrato (square), the corno or lungo, the trottola (heart-shaped) and the tomatocot (a hybrid squashed at the ends like a tomato). Slow Food has decided to defend the horn-shaped variety, which in the Carmagnola area has always been called corno di bue, or ox horn, and suffers a poor reputation as it is often mixed by the canning industry with anonymous imported varieties. This pepper has eye-catching colors and a long conical shape (over 20 centimeters long) with three or four lobes. It is grown on muddy and sandy level ground. Seeds are sown from the last ten days of December to the beginning of April, transplanting to tunnels begins at the beginning of February and open field conditions begin in May. Fertilizing is mainly organic and harvesting is done in stages by hand from the end of July. The Presidium was formed to create a new market for this excellent flavorsome vegetable, used raw in salads or cooked as an ingredient in traditional or creative recipes.

Book to visit.



Naturalmente

CERES

Regione Molino, 4

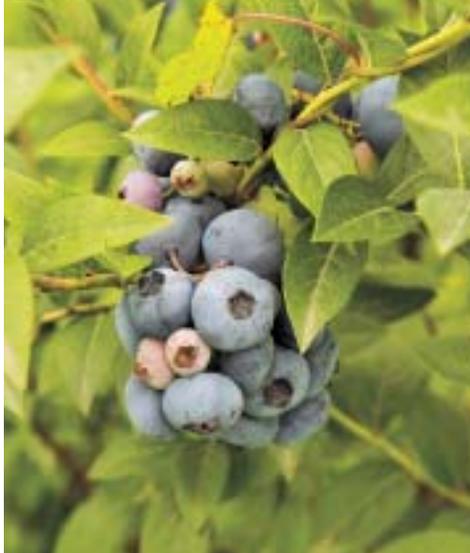
Tel. 0123 521100-347 0888799

naturalmente.ceres@libero.it



Vent'anni fa Maurizio Donna d'Oldenico decise di acquistare un terreno ben esposto nelle vicinanze di Ceres e iniziò a coltivarlo a patate e zucchine, per affiancare poi diverse varietà di mirtilli giganti, lamponi e mele rustiche da antichi incroci. Coltivare solo varietà adatte al territorio gli ha permesso di ridurre l'uso di fitofarmaci e ottenere la certificazione di produzione biologica. In seguito venne aggiunto un allevamento di conigli. Ora le piante di mirtilli sono 1800, per oltre 20 varietà, mentre i conigli, allevati con cura (almeno 120 giorni) sono sempre più richiesti da macellerie e ristoranti. La frutta è disponibile sia fresca sia trasformata in succo puro e marmellata al 100% di mirtilli senza zucchero o in mix come la mousse di mele e lamponi. Si vendono anche prodotti di aziende selezionate, come polli e faraone di Bertero di Vigone, riso di Baraggia, mais marano di Fubine, trote e salmerini dell'azienda Sorgenti di Breno. È appena stata completata la ristrutturazione di una baita in alpeggio, nella frazione Alpe San Giacomo: luogo ideale per un fine settimana di assoluta pace. Visite e acquisti su prenotazione.

Twenty years ago, Maurizio Donna d'Oldenico decided to buy some well-positioned land near Ceres and began to grow first potatoes and courgettes, then different varieties of giant blueberry, raspberries and traditional old hybrid apples. By only growing varieties adapted to the local conditions, he was able to reduce the use of plant protection products and obtain organic certification. In the meantime, Maurizio has also begun to breed rabbits. He now boasts 1,800 blueberry plants of more than 20 different varieties, while the rabbits, carefully reared for at least 120 days, are attracting increasing demand from butchers and restaurants. The fruit is available either fresh or processed as pure juice or 100% jam without sugar, and is also included in products such as apple and raspberry mousse. Produce from specially selected farms are also sold: chicken and guinea fowl from Bertero of Vigone, Baraggia rice, Marano corn from Fubine, trout and char from Sorgenti of Breno. The firm has recently renovated a mountain chalet in the hamlet of Alpe San Giacomo, where visitors can enjoy a peaceful weekend. Book to visit.



Erbe Aromatiche Pancalieri

PANCALIERI

Via Resiga, 6

Tel. 011 9734801

www.erbe-it.com

essenzialmenta@inwind.it

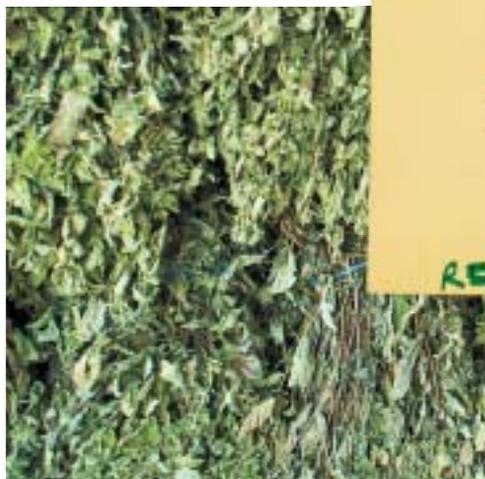


La Cooperativa, guidata dal presidente Andrea Chiattonne, riunisce circa 30 coltivatori dediti alla produzione di erbe aromatiche e officinali: camomilla, santoreggia, iperico, issopo, assenzio, malva, melissa, tarassaco. La produzione principe è quella di menta piperita, varietà *Officinalis sole*, forma *Rubescens camus*, apprezzata per la finezza del profumo e la gradevolezza del gusto, in procinto di ottenere

la Dop. La cooperativa produce gli essiccati e gli oli essenziali che trovano impiego nell'industria alimentare, cosmetica e farmaceutica. Presso

EssenzialMenta di via Pinerolo 7, gestito da Mirella Chiattonne, oltre a questi prodotti potrete trovare una grande varietà di prelibatezze a base di menta piperita e altre erbe: caramelle, cioccolatini, salse, liquori, sciroppi, tisane, la menta in zucchero di canna, l'alcol, nonché cosmetici e profumi. È possibile effettuare visite guidate e degustazioni, su prenotazione, anche al neonato Museo della menta e delle piante officinali di via San Nicolao 18.

Sempre aperto.



This cooperative, run by Andrea Chiattonne, brings together around 30 growers of aromatic and officinal herbs such as camomile, garden savory, St John's wort, hyssop, wormwood, mallow and dandelion. But taking pride of place is peppermint of the *Officinalis sole* variety, from *Rubescens camus*, which is highly appreciated for its fragrance and flavor, and will soon obtain PDO status. The cooperative produces dried products and essential oils for the food, cosmetic and pharmaceutical industries.

EssenzialMenta, a shop run by Mirella Chiattonne at Via Pinerolo 7, sells a wide range of delicacies made from peppermint and other herbs, candies, chocolates, sauces, spirits, syrups, herb teas, mints and alcoholic beverages, not to mention cosmetics and perfumes. It is possible to take part in guided visits and tastings at the newly opened museum of mint and officinal plants at Via San Nicolao 18. (booking is required).

Always open.

La Schiavenza

PIVERONE

Via Chiusure, 7

Tel. 0125 687541-348

4783044

fragat00@bagnod.191.it



Da uno degli angoli più belli del lago di Viverone, ovvero il lido di Anzasco, parte una stradina che, inerpicandosi sulla morena, porta alla Schiavenza, un agriturismo immerso tra le vigne che prende il nome dall'azienda agricola distante appena un paio di chilometri. Nel vecchio cascinale, completamente ristrutturato, sono stati ricavati un piccolo ristoro e uno spaccio per

la vendita dei prodotti, aperto al pubblico dal venerdì alla domenica. La Schiavenza fa parte dell'azienda agricola di Roberto Bagnod in cui sono allevati circa 500 capi di bestiame tra bovini e suini, che danno salumi, latte, yogurt, tome e fontine. Queste ultime sono prodotte in Valle d'Aosta nel periodo estivo, quando la mandria pascola stabilmente sugli alpeggi. Le carni sono lavorate nel laboratorio aziendale annesso allo spaccio, dove Amarildo e Cristina vi guideranno all'acquisto di tanti prodotti genuini, dagli agnolotti alle torte e conserve, dal lardo alle erbe aromatiche ai salami

di patate, salami della rosa e altro ancora.

Visite su prenotazione.

FARMS

From Anzasco, one of both most attractive shores of Lake Viverone, a small road winds up the moraine to La Schiavenza, an agritourism business surrounded by vineyards which takes its name from the farm a couple of kilometers away. The completely restructured old farmhouse contains a small refreshment area and a shop that sells the farm's produce, open to the public from Friday to Sunday. La Schiavenza is part of Roberto Bagnod's farm and its 500 cattle and pigs provide high quality meat, milk, yoghurt, toma and fontina cheese. The two cheeses are produced in the Valle d'Aosta during summer when the cattle are up in the alpine pastures. The meat is processed in the a building next to the shop, where Amarildo and Cristina will be pleased to show you their many natural products, from agnolotti to cakes and preserves, from lardo to aromatic herbs, potato salami and much more besides.

Book to visit.



Associazione Produttori Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino

POIRINO

c/o Comune di Poirino
Via Cesare Rossi, 5
Tel. 011 9450114
ecologia@comune.poirino.to.it



Si tratta di una piccolissima produzione: in tutto si arriva a circa 60 quintali. Una cifra irrisoria rispetto, ad esempio, alle 50 000 tonnellate annue di trote che si allevano in Italia o alle 1800 di pesce gatto. Parente di carpa, barbo, cavedano e arborella, la tinca dalla forma gibbosa e dalla livrea dorata – detta appunto “gobba dorata” – è allevata da sempre negli stagni del pianalto di Poirino, dove, ai confini tra le province di Torino, Cuneo e Asti, esistono numerosi laghetti artificiali già dal XIII secolo. La pesca si pratica oggi nei mesi più caldi: in passato coincideva con il periodo della mietitura del grano, ma oggi le tinche – morbide, saporite e senza quel sapore di terra (*nita*) che spesso caratterizza i prodotti di minore qualità – si “raccolgono” da aprile a ottobre, ad almeno un anno dalla nascita. A inizio anno, inoltre, la tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino ha ottenuto dalla Commissione Europea la legittimazione come Dop, un nuovo importante riconoscimento che si aggiunge ai numerosi e notissimi prodotti certificati del Piemonte.

FARMS



This small producer supplies about 6 tons of fish, a small amount compared to the 50,000 tons of trout or the 1,800 tons of catfish farmed in Italy every year. Related to carp, barbel, chub, and b leak, the golden-humped tench has for many centuries been bred in the artificial ponds of the Poirino plateau, at the borders of the provinces of Torino, Cuneo and Asti, which have existed since the 13th century. Fish are caught during the hottest months of the year, which in the past used to correspond to harvest time. Today instead the tench are fished from April to October, when they are at least one year old. These fish are soft, tasty and free of the muddy flavor often found in other inferior quality varieties. At the beginning of the year, the Poirino plateau goldenhumped tench was granted PDO status by the European Commission, an important new recognition and the latest in a long list of certifications for Piedmontese products.

Scaglia

RIVOLI

Via Artigianelli, 71/7

Tel. 011 9573808

azagr.scaglia@aliceposta.it

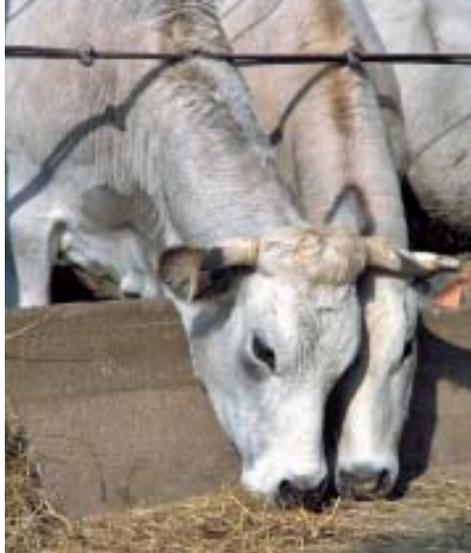


Da oltre 70 anni, a Rivoli in frazione Bruere, Scaglia, che rientra nel consorzio Coalvi, alleva circa 350 bovini di razza piemontese, suini, polli e conigli, nutriti a ciclo completo con alimenti prodotti in proprio. Anche la macellazione è eseguita in loco e il punto vendita, aperto dal 1993, offre esclusivamente quanto prodotto in azienda. Paolo e Mauro seguono l'allevamento e le coltivazioni, mentre Graziano si occupa della macelleria. Producono 21 varietà di salumi (prosciutto cotto, mortadella, culatello stagionato sul posto e il bovinello, salame di solo vitello), lavorati senza aggiunta di lattosio, glutine e additivi. Vale la pena citare le scaramelle, cotte al forno per circa 15 ore e da consumare a fette dopo veloce grigliatura. Completano la gamma le preparazioni confezionate in contenitori di vetro sterilizzati, come il sugo di carne, i bocconcini all'olio o al pomodoro o in gelatina e la mousse di carne spalmabile. L'azienda organizza visite guidate in diversi periodi dell'anno.

Negoziato aperto da mercoledì pomeriggio a sabato.

FARMS

The Scaglia farm, a member of the Coalvi consortium, has been rearing livestock for more than 70 years. It currently boasts around 350 Piedmontese cattle, pigs, chickens and rabbits, which it raises in a complete cycle on feed it produces itself in Bruere near Rivoli. It also slaughters and butchers the animals and its shop, opened in 1993, only stocks its own produce. Paolo and Mauro are in charge of the livestock and crops, while Graziano looks after the slaughtering. Together they produce 21 varieties of cured meat (boiled ham, mortadella, aged culatello and bovinello, a 100% veal salami), processed without lactose, gluten and additives. Also worth mentioning is scaramella, veal baked in the oven for about 15 hours and eaten in slices after brief broiling. The impressive range of produce is rounded off with readymade foods in sterilized glass jars: meat sauces, savories preserved in oil, tomato or aspic and meat mousse spread. The farm organizes guided visits at various times of the year. The shop is open from Wednesday afternoon to Saturday.



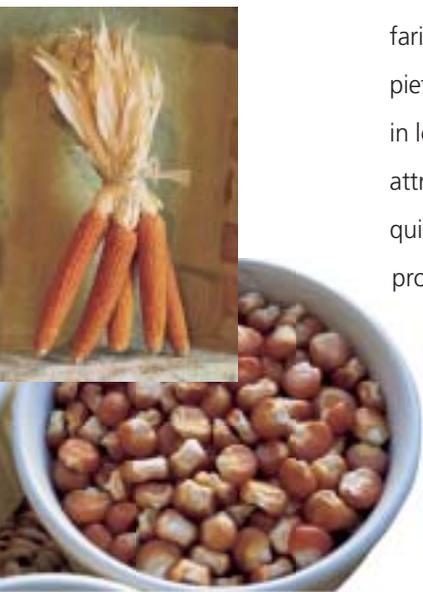
Mauro Toselli

SAN GILLIO

Via Meucci, 4

Tel. 011 9840819

mauro.toselli@alice.it



L'azienda (situata nei pressi del Parco della Mandria, all'ingresso di San Gillio) si estende su circa 200 ettari di terreno, e coltiva, oltre a foraggi per uso zootecnico, antichi mais piemontesi: sono le pregiate varietà ottofile bianco, giallo e rosso e pignoletti giallo e rosso, a cui si affiancano grano saraceno e farro, dalle quali si ricavano farine di assoluta eccellenza, prodotte con macinatura a pietra, gestendo il ciclo completo di lavorazione e vendite in loco. La struttura è poi dotata di una cucina ben attrezzata, usata anche come laboratorio di formazione. Da qui escono le tipiche paste di meliga realizzate con le proprie farine, acquistabili anche presso il caffè Pepito di Sauze D'Oulx. Fa parte dell'azienda anche l'agriturismo La Nouvelle (circa 60 coperti), aperto il sabato sera e la domenica a pranzo (in altri giorni per gruppi, su prenotazione). Sono infine prenotabili visite guidate per conoscere le fasi e i metodi di coltivazione e produzione (l'azienda è qualificata come Fattoria didattica).

FARMS

Mauro Toselli's farm is located near the Mandria nature park on the outskirts of San Gillio. Apart from forage for livestock, its 197 hectares of land grow heritage Piedmontese corn—the highly regarded ottofile variety (white, yellow and red) together with the pignolet variety (yellow and red)—as well as buckwheat and spelt, which are stone-ground in a completely controlled cycle to produce the top quality flour sold at the farm shop. There is also a well-equipped kitchen, used as a training facility, where traditional corn flour pastries are baked with the flour: these can also be purchased at the Pepito café in Sauze D'Oulx. The La Nouvelle agriturismo, seating about 60, is open on Saturday evening and Sunday for lunch (and other days for groups, subject to booking). Guided visits can be booked at various times of the year to observe cultivation and production methods (the farm is a recognized Training Farm).



Nicoletta



SETTIMO VITTONO

Frazione Cesnola, 25

Tel. 0125 658381

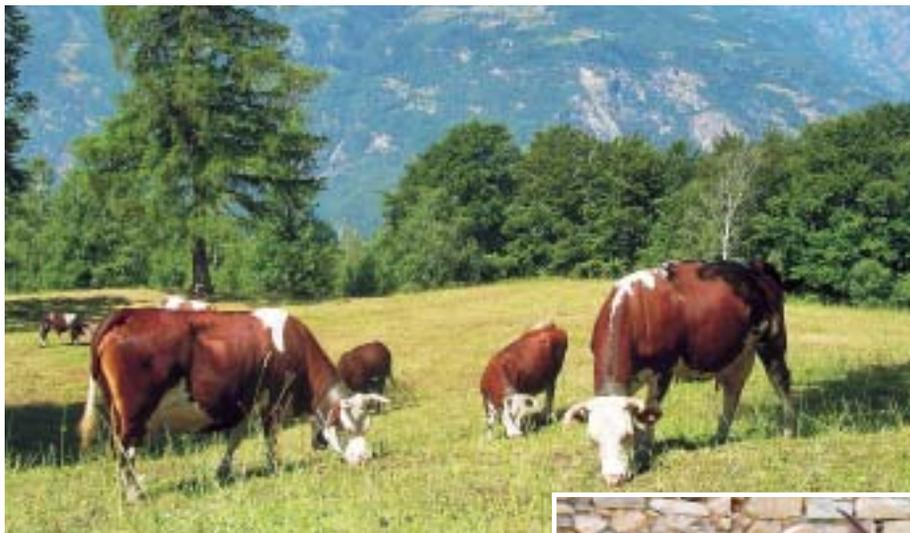
www.agricolnicoletta.it

azienda@agricolnicoletta.it

NOVITÀ/NEWS



Da maggio a ottobre la famiglia Nicoletta si trasferisce in regione Rovarnero, in alpeggio, a 1250 metri di quota, mentre d'inverno resta vicino a Settimo Vittone, al confine con la Valle d'Aosta dove alleva bovini in prevalenza di razza pezzata rossa o nera. La conduzione è familiare e da qualche anno è abilmente coordinata dal giovane Jari. Gli animali, d'inverno, vivono a stabulazione fissa, mentre d'estate sono liberi e si nutrono dell'erba fresca di pascoli e prati coltivati a foraggio e concimati in modo naturale. Il latte, di conseguenza, è di elevata qualità ed è la fonte garantita di una produzione casearia varia, di grande raffinatezza. Si producono tome a latte intero in tre stagionature: fresche, mezzane e di 8-10 mesi. La fior di grotta arriva a 15 mesi ed è prodotta in piccole quantità. Si affiancano altre tipologie quali il quadrifoglio, la robiola, i tomini al ginepro, la ricotta e il *salignun*, che in zona si consuma con le patate bollite. Da non perdere il burro derivato per affioramento dalla panna pura. Chiuso il lunedì.



***F**rom May to October the Nicoletta family move up to the alpine pastures of Rovarnero at an altitude of 1250 meters, while in winter they stay near Settimo Vittone at the mouth of the Val d'Aosta, where they farm mainly Pezzata Rossa and Pezzata Nera cattle. For the last few years the business has been ably coordinated by young Jari Nicoletta. The animals are stabled for the winter, but in summer they are free to graze fresh pasture grass and naturally fertilized forage meadows. The milk is consequently of high quality and a guaranteed source of excellence for various dairy products. Whole milk toma cheese is produced in three agings: fresh, medium and 8-10 months. The fior di grotta reaches 15 months and is produced in small quantities. Other cheeses produced include quadrifoglio, robiola, juniper tomini, ricotta and salignun, eaten locally with potatoes. Not to be missed is the butter made from skimmed pure cream. Closed Monday.*

Cascina Fontanacervo

VILLASTELLONE

Via Poirino, 7

Tel. 011+ 9619295

www.fontanacervo.it

info@fontanacervo.it

NOVITÀ/NEWS



Cascina Fontanacervo è un'azienda di 180 ettari la cui storia inizia nel 1600, con attività agricole e di allevamento di vacche da latte, sempre gestite dalla famiglia Crivello. A occuparsene è attualmente Giovanni, coadiuvato da fratelli e parenti. Nel 2005 ha inizio la produzione casearia e di yogurt, con l'utilizzo di impianti che rappresentano il meglio di quanto offre l'attuale tecnologia di settore, all'insegna dell'igiene più rigorosa. Si parte dal latte proveniente da vacche di proprietà, e si commercializzano latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, latticini freschi (ricotta, tomini dolci e acidi, primo sale e crema contadina, cioè il loro stracchino), tome di varia stagionatura (la *turineisa* di 30 giorni, la granda di 45 giorni, la sabauda di 70 giorni). Il segreto dell'altissima qualità del prodotto sta nella capacità di seguire tutta la filiera produttiva, dalla coltivazione dei campi all'allevamento delle vacche da latte, fino al processo di lattificazione e suoi derivati.

Spaccio aziendale aperto al pubblico dal lunedì al sabato ore 16,00-19,30.

FARMS

Cascina Fontanacervo, a 180-hectare dairy farm that dates back to the 17th century, has been run by many generations of the Crivello family. Currently Giovanni Crivello is in charge, helped by brothers and relatives. In 2005 he began making dairy products and yogurt using state-of-the-art equipment ensuring maximum standards of hygiene. The farm sells fresh milk, natural and fruit yogurt, fresh cheeses (ricotta, sweet and acid tomini, primo sale and stracchino) and toma cheese of various ages (turineisa aged for 30 days, granda for 45 days, sabauda for 70 days). The secret of their very high quality lies in the farm's ability to control the whole production chain, from the cultivation of the fields and the breeding of the dairy cattle to the making of cheese and its by-products.

Farm shop open to the public from Monday to Saturday, 4pm-7.30pm.







Birrificio Torino



TORINO

Via Parma, 30

Tel. 011 2876562

www.birrificiotorino.com

info@birrificiotorino.com

NOVITÀ/NEWS



I locali di produzione e miscita del birrificio sono stati inaugurati nel 2001, ristrutturando l'interno di una vecchia fabbrica di biscotti. Entrando, i tini di fermentazione sono in bella vista nella sala a sinistra, mentre a destra c'è l'area dedicata alla ristorazione (dove si mangia niente male, tra l'altro). L'ambiente è piacevolmente rustico e si capisce che non è tutto merito delle scelte architettoniche: siamo davvero nel luogo di produzione. Le birre artigianali proposte sono quattro, non filtrate né pastorizzate, tutte eccellenti. La Torino è una chiara a doppio malto stile *Bock* di buona gradazione alcolica; la Clara è, come dice il nome, una chiara stile *Helles*, più leggera e delicatamente amarognola; la Sahara è una *blanche* ad alta fermentazione (tutte le altre birre sono invece a bassa fermentazione), dal colore tipicamente opalescente e con una deliziosa speziatura di coriandolo e arance amare; completa la gamma la Rufus, dal bel colore rosso brillante e sapore molto intenso. Aperto tutti i giorni dalle 20.

BREWERIES

The brewery's production facilities and shop were opened in 2001 in a renovated biscuit factory. When you enter the premises you immediately see the fermentation vats on the left, while on the right is the excellent eating and drinking area. The atmosphere is pleasantly rustic, which is not just an architectural feature given that this is the actual production area. Four unfiltered, unpasteurized artisan beers are available, all of excellent quality. Torino is a double malt Bock-style lager with good alcohol content. Clara, as its name suggests, is a Helles-style lager, but slightly lighter and delicately bitter. Sahara is a high-fermentation blanche (all the other beers are low fermentation), with a typically opalescent color and delicious coriander and bitter orange spiciness. Completing the range is the Rufus, a nice bright red in color with an intense flavor. Open every day from 8pm.



Piazza dei Mestieri

TORINO

Via Jacopo Durandi, 13
Tel. 011 19709600
www.piazzadeimestieri.it
info@piazzadeimestieri.it
NOVITÀ/NEWS



Il progetto della Piazza dei mestieri è nato in un complesso alle spalle di via San Donato dove sorge una scuola in cui ogni giorno 400 ragazzi sono formati nella produzione artigianale di qualità, che si concretizza in un ristorante e in tre laboratori – arte bianca, birrificio e cioccolateria – gestiti da una cooperativa. Le birre prodotte sono la chiara Manet, ispirata alla Koelsch di Colonia e l’ambra Renoir, realizzata con malti biologici, ispirata alle *bitter* inglesi e rifermentata in fusto e bottiglia. Passando ai cioccolati, essi sono proposti nelle classiche tavolette: fondente 58%, 70%, al latte oppure in cialde alla nocciola. Originali, poi, i grissini *rubatà* ricoperti di cioccolato e aromatizzati alla paprika e alla cannella. mentre ampia è anche la varietà di praline. Completano la gamma un’ampia varietà di praline e i filetti d’arancia ricoperti di cioccolato fondente al 70%.

Chiuso sabato a pranzo e domenica.

BREWERIES



***T**he Piazza dei Mestieri complex was set up near Via San Donato with a school to train 400 young people to make high-quality artisan produce. It also features a restaurant and three workshops—for bakery products, chocolate and brewing—managed by a cooperative. The beers are the Manet lager, inspired by Cologne Kölsch, and the amber Renoir, made using organic malts, and inspired by English bitter, which is refermented in the barrel and bottle. The chocolate is made in traditional bars, either dark 58%, 70% and milk, or in hazelnut wafers. The rubatà grissini are unusually coated in chocolate and flavored with paprika and cinnamon, and there is also a wide range of pralines. The range is completed by a wide array of pralines and orange wedges covered with 70% dark chocolate. Closed Saturday lunchtime and Sunday.*

SorA'laMa'

VAIE

Via Nazionale, 14

Tel. 011 9631977

www.soralama.it

info@soralama.it

SorA'laMA'



Il birrificio nasce nel 2004 per volontà di Davide Zingarelli, ingegnere specializzato nell'impiantistica alimentare. La felice intuizione è quella di realizzarlo a Vaie, comune ubicato nella bassa Valle Susa: qui, infatti, l'acqua locale, nota per le sue qualità e l'assoluta purezza, costituisce la base essenziale per realizzare una buona birra. Attualmente nel birrificio si producono otto diverse tipologie di birre dai nomi divertenti e onomatopeici: la Gulp! dall'aroma caratteristico dovuto alla fermentazione con le mele, la Slurp! bionda delicata e intensa al tempo stesso, la Glu Glu! bionda doppio malto, la Wow! una *ale* rossa doppio malto, la Oooh! un vero vino d'orzo, ambrata triplo malto, la Splash! una profumatissima *weisse*, la Mmm! una *stout* scura e, infine, la Hurrà! aromatizzata alle castagne. Il birrificio ha un punto mescita e una *brasserie*, dove si possono degustare tutte le birre prodotte abbinata ai piatti che meglio le accompagnano.

Chiuso il lunedì.

BREWERIES

The brewery was founded in 2004 by Davide Zingarelli, an engineer with expertise in food plants and production equipment. He had the insight to choose Vaie, a village in the lower Val di Susa, as the location. Here the local water is renowned for its quality and purity, a crucial factor in making good beer. The brewery currently produces eight different types of beer with distinctive names. Gulp! has a characteristic flavor due to being fermented with honey. Slurp! is a delicate and intense lager. Glu Glu! is a double malt lager. Wow! is a double-malt red ale, Oooh! is a triple-malt amber-colored barley beer. Splash! is a weiss with a strong aroma. Mmm! is a dark stout. Last but not least, Hurrà! is a chestnut beer. The brewery has a shop and brasserie, where all the beers can be sampled and matched with food. Closed on Monday.



Beba



VILLAR PEROSA

Viale Italia, 11
Tel. 0121 315755
www.birrabeba.it
staff@birrabeba.it



Una volta Villar Perosa era nota soprattutto fra gli juventini, in quanto sede del ritiro estivo della loro squadra del cuore ma, dal 1995, è altrettanto nota tra gli appassionati di birra artigianale, grazie a questo microbirrifico aperto in quell'anno dai fratelli Alessandro ed Enrico Borio. Allora l'amore per la vera birra, prodotta nel rispetto delle tradizioni dei maestri birrai e, quindi, a bassa fermentazione, non filtrata né men che mai pastorizzata, si stava timidamente dichiarando, mentre ora, anche per via di realtà come questa, si è solidamente affermato. L'azienda produce tre *pils lager* – N1 (chiara, molto beverina), Gilda (ambrata) e Grafite (scura, piacevolmente amarognola) – e tre doppio malto – la Toro (ambrata, dal caratteristico aroma di zenzero), Molto Malto (chiara, aroma fruttato) e Motor Oil (scura, forte e corposa). Le potete assaggiare tutte al Train Robber's Syndicate, il locale di miscita all'interno dello stabilimento, abbinando qualche buon piatto della tradizione locale, come i gofri (una sorta di piadina), o d'ispirazione tedesca. Il locale è aperto venerdì e sabato dalle 20 all'1.

BREWERIES

At one time Villar Perosa was famous among Juventus soccer club fans as the location of their team's summer training camp. Since 1995 it has become equally well known among artisan beer lovers thanks to the presence of this microbrewery, opened that year by brothers Alessandro and Enrico Borio. At first they were tentative in promoting their love for real beer produced according to the traditions of master brewers—low fermentation, unfiltered and unpasteurized—but now they have consolidated their approach. The brewery produces three Pils lagers—N1 (pale, eminently quaffable), Gilda (amber) and Grafite (dark, pleasantly bitter)—and three double malts—Toro (amber with a distinctive ginger aroma), Molto Malto (pale with a fruity aroma) and Motor Oil (dark, strong and full-bodied). You can sup them all at the Train Robber's Syndicate, the bar and shop inside the premises, accompanied by traditional dishes such as *gofri* (a type of waffle) or a German-style snacks. Open Friday and Saturday 8pm-1am.



Guido Castagna

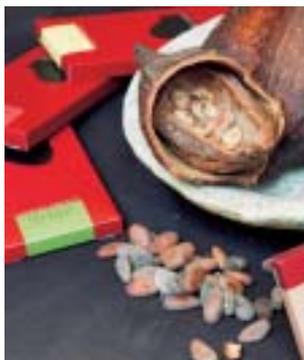
GIAVENO

Via Torino, 54

Tel. 011-9766618-328 8659305

www.guidocastagna.it

info@guidocastagna.it



Nata a Giaveno nel 2002 nei locali di famiglia, dal 2006 l'azienda si è trasferita nella nuova sede dove sono affiancati il laboratorio e il punto vendita. Guido Castagna è un giovane artigiano del cioccolato che innova la tradizione proponendo audaci abbinamenti e presentazioni raffinate. I prodotti più significativi della sua produzione sono i cioccolati fondenti a varie percentuali di cacao, il cioccolato al latte, quello con la granella di fava di cacao, la crema gianduia. Una citazione va riservata ai quattro cioccolati fondenti cru, con percentuale di cacao del 76%, prodotti con l'utilizzo esclusivo di selezioni provenienti da Ecuador, Venezuela, Madagascar e Ghana. Interessante la pralineria, con tartufi al gianduia, al maraschino, all'amaretto e al croccante, cremini, cioccolatini speziati e *dragées* alla nocciola, all'arancio candito, allo zenzero e alla fava di cacao, per il quale si utilizza il cacao di Barlovento, Presidio Slow Food. Aperto il pomeriggio da martedì a venerdì, sabato tutto il giorno, domenica mattina.

CHOCOLATIERS



Founded in 2002 at the family's Giaveno premises, in 2006 the firm moved to a new site with a workshop and point of sale. Guido Castagna is a young artisan chocolate maker who builds innovative ideas onto tradition with his bold combinations and elegant presentations. His main products are dark chocolates with various percentages of cocoa, milk chocolate and chocolate with cocoa bean chips and gianduia cream filling. Worthy of special mention are the four 'cru' chocolates with 76% cocoa, produced exclusively from selections from Ecuador, Venezuela, Madagascar and Ghana. The range of pralines is impressive: truffles with gianduia, maraschino or amaretto, creams, spiced chocolates and dragées in a range of flavors, from hazelnut and candied oranges to ginger and cocoa bean from the Slow Faood Barlovento Presidium.

Open Tuesday to Friday afternoons, Saturday all day and Sunday morning.

A. Giordano



LEINI

Sede e stabilimento

Via Volpiano, 77

Tel. 011 9988380

Negozi affiliati

Piazza Carlo Felice, 69 Torino

www.giordanocioccolato.it

a.giordano2007@libero.it



Questo storico marchio, nato nel 1897, è gestito da quasi 40 anni dalla famiglia Faletti. Marco e Laura da tempo affiancano i genitori Mario e Luigina, continuando ad accumulare riconoscimenti per il loro prodotto di punta: il gianduiotto lavorato a mano, incontro tra le migliori qualità di masse di cacao e la nocciola tonda gentile del Piemonte. Nel punto vendita annesso alla fabbrica troverete almeno 40 diversi tipi di proposte, tra cui le giacomette, nocciole ricoperte di cioccolato gianduia, i chicchi di caffè rivestiti di cioccolato fondente, i cremini e i cioccolatini al liquore, fra cui ottimi quelli con ciliegie e rum. E poi le creme da spalmare e le tavolette di cioccolato con differenti percentuali e varietà di cacao. Nel centro di Torino, è da vedere lo storico punto vendita in Piazza Carlo Felice, i cui arredi, tutelati dalla sovrintendenza alle Belle Arti, fanno da degna cornice ai piccoli gioielli di questi abili artigiani.

Stabilimento Leini: chiuso domenica.

Torino: chiuso domenica e lunedì mattina.

CHOCOLATIERS

This historic firm, founded back in 1897, has been run for almost 40 years by the Faletti family. For some time now Marco and Laura have been working alongside their parents Mario and Luigina, continuing to gain recognition for their top product: handmade gianduiotto in a mouthwatering blend of top quality cocoa and Piedmontese tonda gentile hazelnuts. In the shop adjoining the production area, you can find at least 40 different types of chocolate treats, including giacomette, hazelnuts coated with gianduia chocolate, coffee beans coated in dark chocolate, cream chocolates and liqueur chocolates—the cherry and rum are superb. The family also produce cream spreads and chocolate bars with differing amounts and varieties of cocoa. The historic shop in Piazza Carlo Felice, in the centre of Turin, is well worth a visit. Its furnishings, now under the protection of the Monuments and Fine Arts Office, are a worthy setting for the minor treasures created by these talented artisans.

Leinì factory: closed Sunday.

Turin: closed Sunday and Monday morning.



Stefano Poretti

MEZZENILE

Via Villa Inferiore, 106

Tel. 0123 581003

www.cioccolatoporetti.it

info@cioccolatoporetti.it



Mezzenile è un piccolo comune all'inizio della valle di Lanzo e l'aria fresca e pulita di queste montagne consente a Stefano Poretti di evitare l'uso di abbattitori o celle frigorifere per il raffreddamento e la cristallizzazione del cioccolato. Insieme ad altri piccoli artigiani sta portando avanti un progetto per creare una filiera diretta con piccole realtà produttive di cacao del Sud America, con il duplice scopo di garantire ai contadini un maggior reddito e rifornire la sua bottega con prodotti base di elevata qualità. Nel bel punto vendita attiguo al laboratorio troverete una vasta gamma di cioccolatini: come i grappini – cioccolatini ripieni di cioccolato bianco, grappa e miele – praline, tartufi, cremini, gianduiotti, croccantini (di fondente con cocco oppure di cioccolato bianco con granella di fava di cacao), aromatizzati alle spezie. Tra le ultime proposte, tavolette di selezionati cru di cacao messicano o Sao Thomè, croccanti con meliga (farina di mais), con miele d'alta montagna, con nocciole Piemonte.

Aperto dal mercoledì alla domenica.

CHOCOLATIERS

Mezenile is a small village at the entrance to the Lanzo valleys where the cool, clean mountain air allows Stefano Poretti to avoid using special mixing or freezer equipment for cooling and crystallizing his chocolate. Together with other small-scale artisans, he is developing a project to create a direct chain based on small cocoa producers in South America with the twin objective of enabling small farmers to earn more and ensuring high quality raw materials for the business. In the attractive shop next to his production workshop, you will find a vast range of chocolates: liqueur chocolates such as the grappini filled with white chocolate, grappa and honey, pralines, truffles, creams, gianduiotti, croccantini (dark chocolate with coconut or white chocolate with cocoa bean chips), or spiced chocolates. Recent new products include chocolate bars made from selected Mexican or Sao Thomè cocoa and croccanti with corn flour, Alpine honey or Piedmont hazelnuts. Open from Wednesday to Sunday.



Candifrutto

TORINO

Via Avogadro, 18 c

Tel. 011 539468

www.candifrutto.it

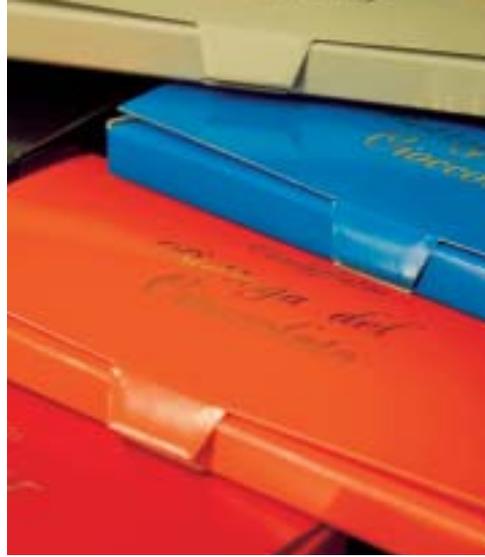
info@candifrutto.it

Piccolo laboratorio, nato negli anni Settanta e specializzato nella lavorazione di frutta candita, Candifrutto oggi è conosciuto per la produzione di cioccolato con ingredienti di primissima qualità. Gli amarissimi sono dei cru proposti in diverse percentuali – dal 64 al 100% – di massa cacao, in tre versioni: Criollo, Forastero e Trinitario. Richiestissime le “tartine”, sottili cialde di cioccolato in 20 tipologie, arricchite da ingredienti naturali o biologici privi di coloranti, anidride solforosa e acido tartarico: peperoncino, frutta candita, datteri medjoul, uva passa e fichi secchi, tra gli altri. Anche le uova pasquali sono prodotte con cura e non sono lucidate con nessuna vernice, nemmeno quelle consentite per legge. Ampia la scelta di praline tradizionali e *mignon*, esposte in originali pentole di cioccolato. Curiosi i “molluschi”: cozze di cioccolato ad avvolgere le mandorle, e ostriche, la cui “perla” è una nocciola tonda gentile delle Langhe. Chiuso la domenica e lunedì mattina.

CHOCOLATIERS

A small workshop founded in the 1970s to process candied fruit, Candifrutto is now well known for its production of chocolate with top quality ingredients. The cru chocolates use varying percentages of cocoa (64-100%) in Criollo, Forastero and Trinitario versions. A very popular product is tartine, thin chocolate wafers flavored with natural, sometimes organic ingredients without added coloring agents, sulfur dioxide or tartaric acid: the 20 different flavors include chili, candied fruit, Medjoul dates, raisins and dried figs. Easter eggs are also produced painstakingly without any coating (though this is legally permissible). The firm also produces an impressive range of traditional pralines and mignons, all displayed in artistic chocolate pans. Other original creations are molluschi, chocolate mussels filled with almonds and ostriche, oysters, whose 'pearl' is a tonda gentile hazelnut from the Langhe.

Closed on Sunday and Monday morning.



Monteccone Cioccolato

TORINO

Via Cesana, 56

Tel. 011 4472286

www.montecconecioccolato.it

info@montecconecioccolato.it

NOVITÀ/NEWS



Il laboratorio di Fulvio Monteccone è tra i più conosciuti in Borgo San Paolo. Da quando da un paio di anni lo gestiscono Dante Bianchi, Franco Garelli e Paola Cirina, alle classiche specialità si sono aggiunte nuove creazioni, arrivando a oltre 100 proposte differenti. Nel solco della tradizione si inseriscono la torta Gentiltonda, con nocciole Piemonte e cioccolato al latte o fondente, i Kubetti al rum e la Cioccolato Griglia dove si avverte bene il contrasto fra l'amaro del fondente 80% e il dolce dello zucchero semolato. Richiestissime le tavolette che riproducono la mappa del centro di Torino (recentemente anche di Milano). Fra i nuovi prodotti, il gianduiotto al peperoncino Galeotto, dal gusto piccante, ma misurato, e i citronelli di Venaria Reale, cioccolatini al bergamotto, ispirati alla citroniera, che ospitava questo agrume. In crescita anche la produzione di cioccolato senza zucchero e di quello certificato senza tracce di glutine.

Chiuso domenica e lunedì.

CHOCOLATIERS

Fulvio Monteccone's workshop is among the best known in the Borgo San Paolo district of Torino. Over the last couple of years it has been run by Dante Bianchi, Franco Garelli and Paola Cirina, who have added new creations to the classical specialties. Over 100 different products are now available. Traditional favorites include Gentiltonda cake, with Piedmontese hazelnuts and milk or dark chocolate, rum Kubetti and Cioccolato Griglia in which the bitter 80% dark chocolate contrasts with sweet refined sugar. Always popular are the chocolate bars with a map of Turin city center (recently Milan too). New products range from gianduïotto with Galeotto pepper, with a sharp but enticing taste, to the Citronelli of Venaria Reale, bergamot-flavored chocolates inspired by the palace's Lemon Garden where citrus fruit used to grow. The company is now producing more and more chocolate without sugar and certified gluten-free chocolate. Closed Sunday and Monday.



Guido Gobino

TORINO

V. Cagliari, 15 b – Tel. 011 2476245

V. Lagrange, 1 – Tel. 011 5660707

www.guidogobino.it

info@guidogobino.it



Guido Gobino è ormai una superstar del cioccolato, acclamato a livello nazionale e non solo. Le sue creazioni (Maximo, Tourinot, le praline aromatizzate, la “dama”, i fogli di cioccolato e l’incredibile crema da spalmare) non hanno bisogno di presentazioni. Cosa dire ancora di lui, allora? La grossa novità è l’apertura della Bottega in pieno centro città, nei locali di una vecchia azienda artigiana. Uno spazio bellissimo, un luogo dedicato a tutti i piaceri della sensorialità, che consta anche di una sala per degustazioni, installazioni video e sonore, “olfattori” per annusare le essenze usate in lavorazione. E poi ci sono le nuove produzioni, studiate appositamente per la Bottega, come le piccole cialde all’arancia, al Barolo, al cappuccino, al tè e alla lavanda. Ma la novità più clamorosa, studiata per Torino Capitale del Design, è il N’Uovo, un uovo di cioccolato e, insieme, un vero capolavoro di design, ulteriormente impreziosito all’interno da una sorpresa firmata Pininfarina. Via Cagliari: chiuso sabato pomeriggio e domenica. Via Lagrange: chiuso lunedì mattina.

CHOCOLATIERS



Guido Gobino is an acknowledged superstar of the chocolate world in Italy and beyond. His creations (Maximo, Tourinot, flavored pralines, dama checkers, chocolate leaves and the incredible cream spread) need no introduction. What is there left to say? The most important piece of recent news is the opening of a Bottega, or workshop, in the very center of town on the premises of an old artisan business. It is a magnificent place, dedicated to all the pleasures of the senses, with a tasting room, video and hi-fi equipment and 'olfactors' to allow visitors to smell the essences used in processing. New products especially developed for the Bottega include small orange, Barolo, cappuccino, tea and lavender wafers. But the most exciting novelty, developed for the Torino World Design Capital initiative, is the N'Uovo chocolate egg with a Pininfarina-designed surprise inside.

Via Cagliari: closed on Saturday afternoon and Sunday.

Via Lagrange: closed Monday morning.

Mamycao

TORINO

Piazza Solferino, 10
Tel. 011 5069341
mamycao@tiscali.it
NOVITÀ/NEWS



Dal dolce al gelato: tutto al cioccolato. Così si può riassumere la filosofia di Elena Zane, che da pochi anni ha aperto questo bel locale al piano rialzato di un palazzo di Piazza Solferino. Elena ha vissuto 12 anni a Zanzibar e da questa esperienza ha tratto un grande amore per le spezie, che arricchiscono le molte praline, tavolette e *ganaches* prodotte in proprio. In seguito alla recente ristrutturazione, il locale è diventato anche caffetteria e questo consentirà di assaggiare sul posto le cioccolate in tazza, le torte al gianduia e al cioccolato, l'ampia produzione di gelati, incentrata com'è ovvio su diverse creme e cioccolati: la scelta sarà ad esempio tra il fondente 70%, lo speziato alla cannella, la crema Antille al rum e scorza di limone, e la crema Paracas allo zafferano.

Chiuso la domenica.

CHOCOLATIERS

Whether a sweet treat or ice cream, it's chocolate all the way. That's the approach of Elena Zane, who opened this attractive shop on a mezzanine floor of a building in Piazza Solferino just a few years ago. Elena had lived for twelve years in Zanzibar and the experience gave her a great love of spices, which now enrich the many pralines, chocolate bars and creams she produces. Following recent renovation work, a cafe has now been opened in which customers can enjoy hot chocolate drinks, gianduia and chocolate cakes and a wide range of ice creams with a prevalence of cream and chocolate flavors. The range features dark 70% chocolate, cinnamon-flavored spicy chocolate, Antille cream with rum and lemon peel, and saffron-flavored Paracas cream.

Closed on Sunday.



Peyrano

TORINO

Corso Moncalieri, 47

Tel. 011 6602202

Corso Vittorio Emanuele II, 76

Tel. 011 538765

www.peyrano.com

mariella.maione@peyrano.com

Alla fine del 2002 la storica azienda torinese, fondata nel lontano 1914, è stata acquisita dal gruppo Maione di Napoli, con conseguente apertura di un punto vendita anche nel centro storico della capitale partenopea. Per il resto nel laboratorio di Corso Moncalieri non è cambiato nulla dalla scelta di materie prime di qualità al rispetto delle tecniche tradizionali di produzione. Sono sempre eccellenti i gianduiotti e i cremini, le praline e la crema spalmabile, l'Alpino e le gelatine di frutta, per non

parlare della torta Peyrano (tre dischi di pan di Spagna al cioccolato e nocciole, farciti con uno strato di crema al cioccolato e uno di marmellata di arance, rivestiti di cioccolato fondente). Una raffinata novità sono le "scatole d'arte": cioccolatini assortiti, contenuti in preziose scatole disegnate da artisti e come Sotsass, Mendini, Aime, Palterer e Dalisi. Splendida idea per un regalo originale. Corso Moncalieri chiuso la domenica, corso Vittorio Emanuele chiuso domenica pomeriggio e lunedì.



CHOCOLATIERS



At the end of 2002, this historic company, founded back in 1914, was purchased by the Naples-based Maione group, which immediately opened a new shop in the old part of Naples. Not that any changes have been made to the production workshop in Corso Moncalieri, where the same high quality raw materials are used and the same painstaking care is taken to follow traditional production methods. Meaning top-notch gianduiotti and creams, pralines and spreads, Alpino and fruit jellies. The same is true of the traditional Peyrano cake (three rounds of chocolate and hazelnut sponge filled with a layer of chocolate cream and a layer of orange jam, all coated with dark chocolate). A classy new product is the 'art boxes', chocolate assortments in boxes designed by artists such as Ettore Sotsass, Alessandro Mendini, Tino Aime, David Palterer and Riccardo Dalisi. A great idea for an original present. Corso Moncalieri closed Sunday, Corso Vittorio Emanuele closed Sunday afternoon and Monday.



Stroppiana

TORINO

Via Pasquale Paoli, 51

Tel. 011 3190460

www.cioccolatostroppiana.com

cioccolatostroppiana@fastwebnet.it

NOVITÀ/NEWS

Nel 1942 Anselmo Marello, nonno dell'attuale titolare Nicoletta Giordano, inizia l'attività dolciaria ad Asti.

Dopo pochi anni si inaugura il laboratorio a Torino, che si occupa di produzione di cacao zuccherato, cioccolatini, tavolette e preferiti (oggi, come allora, grigliati a mano).

Cinquant'anni fa si apre l'attuale sede e, con il passare del tempo, la specializzazione su alcuni prodotti diventa sempre più evidente. Oggi Stroppiana è imbattibile nel campo delle

creme gianduia naturali, senza grassi e conservanti, prodotte in ben 12 versioni. Molto ampia anche la produzione di tavolette speziate, praline assortite e, naturalmente, gianduiotti. Richiestissimi anche la frutta al cioccolato e il tradizionale "salame". Le ultime novità sono i cioccolatini con foglie di oro zecchino (la "perla bianca" e la "perla nera") e la tavoletta Luxury Sultan Thyyan, realizzata con una

miscela di spezie. Stroppiana esporta i suoi prodotti in una decina di paesi, inclusa la Svizzera.

Chiuso la domenica.



CHOCOLATIERS

It was back in 1942 that Anselmo Marelo, grandfather of the present owner Nicoletta Giordano, set up his confectionery business in Asti. He then opened a workshop in Turin, which produced sweetened cocoa, chocolates, bars other specialties (now, as then, made by hand). Fifty years ago the present site was opened and as time passed, the business began to specialize in specific products. Stroppiana is now unbeatable when it comes to natural gianduia cream, without fats or preservatives, and produced in twelve different versions. The company also produces spiced bars, assorted pralines and, of course, giandiotti. Its chocolate fruit and the traditional 'salami' are also very popular. Recent creations include chocolates with gold leaf ('White Pearl' and 'Black Pearl') and the Luxury Sultan Thyyan bar, produced using a mixture of spices. Stroppiana exports its products to ten countries, including Switzerland. Closed on Sunday.



Non Solo Vino

GIAVENO

Piazza Molines, 40
Tel. 011 9766798



La drogheria di Stefania Molino, oltre al vino, presente con una buona serie di etichette, è fornita di ogni tipo di prodotti alimentari. Potete trovare la pasta di Gragnano e quella marchigiana di Latini, pasta all'uovo, il pane di Anzulla, le conserve di Mongetto e di Davide Palluda. Ricca l'offerta di formaggi, con selezioni di tome locali, caprini e pecorini del Sud, mozzarelle di bufala di Casa Madaio (Sa), caciocavallo podolico di Gambone (Av), oltre a formaggi degli affinatori Cora (Langhe) e Castagna (Vb) e un parmigiano reggiano di tre anni. Poi gli ottimi salumi di Chiappella di Carrù e quelli tipici della Val di Susa, prodotti dal salumificio San Giuliano. E, ancora, il cioccolato del produttore Spinello di Modica, quello di Giraudi (Al) e i dolci di Corsini. Completano l'offerta oli extravergini di varie regioni, aceti tradizionali e balsamici, un'ampia selezione di sali e spezie da tutto il mondo, la birra artigianale Le Baladin e, naturalmente, i funghi, vanto della zona, commercializzati secchi e sott'olio. Chiuso il lunedì.

GROCERIES

In addition to a good selection of wines, Stefania Molino's shop is also well stocked with food products, such as pasta from Gragnano, Latini pasta from the Marche, egg pasta, Anzulla bread, preserves by Mongetto and Davide Palluda. An impressive variety of cheeses is also available: local toma, goat and sheep's cheeses from southern Italy, buffalo mozzarella from Casa Madaio (Salerno), caciocavallo podolico from Gambone (Avellino), as well as varieties from affineurs such as Cora (Langhe) and Castagna (Viterbo) and a three-year Parmigiano-Reggiano. Then come excellent cured meats from Chiappella of Carrù and traditional Val di Susa varieties made by San Giuliano. The chocolate is from Spinello of Modica and Giraudi of Alessandria, cakes are by Corsini. Extra-virgin olive oils come from various regions along with traditional and balsamic vinegar, a wide selection of salt and spices from around the world, Le Baladin artisan beer and, of course, mushrooms, the pride of the area, sold dry and in oil. Closed on Monday.



Ceni

TORINO

Piazza della Repubblica, 5 h

Tel. 011 4362149

dittaceni@fastwebnet.it



La famiglia Ceni gestisce questo negozio risalente all'Ottocento dal 1962. Sono stati tra i primi, a Torino, a trattare l'alimentazione naturale ma anche a importare da tutti i continenti quelli che un tempo erano definiti prodotti coloniali. Siamo nel cuore di Porta Palazzo, di fronte a uno dei negozi più coloriti e originali della città. Nei capienti sacchi, ben esposti, si trovano più di 20 tipi di riso (rosso selvatico, basmati, venere), una quindicina di tipi di fagioli, varie specie di lenticchie e un'ampia scelta di farine (di segale, di fecola di patate, di castagne, di ceci), cereali e semi. Moltissimi i prodotti provenienti dall'Est e dal Sud del mondo, specchio del quartiere multietnico, a partire dagli alimenti di origine araba. Straordinaria la scelta di spezie, i cui profumi permeano l'ambiente. Si possono inoltre trovare prodotti di cosmetica naturale (dal sapone di Marsiglia ai dentifrici) e vari complementi alimentari (vitaminici, fortificanti). Chiuso il lunedì.

GROCERIES



The Ceni family has run this shop, which dates back to the 19th century, since 1962. They were among the first in Turin to sell natural foods and import what were once called ‘colonial’ foodstuffs from around the world. Located at the heart of the Porta Palazzo market, this is one of the most colorful and authentic shops in Turin. Large sacks contain over twenty types of rice (wild red, basmati and venus), around fifteen varieties of beans, various types of lentils and a wide range of flours (rye, potato, chestnut, chickpea), cereals and seeds. Many of the produce come from eastern and southern countries, particularly from the Middle East, thus reflecting the surrounding multiethnic neighborhood. The atmosphere is pervaded by an amazing selection of spices, and natural care products (from Marseille soap to toothpaste) and various food supplements (vitamins, energizers) are also on sale.

Closed on Monday.

Latteria di Silvana e Antonio D'Auria

TORINO

Via Legnano, 16 a

Tel. 011 537174

dauria.antonio@hotmail.it



Una quindicina di anni fa Antonio Lauria rilevò una latteria che ha trasformato in un negozio di alimentari, accrescendo via via l'offerta di specialità regionali, con una particolare attenzione alle tradizioni del Sud. Appassionato di pasta, è stato fra i primi a importare a Torino quella di vari artigiani gragnanesi e pugliesi; l'ultima novità arriva da un pastaio del Cilento che ancora la fa essiccare naturalmente per 24 ore. I formati sono quelli regionali più tipici, *scialatielli* amalfitani, strascinati pugliesi, troccoli, finissime tagliatelle di Campofilone, *croxetti* liguri, *tjarin* langaroli e, nella stagione fredda, le *calhette* della Val Chisone. Sugli scaffali è tutto un susseguirsi di chicche da scoprire: *suppizzata* di tonno di Marzemeni, bottarga di ricciola, tonno e muggine, sale rosso e nero delle Hawaii, mieli artigianali, confetture. La scelta di formaggi si è ulteriormente ampliata: alla significativa selezione di caprini e pecorini si sono aggiunti erborinati italiani ed esteri.

Chiuso domenica e mercoledì pomeriggio.

GROCERIES

About 15 years ago Antonio Lauria took over a latteria, or dairy, and transformed it into a food shop, gradually extending the regional specialties available and focusing particularly on southern Italian traditions. A great pasta lover, he was one of the first people in Turin to sell pasta made by artisans in Gragnano and Puglia; the latest variety comes from a Cilento maker who still dries the pasta naturally for 24 hours. Pasta comes in the traditional regional varieties: scialatielli from the Amalfi coast, strascinati from Puglia, troccoli, very fine tagliatelle, from Campofilone, croxetti from Liguria, tajarin from the Langhe and, in winter, calhette from Val Chisone. The shelves overflow with enticing goodies: suppizzata made with Marzemini tuna, amberjack, tuna and mullet roe, red and black salt from Hawaii, artisan honeys and jams. The array of cheese has expanded further, the impressive selection of goat and sheep cheeses is now being joined by Italian and international blue cheeses. Closed on Sunday and Wednesday afternoon.





SAN GIUSEPPE
1997

VINO DELLA CHIUSINA
DEL FASCIO
1998

BERNARDINI
IL MONOTTORO
NERELLO CAPRICCIO

Cattamanca
1998

Palca
1998

LANE
1998



ICARI

2000
UNSE
2000

CORRI
1999
Bianco
2000
750 mL e

Mare e Soglio
BAROLO
VINO D'ARBORINA
VINO 2000
ITALIA
750 mL e

TURRIGA
2000
750 mL e

TURRIGA
2000
750 mL e

NEGR
Cavallo
2000
750 mL e

Perbacco

CALUSO

Corso Torino, 11

Tel. 011 9895089

enoteca.perbacco@libero.it



Perbacco si trova sul lungo rettilineo che porta a Chivasso, di fronte all'area mercatale di Caluso. Grazie alla cordialità e competenza della signora Giuliana, l'enoteca si è consolidata negli ultimi anni come luogo del "sapere" per gli amanti del vino, per via di serate di degustazione tematiche, con la presenza dei produttori. Sono diverse centinaia le etichette nazionali presenti e continuano ad aumentare quelle estere, soprattutto francesi, nel campo sia dei vini sia dei distillati. Se l'attenzione al territorio è primaria, nondimeno l'enoteca propone selezioni qualificate di piccoli produttori di altre regioni. Da sottolineare, poi, l'attenzione per piccole prelibatezze locali, come i raffinati cioccolatini ripieni di crema al passito e al ratafià, tradizionale liquore biellese. Degno complemento, oltre alla frutta sotto spirito, marmellate e gelatine, è la vasta gamma di accessori, come bicchieri e decanter, utili per sommelier o semplici appassionati. Chiuso la domenica e mercoledì mattina.

*P*erbacco is on the long straight road to from Torino to Chivasso opposite the Caluso market place. In recent years, Giuliana's cordiality and competence have made the place a popular venue for wine connoisseurs, with theme tasting evenings with producers being a welcome initiative. A few hundred Italian labels are stocked and the number of international wines and distillates, particularly French ones, is increasing. While the focus is on local products, the enoteca also offers a good selection from small producers in other regions. A special mention should be made of small local specialties such as fine chocolates filled with Passito or Ratafià cream, a traditional liqueur from Biella. A worthy complement, besides fruit preserved in spirits, jams and jellies, is the huge range of accessories, including glasses and decanters for sommeliers and wine lovers. Closed on Sunday and Wednesday morning.

VINI IN BOTTIGLIA
italiani ed esteri

Specialità alimentari

ARTICOLI TECNICI
PER LA CANTINA



Reviglio

CIRIÈ

Via Roma, 71
Tel. 011 9212372
reviglio@esanet.it



I suoi più affezionati clienti lo ricorderanno quando era costretto a condividere gli spazi con la pasticceria di famiglia. Ora che si è trasferito nella centrale via Roma, lo spazio non è più un problema e Giovanni ha potuto dare libero sfogo alle sue numerose passioni: una saletta interamente dedicata ai superalcolici dove potrete trovare autentiche rarità, un'area dedicata ai magnum, dove scegliere i vini delle aziende più blasonate ma anche vere cicche di piccoli produttori e, nella sala principale, una vasta scelta di Champagne e metodo classico nazionale. Non mancano neppure gli alimenti, sia freschi (principalmente salumi e formaggi) sia conservati, scelti nell'infinito panorama italiano. Oli e aceti di pregio nonché una discreta selezione di cioccolati e dolci, principalmente isolani, completano l'offerta. Nell'adiacente locale gestito dal figlio si organizzano serate tematiche di degustazione, ma è anche possibile, nelle ore preserali, sorseggiare un aperitivo. Chiuso domenica e lunedì.



Giovanni's longest-standing customers remember when he had to share space with the family pastry shop. Now that he has moved to a central location in Ciriè's Via Roma, space is no longer a problem, and Giovanni has been able to give free rein to his various passions. A separate room is entirely dedicated to spirits, including veritable rarities. In the magnum room, you can choose wine from top producers or gems from small producers, while the main space stocks an incredible range of Champagnes and Italian classic-method sparkling wines. A vast array of Italian food products is also available, both fresh (mainly cured meat and cheese) and preserved. Top class oils and vinegars and a good selection of chocolates and sweets, mainly from the Italian islands, complete the picture. In the adjoining building, Giovanni's son, organizes theme tasting evenings, though visitors are welcome to pass by for an aperitif in the early evening.

Closed on Sunday and Monday.

Vino e Dintorni

IVREA

Via Arduino, 126

Tel. 0125 641223

vinedinto@fastwebnet.it



Nel centro storico eporediese, l'enoteca *Vino e Dintorni* è un luogo che coniuga il cibo con la cultura. Il titolare, *Ciro Lubrano*, originario di Procida, espone in bella vista più di 400 etichette di produttori italiani ed esteri, con una presenza sostenuta di cantine piemontesi e canavesane. Si organizzano serate a tema, degustazioni ed eventi culturali, il tutto accompagnato da buon vino e deliziosi stuzzichini. Viste le origini mediterranee del titolare, si possono acquistare prodotti tipici del Sud come pasta, dolci particolari e prodotti sott'olio. Prenotando, inoltre, è possibile avere ogni settimana la mozzarella di bufala campana originale e verace. Il locale è stato recentemente ristrutturato e ora il banco mescita è più ampio e comodo, con un angolo dedicato alle guide di settore in bella esposizione. Anzi, *Ciro* ci tiene a ribadire che tutta la sua biblioteca gastronomica può essere consultata liberamente nel locale. Chiuso domenica e lunedì.

ENOTECAS

Situated in the historic center of Ivrea, this enoteca combines food and culture. Owner *Ciro Lubrano*, originally from Procida in the Bay of Naples, has more than 400 labels from Italian and international producers, with Piedmont and the Canavese well represented. Theme evenings, tastings and cultural events are organized, all accompanied by good wine and delicious snacks. Reflecting the owner's origins, a range of traditional products from southern Italy—such as pasta, regional confectionery and savories in oil— is also on sale. Genuine buffalo mozzarella can be ordered in advance every week. The shop has recently been renovated and the enlarged bar counter has a corner for consulting wine guides. *Ciro* stresses that customers can consult his entire food and wine library on the premises.

Closed on Sunday and Monday.



Antica Enoteca del Borgo

TORINO

Via Monferrato, 4

Tel. 011 8190461

enotecadelborgo@sinet.it

NOVITÀ/NEWS



Il locale di Federica e Marco Peyron è da anni punto di riferimento e ritrovo di appassionati e intenditori. All'ora dell'aperitivo l'affollamento è assicurato, anche se non c'è traccia della moda dell'*happy hour*: niente banconi pieni di stuzzichini, qui l'attenzione è tutta rivolta al contenuto del bicchiere. Ogni sera sono proposti in degustazione una decina di rossi, cinque bianchi e due Champagne, scelti nel grande assortimento presente sugli scaffali. Vini da tutt'Italia, con particolare attenzione alla Toscana e al Sud, senza dimenticare ovviamente il Piemonte. Ma quella che è davvero strabiliante è la rassegna di Champagne, a cui è quasi interamente dedicata una saletta. Oltre a grandi nomi e a millesimati importanti, vi sono vere e proprie chicche, come il Bereche Reflet d'Antan – 2000 bottiglie all'anno – fatto coi tre vitigni classici (chardonnay e i due pinot) in uguali proporzioni. Buona anche l'offerta di distillati. Chiuso domenica e lunedì mattina.

ENOTECAS

Federica and Marco Peyron's enoteca has for many years been a reference and meeting point for wine lovers and connoisseurs. At aperitif time it is sure to be busy, though there is no sign of fashionable happy hour practices. Here the focus is not on counters full of snacks, but on the contents of the glass. Every evening a dozen reds, five whites and two champagnes are offered for tasting, all selected from the huge range on the shelves. The wines are from all parts of Italy with a special focus on Tuscany and the South, not forgetting Piedmont of course. Truly breathtaking is the array of Champagnes, which occupies almost a whole room. In addition to the big names and important vintages, there are rare jewels such as Bereche Reflet d'Antan—2000 bottles per year—made using the three classic grapes (chardonnay and two pinots) in equal proportions. A good selection of spirits is also available. Closed on Sunday and Monday morning.



Da Bacco

TORINO

Via Madama Cristina, 82 c

Tel. 011 6505146

www.dabacco.com

info@dabacco.com

La selezione di vini è studiata con perizia e attenzione. Etichette nazionali, con prevalenza regionale, si accostano a grandi nomi. Un esempio di uno dei tanti piccoli produttori scelti con cura può essere il Barbaresco chinato dell'Azienda Pier di Treiso. Franco Albano e il figlio Alessandro organizzano spesso serate di degustazioni enogastronomiche a tema (il programma è consultabile sul sito). Oltre alla proposta enologica, è altrettanto interessante e originale

quella di piccole sfiziose gastronomiche, come la selezione di sughi – notevoli quelli ai porcini e ai porri di Cervere –, salse e confetture – ottima la siciliana, con melone e Zibibbo, o la tradizionale *cugnà* al Nebbiolo – confezionate appositamente e recanti il marchio dell'enoteca. Da segnalare, poi, il preparato per la farinata dell'azienda Tanti di Nizza Monferrato e il cioccolato di un altro Maestro, Guido Castagna. Eccellente proposta di piattini a

mezzogiorno e in accompagnamento all'aperitivo serale.

Chiuso la domenica.



This enoteca stocks a thoughtfully assembled selection of wines with a vast range of national labels, with a preponderance of Piedmontese, and several big names. An example of one of the many carefully selected wines from small producers is Barbaresco chinato from Pier di Treiso. Franco Albano and son Alessandro frequently organize theme tasting evenings with matching food and wine (the program can be viewed on their website). Alongside the wine on sale are the small gastronomic treats, such as a selection of sauces—the cep and the Cervere leek stand out— and jams—look out for the melon and Zibibbo from Sicily and the traditional Piedmontese cugnà with Nebbiolo—all appropriately packaged and bearing the enoteca’s logo. Other products worth mentioning are the farinata pancakes from Tantì in Nizza Monferrato and the chocolate from master confectioner Guido Castagna. An excellent selection of dishes is available at midday and in the evening to accompany aperitifs. Closed on Sunday.



La Cave a Millesimes



TORINO

Corso De Gasperi, 21

Tel. 011 593112

www.millesimes.it

info@millesimes.it

NOVITÀ/NEWS



Mariangela e Walter Pugliese sono da anni conosciuti e apprezzati nel settore per la selezione accurata e mai banale di vini e superalcolici. Basta fare un giro fra gli scaffali per rendersene conto. Parlando di vino, la rassegna di etichette è impressionante, soprattutto per quanto riguarda la Francia: tutte le regioni vitivinicole d'oltralpe sono rappresentate, con grandi nomi, interessanti scoperte e un'attenzione particolare per lo Champagne dove, oltre ai classici spiccano piccoli *raccoltants*. Lo stesso spirito guida la selezione di superalcolici dove, accanto alle migliori grappe italiane (Marolo e Berta, per fare due nomi), balzano all'occhio i rum (da Martinica, Cuba, Giamaica, Venezuela, Guadalupe) e grandi distillati francesi, con gli armagnac a farla da padroni. Se amate le vecchie annate, potrete trovare ad esempio le migliori di armagnac di Ivan Auban, comprese tra il 1918 e il 1994. Nei mesi autunnali sono proposti anche prodotti tipici di gastronomia piemontese da abbinare alle bottiglie, per un graditissimo regalo. Chiuso lunedì mattina.

*M*ariangela and Walter Pugliese have for many years been well known and appreciated for their careful selection of wines and spirits. You just need to look round the shelves to see. The range of wines, particularly from France, is impressive: all the French winegrowing areas are represented, with big names, interesting discoveries and a focus on Champagne, small *raccoltants* standing out among the classics. The selection of spirits is inspired by the same principles: along with top Italian grappas (Marolo and Berta, for example), you find quality rums (from Martinique, Cuba, Jamaica, Venezuela, Guadalupe) and great French distillates, Armagnacs taking pride of place. If you like old vintages, you can find some of the best Ivan Auban Armagnacs from between 1918 and 1994. During autumn, traditional Piedmontese food produce is available to accompany bottles in attractive gift boxes. Closed on Monday morning.



La Petite Cave

TORINO

Corso De Gasperi, 2b

Tel. 011 595208

lapetitecave07@gmail.com



Luisa Matta, con alle spalle una solida esperienza in ristoranti importanti dell'area torinese, come il Savoia, ha sempre avuto una grande passione e competenza per il vino e i distillati. Logico, quindi, che prima o poi aprisse un'enoteca. Ed eccolo qui il risultato, realizzato assieme a Umberto Cococchetta, anche lui con un passato di livello nella ristorazione. Ampia selezione di vini nazionali, con ovvia attenzione al Piemonte e ai suoi grandi rossi, ma anche per i vitigni autoctoni del Sud, che stanno finalmente avendo il successo che meritano. Non mancano buone etichette internazionali, con particolare riguardo per la Francia. Bella anche la selezione di distillati, con grappe non banali (come quelle di Sassicaia e Ornellaia), ottimi rum e cognac. C'è anche il servizio di mescita, ed è un vero piacere venire all'ora dell'aperitivo: almeno una ventina di etichette in degustazione di tutte le tipologie, accompagnate da freschi stuzzichini. Volendo, ci si può accomodare ai tavoli sulla piccola balconata al piano superiore. Chiuso la domenica e il lunedì.

ENOTECAS



*L*uisa Matta, who boasts long experience in high-profile restaurants in the Turin area such as the Savoia, has always had a great passion and competence for wines and spirits. It was logical that sooner or later she would open an enoteca of her own. This is the result, opened in partnership with Umberto Cococchetta, who also has a background in catering. The wide selection of Italian wines, obviously with a focus on Piedmont and its great reds, also includes labels made with native grapes of the South, which are finally achieving the success they deserve. Good international labels, particularly from France, are also available. The good selection of spirits features quality grappas (such as Sassicaia and Ornellaia), excellent rum and cognac. Thanks to the excellent bar service—at least 20 labels of all types to taste, accompanied by fresh snacks— it is a real pleasure to come for an aperitif. You can sit at tables on the small balcony upstairs, if you wish. Closed on Sunday and Monday.



Rossorubino

TORINO

Via Madama Cristina, 21 a

Tel. 011 6502183

www.rossorubino.net

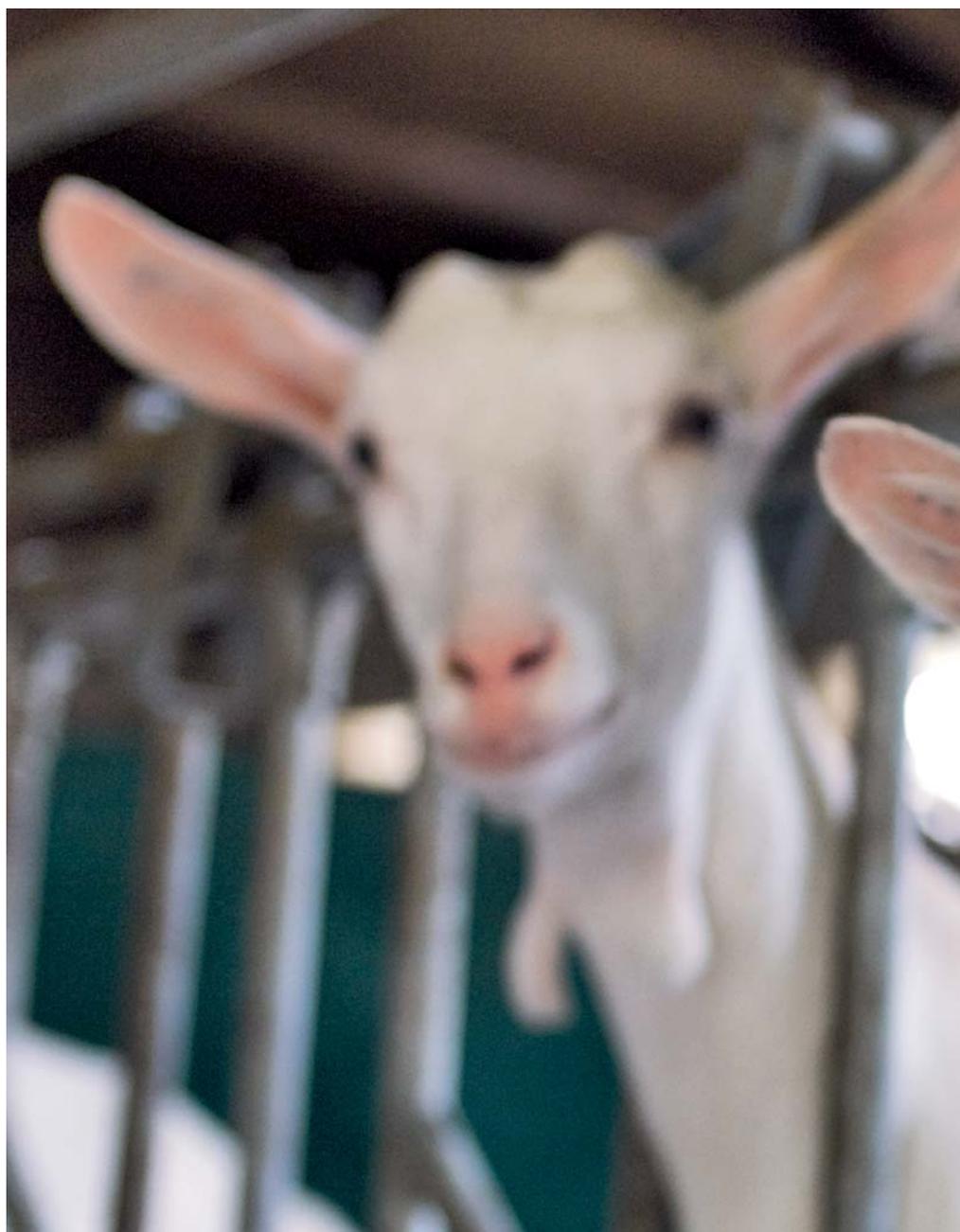
info@rossorubino.net



« **U**n ambiente minimalista che richiama colori, sapori e profumi dei vini più nobili». Così i fratelli Andrea ed Edoardo Gazzera e il loro socio Luca Appiotti definiscono la loro vineria, dove la modernità e l'essenzialità del locale si contrappongono a elementi antichi, quali le cantine con soffitti a volta, in cui sono presentate più di mille etichette. C'è un occhio di riguardo, ovviamente, per i produttori piemontesi, e la scelta tra le proposte dei giovani viticoltori della regione riserva sempre gradite sorprese. La selezione spazia per il resto tra le migliori produzioni italiane e non manca un'ottima scelta di vini stranieri, tra cui spiccano Champagne e Pinot Noir della Borgogna. Rossorubino è uno spazio dove "vivere il vino", dalla degustazione alla convivialità: settimanalmente sono proposti calendari di degustazioni, organizzate serate a tema e incontri con i produttori nella saletta che ospita fino a 25 persone. Sono in vendita anche prodotti enogastronomici di nicchia e una linea di accessori di design per il vino. Chiuso la domenica.

'A minimalist environment which evokes the colors, flavors and aromas of the noblest wines'. This is how brothers Andrea and Edoardo Gazzera and partner Luca Appiotti define their enoteca, where modernity and essential design contrast with traditional features such as the cellar with vaulted ceilings, which stocks more than a thousand labels. There is obviously a special emphasis on Piedmontese producers, and the choice of wines from young local winemakers always has welcome surprises in store. The rest of the selection covers top Italian names and an excellent choice of foreign wines, with Champagne and Burgundy Pinot Noir standing out. Rossorubino can seat 25 people for a convivial wine-tasting 'experience'. The shop organizes a weekly program of tastings, theme evenings and meetings with producers. Niche products are also for sale along with a range of design accessories. Closed on Sunday (open other days 10.30am-9pm).







Ca' du Roc

ALA DI STURA

Frazione Cresto, 73
Località Pian della Pietra
Tel. 0123 55410
renataalpignano@tiscali.it



Lasciato l'abitato di Ala di Stura, a destra trovate le indicazioni per il Pian della Pietra (*cà du roc* in dialetto). Qui Cinzia Loturco e Renata Alpignano, socie dell'associazione Casare e casari, portano avanti questa azienda con circa 80 capre, in prevalenza di razza saanen, più alcune scamosciate delle Alpi. Nello stesso edificio troverete la stalla, i locali di trasformazione e il punto vendita. Potrete acquistare latte fresco, yogurt, mousse (al naturale o aromatizzate con piccoli frutti di bosco, nocciole e cioccolato), oltre a una vasta scelta di formaggi freschi e stagionati. Tra i freschi la ricotta, il *cà du roc*, i tomini e, ultima nata, la rustichina, una robiola particolarmente dolce. Tra i formaggi stagionati la toma ricca, dalla consistenza simile al castelmagno, il maggiorino, da un'antica ricetta, il blu di capra e, ancora, il chevrin delle Valli di Lanzo, recentemente dotato di un disciplinare di produzione e di un proprio marchio. Aperto tutti i giorni dalle 17 alle 19.



CHEESEMAKERS

After leaving the center of Ala di Stura, you will find signs on the right for Pian della Pietra (cà du roc in dialect). This is where Cinzia Loturco and Renata Alpignano, members of the Casare e Casari Association, have their farm with around 80 mainly Saanen goats, plus some Alpine ones. The barn, processing areas and shop are all situated in the same building. Fresh milk, yogurt and mousse (natural or flavored with wild berries, hazelnut or chocolate) are on sale as well together with a comprehensive range of fresh and mature cheeses. Fresh cheeses include ricotta, Cà du roc, tomini and, a new entry, rustichina, a particularly sweet robiola. The aged cheeses include mature toma, with a texture similar to castelmagno, maggiorino, made according to an old traditional recipe, blue goat cheese and Lanzo Valley chevrin, recently assigned production rules and a trademark its own. Open every day from 5 pm to 7 pm.



Le Tome di Villa



ALICE SUPERIORE

Frazione Gauna
Via Umberto I, 3
Tel. 0125 78437
www.letomedivilla.it
info@letomedivilla.it



È un vero e proprio *caveau* il locale di stagionatura delle Tome di Villa, ossia un grande salone sotterraneo termoregolato, dove maturano le migliori tome prodotte in Valchiusella, nelle Valli Orco e Soana. Siamo nella frazione di Gauna, dove Elena e Matteo, figli di Massimo Villa, scomparso prematuramente lo scorso anno, continuano con impegno e amore il lavoro che questa famiglia svolge da generazioni: selezionare e affinare formaggi d'alpeggio provenienti dal latte di bovine che praticano ancora la transumanza. I due fratelli dichiarano con orgoglio di rifornirsi da malgari che conoscono da tanti anni e al contempo sono ben attenti a ricercare "nuovi talenti" tra i giovani che decidono di fare questo antico mestiere. La toma, classico formaggio d'alpeggio piemontese, ha molte varianti, e qui è possibile trovarne di stagionate a lungo, grasse e morbide, arricchite di peperoncino e cumino, oppure di piccole dimensioni, prodotte localmente con il latte di sole cinque mucche. Chiuso domenica pomeriggio e mercoledì pomeriggio.

CHEESEMAKERS



Tome di Villa ages its cheeses, the best tome produced in Valchiusella, Orco and Soana valleys, in a special caveau, a large temperature-controlled underground room. It is situated in the small hamlet of Gauna, where Elena and Matteo, the children of Massimo Villa, who prematurely passed away last year, are passionately committed to the work the family has been carrying on for generations: selecting and refining mountain cheeses from the milk of cows that still practice transhumance. The two siblings proudly explain how they obtain milk from mountain cowherds they have known for years and how they are on the lookout for 'new talent' among young people who decide to follow this ancient occupation. Toma, a classic cheese of the Piedmontese alpine pastures, comes in many variants, and here it is possible to find them well-aged, or soft and rich, enhanced with pepper and cumin, or locally produced small cheeses from the milk of only five cows. Closed on Sunday and Wednesday afternoon.

Le Vie del Gusto

BARDONECCHIA

Via Medail, 84

Tel. 0122 96981

www.leviedelgusto.it

leviedelgusto02@libero.it

Nella via centrale di Bardonecchia, da circa cinque anni, Riccardo Carena seleziona e presenta nel suo negozio l'eccellenza delle specialità enogastronomiche. Oltre a un'importante scelta di formaggi vaccini, quali il seiras del fen, la toma blu del Moncenisio, il testun barric e tomette di capra fresche o stagionate, si possono acquistare aceti di vino piemontese, conserve, sughi, pesto e olive liguri, cioccolato, liquori e biscotti della valle. Buona anche l'offerta di extravergini provenienti dalle zone più vocate della penisola, come pure la selezione di salumi, di mocette e di funghi provenienti dalla regione. A fronte di tanta attenzione per il territorio non possono mancare i prodotti del Paniere dalla Provincia di Torino. Notevole l'offerta enologica, con 450 etichette di vini, prevalentemente piemontesi, ma non mancano importati nomi di produttori nazionali ed esteri, con particolare attenzione a quelli d'oltralpe. Chiuso il lunedì, mai d'estate.

CHEESEMAKERS

The main street in Bardonecchia was enhanced five years ago by the opening of Riccardo Carena's shop with its selection of high quality food and wine. In addition to an impressive range of cow's milk cheeses, such as seiras del fen, blue Moncenisio toma, testun barric and fresh or aged tomette, you can buy Piedmontese wine vinegar, preserves, sauces, Ligurian pesto and olives, chocolate, local liqueurs and cookies. There is also a good choice of extra virgin oils from the best Italian production areas and a selection of cured meats, local mocette (dried meats) and mushrooms. With so much attention to local produce, you can of course find the so-called 'Paniere' products of the province of Turin that have been awarded European DOC, PDO and PGI certification. A good assortment of 450 wines is available, mainly from Piedmont, but also including well-known national and international names, particularly from France. Closed on Monday, except in summer.



La Buona Terra Damanhur

CALUSO

S.P. Foglizzo Caluso, km 3

Tel. 011 9833086

www.buonaterra.com

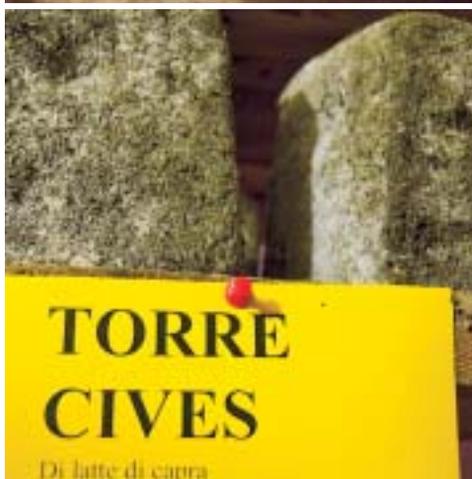
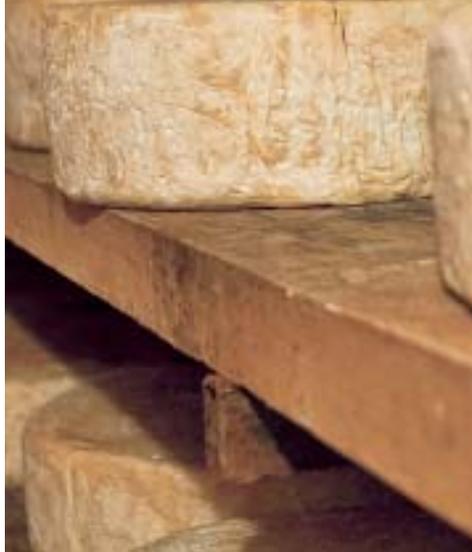
info@buonaterra.com

Il caseificio appartiene alla cooperativa La buona terra, che si occupa della produzione e commercializzazione di prodotti biologici. I formaggi, di origine vaccina e caprina, sono tutti prodotti a latte crudo. Durante la caseificazione si pone grande attenzione anche all'attrezzatura e, per alcune piccole produzioni, si utilizzano pentole ormai rare. Il latte impiegato proviene principalmente dalle vacche dei soci della comunità, che in stagione pascolano ad altitudini che variano da 700 a 1300 metri. Segnaliamo i caprini cacio verde (solo 18% di grasso) avvolto nella locale *aiucca*; il torre cives a pasta rotta e il chevrin del fen (da non confondere con il seirass del fen), nonché tutte le piccole forme fresche avvolte nel sambuco, mirtilli e altri piccoli frutti. Tra i vaccini, il bric prodotto solo nel mese di maggio e una selezionata varietà di formaggi stagionati, compresi alcuni ubriachi o di fossa. Interessante, inoltre, la toma in cera d'api, burrosa e dolce, prodotta in primavera e sottoposta fino in autunno a una stagionatura "sotto cera".

Si può acquistare il sabato direttamente in azienda o sempre da Eataly.

CHEESEMAKERS

The cheesemaking operation belongs to La Buona Terra cooperative, which produces and sells organic produce. The cow's and goat's cheeses are all made using raw milk. Great care is taken with the equipment used while processing, and for some small volume products now uncommon types of pan are used. The milk is mainly from cows that belong to members of the community, who pasture the animals during summer at altitudes from 700 to 1,300 meters. Goat cheeses include cacio verde (only 18% fat) wrapped in local aiucca leaves, torre cives with broken curd and chevrin del fen, not to be confused with seirass del fen, as well as many small fresh cheeses wrapped in elder, blueberry and soft fruit leaves. The cow's milk cheeses include bric, only produced in May, and an impressive selection of aged varieties. There is also an interesting sweet and buttery toma coated in beeswax, produced in spring and aged in wax until autumn. It is possible to buy directly from the producer on Saturdays, or any day from Eataly.



Agrimont

CERES

Frazione Fè, 2
Tel. 333 3762418
info@ilrunch.biz

Agrimont è un consorzio nato quattro anni fa per promuovere e valorizzare i prodotti delle Valli di Lanzo e Ceronda Casternone, un territorio che si sviluppa nell'area nord-ovest della provincia torinese. Attualmente conta circa 20 soci. I prodotti sono tanti, alcuni dei quali fanno parte del Paniere della Provincia di Torino, possono essere acquistati direttamente dai produttori o in alcuni punti vendita sul territorio come a Lanzo presso il panificio pasticceria Paire o a Chieri, presso Giustogusto (info: 348 7674364). Ma fra tutti segnaliamo i formaggi, caprini e, soprattutto bovini, come la toma di Lanzo, stagionata dai 30 ai 90 giorni e prodotta in piccoli caseifici artigianali o negli alpeggi gestiti dai malgari. La sua produzione è attualmente definita da un disciplinare e tutelata da un marchio che permette ai consumatori di distinguere l'originale dalle imitazioni. Visite su prenotazione.



CHEESEMAKERS



Agrimont is a consortium with around twenty members created four years ago to promote products from the Lanzo valleys and Ceronda Casternone, an area in the northwest of the province of Turin. Some of the many products are part of the 'Paniere' initiative set up by the Province of Turin, and they can all be purchased directly from the producers or certain local bakeries and pastry shops such as Paire in Lanzo and Giustogusto in Chieri (info: 348 7674364). Worthy of special mention are the goat's and cow's milk cheeses, particularly the Toma di Lanzo, aged from 30 to 90 days and produced in small artisan dairies and mountain pastures run by shepherds. Production is now controlled by a set of rules and protected by a trademark which helps consumers to distinguish the genuine article from imitations.

Visits by booking.

Sant' Ignazio

PESSINETTO

Via Agostini, 66

Tel. 339 1355719

stefano.cresto@tiscali.it



Nel comune di Pessinetto, in una frazione a 600 metri di altitudine, Stefano Cresto è riuscito a coronare il suo sogno: vivere dove era nato, a contatto con la natura. Per riuscirci ha frequentato numerosi corsi in Piemonte e in Francia, acquisendo la necessaria abilità per produrre ottimi formaggi dall'allevamento di un centinaio di capre, prevalentemente di razza saanen. Il latte, lavorato a crudo, permette la realizzazione di una gamma completa di

prodotti. Si parte con una delicata ricotta e tomini freschi (al naturale o aromatizzati con erbe), per passare a formaggi più stagionati: i crotin (15-20 giorni di stagionatura), la toma, il cacioricotta, la toma gessata (30-40 giorni) con una consistenza simile a quella del castelmagno e, tra i più interessanti, il blu di capra, un formaggio erborinato con una stagionatura di 2-3 mesi. Da provare anche

il chevrin delle Valli di Lanzo, formaggio recentemente riproposto da un piccolo gruppo di produttori. Il punto vendita è aperto dal venerdì alla domenica.

CHEESEMAKERS

In the village of Pessinetto, at an altitude of 600 meters, Stefano Cresto has made his dream come true by making a living close to nature in the place where he was born. To do this he attended several courses in Piedmont and France, gaining the skills he needed to produce high-quality cheeses from around a hundred mainly Saanen goats. The raw milk is used to make a complete range of products. They extend from a delicate ricotta and fresh tomini (natural or flavored with herbs), to aged cheeses—crotin (15-20 days of aging), toma, cacioricotta, toma gessata (30-40 days) with a consistency similar to Castelmagno and, among the most interesting, blue goat cheese, aged for 2-3 months. It is also worth trying the Lanzo valley chevrin, a cheese recently revived by a small group of producers.

The shop is open from Friday to Sunday.



Borgiattino

TORINO

Corso Vinzaglio, 29

Tel. 011 5629075

www.borgiattino.com

quasar.guidotti@libero.it

La dinastia dei Borgiattino, oggi presenti in tre negozi in città, è nata nei locali di corso Vinzaglio, dove Carlo inaugurò nel 1927 la bottega gestita fino all'anno scorso dal figlio Candido e condotta ora da Luciano Guidotti.

Volutamente non è mutato nulla: unica variante consiste nell'inserimento di alcune proposte di vini da vendere in abbinamento ai formaggi. La gamma casearia nazionale è ben

rappresentata dalle Dop principali, ma non mancano alcuni prodotti stranieri. Non molti, a dire il vero, ma piuttosto diversificati: dallo stilton al reblochon fino all'autentica feta greca. Le mozzarelle di bufala sono presenti fin dal 1940 e giungono fresche ogni due giorni assieme ad altri prodotti meridionali a pasta filata. Dalla Valchiusella, poi,

arrivano tomette a latte crudo di pura capra, dalla Valcasotto le note tome e dal Moncenisio l'erborinato murianengo.

Chiuso domenica e lunedì.



CHEESEMAKERS

The Borgiattino brand, which now graces three shops in Turin, originated at the premises in Corso Vinzaglio, founded in 1927 by Carlo Borgiattino and run by his son Candido until last year. The business is now managed by Luciano Guidotti who has intentionally made no significant changes, apart from introducing a few specially selected wines to accompany the cheeses. The range of Italian cheeses is well represented by the main PDO products and non-Italian cheeses are also available. Not many, it's true, but they are well diversified: from Stilton to Reblochon to authentic Greek feta. Buffalo mozzarella has been sold since 1940 and arrives fresh every two days with other stretched curd cheeses from the south of Italy. Valchiusella supplies pure raw goat's milk tomette, Valcasotto its famous toma and Mont Cenis its Murianengo blue. Closed on Sunday and Monday.



El Canton dij Formagg

TORINO

Corso Casale, 314/b

Tel. 011 8994889

luciano.deleonardo@fastwebnet.it

NOVITÀ/NEWS



Siamo nella periferia est di Torino, a due passi dalla cremagliera per la basilica di Superga. Luciano Di Leonardo è stato “garzone di bottega” presso una delle gastronomie storiche torinesi, ormai chiusa. La sua professionalità e l’amore per la sua borgata lo hanno portato a scegliere di avviare un’attività in proprio. Di fronte all’invitante vetrina ci si trova

nell’imbarazzo della scelta per quantità e qualità. Tra i formaggi piemontesi: seiras del malgaro, montébore di Mongiardino, toma delle Langhe, paglierine di Cercenasco, murianengo, testun del fen di Peveragno e l’immancabile castelmagno. Buona la selezione di caci del Sud: bufala campana, burrata di Putignano, caciocchiatto irpino, giuncata di Bari. E poi pecorino toscano, parmigiano a lunga stagionatura, grana padano riserva e qualche incursione estera con la gruyere svizzera o lo stilton inglese. Da citare tra gli insaccati eccellenti prosciutti, il salame di Varzi, la salsiccia fresca di Villafranca, il culatello e la pancetta di Zibello. Chiuso domenica e mercoledì pomeriggio.

CHEESEMAKERS



Here on the eastern outskirts of Turin close to the Superga rack railway, Luciano di Leonardo was once an errand boy at one of Turin's historic food shops, now closed. His professional attitude and affection for the area prompted him to set up his own business. His shop window displays an incredible quantity and quality of products.

Among the Piedmontese cheeses: shepherd's Seiras, Montébore from Mongiardino, toma from the Langhe, Paglierine from Cencenasco, Murianengo, Testun del fen from Peveragno and dependable Castelmagno. A good selection of cheeses from southern Italy features Campania buffalo mozzarella, Putignano Burrata, Irpinia Caciocchiatto and Bari Giuncata. Then come Tuscan pecorino, well-aged Parmigiano, Grana Padano Riserva and a few non-Italian cheeses such as Swiss Gruyere and English Stilton. The cured meats include excellent hams, salami from Varzi, fresh sausage from Villafranca, culatello and pancetta di Zibello. Closed on Sunday and Wednesday afternoon.



Divizia

TORINO

Via San Tommaso, 22 b

Tel. 011 534918

www.divizia.it

info@divizia.it



Divizia è un centro polivalente, una bella vetrina dei prodotti del Paniere dalla Provincia di Torino e di tutto il Piemonte a marchio europeo quali Doc, Dop e Igp. Il nome deriva dal latino *divitia* cioè “ricchezza” e “abbondanza”, come rivela la variegata proposta alimentare che rispetta la stagionalità dei prodotti a partire da quelli biologici. Amano definirsi «avamposto dei prodotti tipici» e, tenuto conto che la bottega è situata nel centro cittadino, è ben titolata a rappresentare l’agroalimentare delle montagne, delle valli e pianure piemontesi. Tra conserve, biscotti, vini, liquori, salumi e prodotti ortofruitticoli, spiccano nelle vetrine dei banchi frigoriferi formaggi locali quali il cevrin di Coazze, il murianengo, il saras del fen, la toma ‘d trausela, la toma del lait brusc e la toma di Lanzo. Si trovano anche importanti prodotti dei Presìdi di Slow Food. Nell’ampio salone adiacente si pranza tutti i giorni scegliendo dal menù taglieri di degustazione o piatti elaborati con gli stessi prodotti del punto vendita. Chiuso sabato e domenica.

CHEESEMAKERS

Divizia is a multipurpose center, a wonderful showcase for produce from the Province of Turin and the rest of Piedmont awarded European DOC, PDO and PGI certification. The name derives from the Latin *divitia* or 'riches' and 'abundance', as is evident from the products displayed, all respectful of seasonality. The center endeavors to be 'an outpost of traditional local products' and, given that the shop is in the city center, its name is a good one for a place that presents food products from the mountains, valleys and plains of Piedmont. It's difficult to single out individual items from the multitude of preserves, cookies, wines, spirits, cured meats, fruit and vegetables on sale, but worthy of mention are local cheeses, such as *Cevrin di Coazze*, *Murianengo*, *Saras del fen*, *toma 'd trausela*, *toma del lait brusc* and *toma di Lanzo*. There are also important Slow Food Presidium products. Lunch is served every day in the large adjoining area: you can choose tasting boards from the menu or dishes made with produce on sale in the shop. Closed on Saturday and Sunday.



Il Ricciolo

CARMAGNOLA

Via Valobra, 170
Tel. 011 9723292
g.cuffia@alice.it
NOVITÀ/NEWS

Questa piccola ma qualificata gastronomia (e pastificio) nasce a Carmagnola nel 1992 per opera di Giovanni Brescia, da tutti conosciuto come "Agostino", cuoco di chiara fama guadagnata sul campo il quale, armato di grande volontà e professionalità, ha voluto lasciare un segno che, nel panorama gastronomico della provincia di Torino, andasse oltre la pratica della ristorazione pura e semplice. E, allora, nella cucina della sua gastronomia crea quotidianamente, con rispetto costante della stagionalità, paté di coniglio e di selvaggina, tutti i classici

piemontesi, come il vitello tonnato e la

finanziera, lepre al civet, cinghiale cucinato

in svariati modi, e ancora un ottimo carpione di capitone, tinca e carpa.

Agostino confeziona anche una grande varietà di tipologie di pasta

fatta a mano, tra cui gli speciali agnolotti alla piemontese alla vecchia maniera. Insomma niente di nuovo, niente svolazzi fantasiosi, ma solidità, concretezza e ottima fattura.

Chiuso domenica, lunedì e giovedì pomeriggio.



DELICATESSEN

This small but high quality delicatessen (plus pasta shop) was opened in Carmagnola in 1992 by Giovanni Brescia, a cook of obvious talent known by all as 'Agostino'. Keen to make a mark and do more than simply cook in a restaurant, every day he creates seasonal dishes in the delicatessen kitchen: rabbit and game paté, all the classic traditional Piedmontese dishes, such as vitello tonnato and finanziera, jugged hare, wild boar and excellent eel, tench and carp in carpione. Agostino also makes a wide range of pasta by hand, including special traditional Piedmontese agnolotti. No avant-garde ostentation or flights of fantasy, but a sound traditional approach. Closed on Sunday, Monday and Thursday afternoon.



Pasta & Pasticci

DRUENTO

Via Velasco 13 a

Tel. 011 9844378

pasta.pasticci@libero.it



Gianfranco Bettiol e la moglie Cristina Guzzon gestiscono questo pastificio-gastronomia mettendo a frutto la loro passata esperienza nella ristorazione.

L'attenzione alla qualità è valorizzata dall'impiego di materie prime di stagione. Tra le paste ripiene, oltre ai classici agnolotti di carne e ai cappelletti, troviamo i "ravotti" (ravioli di salsiccia e rape), i ravioli di speck e patate e i triangoli alla zucca. Interessanti anche le lasagne al ragù di coniglio e zafferano, al pesto con patate e fagiolini, al ragù bianco con vitello e funghi porcini. Spiccano, poi, le torte salate (radicchio e scamorza, funghi porcini), l'insalata di pollo "di cortile" con sedano e noci, il budino di ricotta e peperoni di Carmagnola e il cervo in salmi. Al venerdì ricche proposte di pesce, come il filetto di trota con impanatura di nocciole al burro e salvia e il salmone selvaggio marinato. Non mancano i dolci, quasi tutti al cucchiaio: ottimi la bavarese al Moscato d'Asti e il cremino al caffè e, in inverno, le castagne al Barolo chinato.

Chiuso domenica pomeriggio e lunedì.

DELICATESSEN



Gianfranco Bettiol and his wife Cristina Guzzon long experience in the catering industry is put to good effect in this delicatessen and pasta shop. Their attention to quality is enhanced by their use of fresh seasonal ingredients. Filled pastas include classical agnolotti with meat, cappelletti, ravotti (ravioli with sausage and turnip), ravioli with ham and potatoes and triangoli with pumpkin. Lasagne come with rabbit and saffron sauce, with potato and green bean pesto, with veal and porcini mushrooms. Other delights are the pies (radicchio and scamorza cheese, porcini mushrooms), 'farmyard' chicken salad with celery and walnuts, ricotta pudding with Carmagnola peppers and venison salami. Fridays is fish day: from trout fillet coated with hazelnuts in butter and sage to marinated wild salmon. Desserts come mainly in individual portions and include excellent bavarois with Moscato di Asti, coffee cream and, in winter, chestnuts with Barolo chinato. Closed on Sunday afternoon and Monday.

Cibo Container

TORINO

Corso Marconi, 33 b

Tel. 011 6506749

www.cibocontainer.net

info@cibocontainer.net

NOVITÀ/NEWS



L'orario di apertura di questa gastronomia-ristoro può sembrare inusuale ma è perfetto, oltretutto per gli acquisti da asporto anche per le degustazioni in loco: dalle 10 alle 15 e dalle 17 alle 20. Stile e qualità caratterizzano i piatti proposti da Roberto e Barbara Giordanengo, in un ambiente che coniuga il moderno e l'antico. Bicchierini di crema viola di patate "vitellotte", cubotti di melanzane al forno, bignè con mousse di prosciutto cotto o di robiola e timo, gnocchi con peperoni e castelmagno, *plin* di borragine all'olio extravergine aromatizzati al rosmarino, cofanetti di branzino e carciofi, lonza di maiale in agrodolce con datteri, ananas e fichi, torta coperta di pasta frolla con pere e cioccolato, sformatini di mele cotte nel vino speziato e bicchierini di mousse al caffè o di liquirizia e timo sono alcuni dei piatti preparati. Il fritto misto alla piemontese presentato in cartoccio e lo gnocco fritto con prosciutto di Parma possono essere degustati seduti a uno dei tavolini situati nel locale. Chiuso sabato e domenica.

DELICATESSEN



The opening hours of this delicatessen and café—
from 10 am to 3 pm and from 5.30 pm to
8 pm—may seem unusual, but they are ideal not only
for takeaway food, but also for having something to eat
on the premises. Roberto and Barbara Giordanengo's
food expresses style and quality in a setting that
combines modern and the old. Cooked dishes include
glasses of creamed purple vitellotte potatoes, cubes of
baked aubergines, bignès with boiled ham or robiola
cheese and thyme mousse of, gnocchi with peppers and
Castelmagno cheese, agnolotti dal plin of borage with
rosemary-flavored extra virgin oil, sea bass and
artichoke parcels, sweet and sour pork loin with dates,
pineapple and figs, pear and chocolate pie, baked
apple flans with mulled wine and coffee or licorice and
thyme mousse. It is possible to savor the Piedmontese
fritto misto or gnocco fritto, fried dumpling, with

Parma ham sitting at the tables inside.

Closed on Saturday and

Sunday.



gentili clienti, siamo una gastronomia
e non possiamo effettuare il servizio al tavolo
vi preghiamo di ritirare la carta
al banco e di prendere la
e tovaglietta dal
infine, al
riponerla al
tutto

Ezio Ferrero

TORINO

Via Bertola, 6

Tel. 011 542802

gastronomia.ferrero@email.it



Non esclusivamente gastronomia, ma anche macelleria, panetteria, negozio di frutta e verdura freschissime, vini di qualità, il tutto disponibile in tanti piccoli spazi monotematici dedicati ai singoli prodotti, in un negozio dall'atmosfera parigina. Ezio Ferrero si dedica con passione alla ricerca di prodotti di nicchia non solo tra i produttori italiani ma anche nel Sud della Francia, principalmente in Provenza. Infatti oltre alla ricca selezione del grande Fauchon di Parigi, sono disponibili terrine di *foie gras* arricchite e profumate alla lavanda, al genepy o, classicamente, alla provenzale e ottime marmellate e confetture di Grasse. Nel reparto macelleria le carni, primo amore di Ezio, sono selezionate tra le migliori di razza piemontese e, oltre al vitello e al sanato, è disponibile, nel periodo prenatalizio, il bue. Tra i salumi hanno grande spicco il prosciutto crudo Sant'Ilario e il culatello. La farinata e le focacce sono di produzione propria giornaliera. Chiuso giovedì pomeriggio e domenica.

DELICATESSEN

This shop is not just a delicatessen, but also sells meat, bread, fresh fruit and vegetables and quality wine, all stocked in small areas dedicated to individual products in an atmosphere reminiscent of a Paris. Ezio Ferrero passionately seeks out niche products not only in Italy but also the south of France, mainly Provence. In addition to an impressive selection of products from Fauchon of Paris, foie gras terrines are available in lavender, genepy or classic Provencal versions, along with outstanding jams and preserves from Grasse. In the meat department, it is possible to find Ezio's first love—select cuts of Razza Piemontese beef—as well as veal and, in the pre-Christmas period. Cured meats include Santillario raw ham and culatello. Fresh farinata and focaccia are baked everyday. Closed on Thursday afternoon and Sunday.



Ferri

TORINO

Corso Giulio Cesare, 155

Tel. 011 2420670

ferrifood@pastificioferri.191.it



La gastronomia ha veramente cambiato volto, dopo la ristrutturazione completa avvenuta durante l'estate, ma la garanzia di tradizione e qualità restano le stesse di quando, nel 1952, Franco Ferri, aprì il suo negozio di gastronomia e pasta fresca. Segnaliamo le ricette tradizionali piemontesi, alcune delle quali, come le acciughe al verde, sono ancora preparate personalmente da nonna Mira; poi l'antipasto gianduia, l'insalata russa, la *bagna caoda*, gli involtini di verza e l'arrosto della vena che non mancano mai tra le proposte giornaliere. Da ricordare gli appuntamenti fissi settimanali: al mercoledì minestrone di verdure fresche e trippa, al giovedì polpette e al venerdì polenta e pesce. La pasta fresca, oltreché alla tradizione piemontese, come le tagliatelle e gli agnolotti ai tre arrosti, sono ispirate alle origini emiliane della famiglia, con tortellini e cappelletti.

Chiuso domenica e lunedì.

DELICATESSEN



The shop has changed its appearance after being renovated during the summer, but the tradition and quality of its offerings are the same as they were when Franco Ferri opened his delicatessen and fresh pasta shop in 1952. Worthy of special mention are the traditional Piedmontese recipes, some of which, like the anchovies in parsley sauce, are still personally prepared by grandmother Mira. Antipasto gianduia, Russian salad, bagna caoda, Savoy cabbage roulade and roast meat are always available. The weekly schedule envisages: on Wednesday, fresh vegetable minestrone and tripe, on Thursday rissoles and on Friday polenta and fish. The fresh pasta follows not only Piedmontese traditions—tagliatelle and agnolotti with three-meat filling—but is also inspired by the family’s Emilia origins, hence also features tortellini and cappelletti. Closed on Sunday and Monday.

Quaranta



TORINO

Via Giordano Bruno, 200

Tel. 011 3173040

www.quarantatorino.com

giancarlo@quarantatorino.com



La famiglia Quaranta si occupa di gastronomia fin dagli anni Trenta e l'attuale punto vendita in via Giordano Bruno è stato aperto nel 1972. Sono altamente specializzati in salumi e formaggi: oltre a un'ampia selezione di formaggi classici nazionali ed esteri, ne trovate anche di più rari e particolari, come il bruss di "Casa Quaranta" e i tomini del Talucco. Quanto al reparto salumi, oltre agli ottimi Parma e San Daniele, ci sono anche prosciutti crudi di cervo, camoscio, cinghiale e struzzo, salame di canguro e mocette bovine, equine e di camoscio. Variegata l'offerta giornaliera di piatti di gastronomia tradizionali piemontesi: *bagna caoda* di nonna Franca, polenta concia al raschera e castelmagno, *tofeia* canavesana e pasta fagioli e cotiche. Non mancano stuzzicanti proposte di pesce, come pure di pasta fresca. Notevoli i dolci di e poi ancora una buona offerta di vini spumanti, Champagne e liquori. Si effettuano servizio di catering e cene su richiesta, anche per un elevato numero di ospiti, grazie all'esperta équipe di cucina. Chiuso la domenica e mercoledì pomeriggio.

DELICATESSEN

The Quaranta family have been involved in the gastronomy business since the 1930s and the present shop in Via Giordano Bruno was opened in 1972. Their main specialty is cured meats and cheeses: in addition to a wide selection of classical Italian and foreign cheeses, you will also find rare and distinctive varieties such as Casa Quaranta bruss and tomini from Talucco. Aside from excellent Parma and San Daniele ham, the cured meat department stocks raw hams of venison, chamois, wild boar and ostrich, kangaroo salami and cured beef, horse meat and chamois. Traditional Piedmontese dishes available vary each day: homemade bagna caoda, polenta with local Raschera and Castelmagno cheeses, Canavese tofeia, a stew of beans and pork rind. The mouthwatering fish and fresh pasta dishes are very inviting and desserts are also superb. A good selection of spumante, champagne and spirits is also available. The business offers a catering service and meals on request, the expert kitchen team being equipped to cook for large numbers of guests.

Closed on Sunday and Wednesday afternoon.



Redomante Pappi

TORINO

Via XX Settembre, 20 d

Tel. 011 535798

redomante.pappi@alice.it



In questo negozio la grande gastronomia si fonde con l'arte: la passione di Redomante Pappi per la sua attività è presente in ogni suo piatto, a partire dalla preparazione fino alla presentazione. La sua grande esperienza e la continua ricerca di nuovi sapori sono evidenti nelle proposte degli sformatini di tutti i tipi, per i quali non sono solo utilizzate materie prime "classiche di stagione" come carciofi, topinambur o funghi ma anche erbe di campo, fiori di sambuco o acacia, papaveri (rosolacci) e trifoglio, patate e nocciole, senape, ortiche, solo per citarne alcuni, dai colori e dalle forme più diverse e presentati in cestini di pasta. Tra gli antipasti sono da provare i paté di pesce sanpietro e di culatello mentre tra i primi le lasagne alla trevigiana e quelle alla ligure con basilico, patate e fagiolini. Come secondi, da non perdere il carrè di maiale al forno con salsa al fondo bruno e le lumache in guazzetto.

Fra i dolci, sono notevoli le crostate morbide alla frutta di stagione e le bavaresi, come quella alla rosa canina.

Chiuso domenica e mercoledì pomeriggio.

DELICATESSEN

In this shop great gastronomy blends with art: Redomante Pappi's passion for his work comes out in every dish, from preparation to presentation. His great experience and continuous pursuit of new flavors are evident in the sformatini, or vegetable flans. He doesn't stick to traditional seasonal ingredients such as artichokes, mushrooms or Jerusalem artichoke, but also uses field herbs, elderflower and acacia flower, poppies and clover, potatoes and hazelnut, mustard, nettles, just to mention a few, in a whole range of colors and shapes. Antipasti worth tasting are the John Dory patè and culatello while excellent pasta dishes are the lasagne alla trevigiana or Ligurian-style with basil, potatoes and green beans. Main course not to be missed are the roast pork loin in gravy and the stewed snails. Desserts include seasonal fruit tarts with bavaois, including wild rose flavor. Closed on Sunday and Wednesday afternoon.



Roby & Roby

TORINO

Via Monferrato, 11

Tel. 011 8194503

Via Tonello, 2 a (angolo
corso Casale) – Tel. 011 8980051

www.gastronomiarobyroby.it

info@gastronomiarobyroby.it

NOVITÀ/NEWS

Roberto Balbi e Roberto Vai sono chef che hanno deciso di mettere a frutto la loro esperienza nel mondo della gastronomia: l'uso esclusivo della cottura al vapore e l'utilizzo di materie prime selezionate, la carne di fassone piemontese e la preminenza di piatti tradizionali regionali – accanto ai quali ne troviamo alcuni della cucina internazionale –, fanno di questo luogo un punto di riferimento per tutti gli appassionati della buona tavola. Inoltre, cosa non comune, sono anche artigiani salumai; dotati del “bollo Cee per la lavorazione carni”, preparano lingue salmistrate e prosciutti

cotti davvero indimenticabili. Tra i piatti pronti spiccano l'insalata russa, il carpione, la finanziaria, e il *bagnet verde*, ideale per accompagnare il gran bollito misto alla piemontese. Gli agnolotti con carne di fassone brasata e gli gnocchi di patate cotte al vapore possono essere conditi con il sugo

d'arrosto, confezionato in vasetti.

Via Monferrato chiuso domenica e mercoledì pomeriggio; via Tonello chiuso domenica e lunedì mattina.



DELICATESSEN



Roberto Balbi and Roberto Vai are chefs who have decided to put their experience to good use and their shop is now a point of reference for all lovers of good food. They steam everything—select quality ingredients, Piedmontese fassone beef and so on—and place the emphasis on traditional regional dishes, with the occasional international digression. They are pork butchers with an ‘EEC certificate for meat processing’, and prepare unforgettable corned tongue and boiled hams. Cooked dishes worthy of special mention are the Russian salad, carpione, finanzia and bagnet, used to accompany a big Piedmontese bollito misto. The agnolotti stuffed with fassone beef and the steamed potato gnocchi can be eaten with the meat sauce in jars.

Via Monferrato closed Sunday and Wednesday afternoon;

Via Tonello closed Sunday and Monday morning.

Rosada dal 1926

TORINO

Via Magenta, 10 a
Tel. 011 543772

Da tre generazioni la famiglia Rosada gestisce questa gastronomia, simbolo della tradizione culinaria in città. Mauro Rosada, con il padre Renato, prepara piatti classici piemontesi con la cura e la passione di sempre. L'insalata russa "vecchia maniera" ha in serbo un cuore di filetto di tonno, il *marbré* di carne di vitello battuta al coltello e passata al forno è un ottimo antipasto da gustare freddo, il prosciutto cotto è abbinato alla salsa *cumberland* di arance; da provare, poi, la lingua salmistrata. Tra i primi piatti



risaltano le crespelle alle erbe e crema di formaggio confezionate con maestria dalla moglie di Mauro. In inverno, invece, troviamo tra le specialità il capitone marinato, il cappone farcito con castagne e mele, la finanziaria, la busecca milanese e il *sancrau* (cavolo verza stufato nell'aceto) per accompagnare cotechini

e zamponi. Per concludere le bavaresi, di frutta in estate e con zabaione e cioccolato in inverno.

Chiuso domenica e lunedì.

DELICATESSEN

The Rosada family has run this delicatessen, a symbol of Turinese culinary tradition, for three generations. Mauro Rosada and his father Renato prepare classic Piedmontese dishes with care and passion. Starting with the antipasti, the 'old-style' Russian salad contains a tuna fillet, the marbré of veal is excellent eaten cold, the boiled ham is accompanied by a Cumberland sauce and the corned tongue is outstanding. The crepes with herbs and cheese, ably made by Mauro's wife, are a special treat to replace customary pasta dishes. In winter, specialties include marinated eel, capon stuffed with chestnuts and apples, finanzia, Milanese tripe soup and sancrau (Savoy cabbage cooked in vinegar) to accompany cotechino and pigs' trotters. To round off a meal, excellent bavaois—made with fruit in summer and with zabaione and chocolate in winter.

Closed on Sunday and Monday.



Santa Polenta

TORINO

Via Barbaroux, 33 f
Tel. 011 5612226
NOVITÀ/NEWS



Tre anni fa, nel giugno 2005, Elena Mastellato apre Santa Polenta, una gastronomia-ristoro situata in pieno centro, in un palazzo settecentesco; la sua passione la si può intendere dal nome del locale, e la polenta, solo di farina di mais ottofile, è la regina di questa cucina. Polenta taragna, concia, con il baccalà o il cinghiale. Anche per il resto, il sapore di cibi semplici, ma preparati con passione, è fondamentale per Elena che giornalmente acquista dai contadini le verdure per realizzare ricette di pura tradizione italiana, e la scelta delle materie prime è particolarmente rivolta al biologico. Ogni giorno sono proposte zuppe differenti e il venerdì non bisogna mancare l'appuntamento con la straordinaria zuppa di pesce. È possibile degustare i piatti nel locale stesso, sedendosi a uno dei piccoli tavolini che sconfinano anche nell'adiacente negozio di fiori. Interessanti anche altri prodotti disponibili, quali la pasta confezionata e le confetture biologiche, le birre integrali, il Barolo chinato e il Vinsanto. Chiuso la domenica.

DELICATESSEN

Three years ago, in June 2005, Elena Mastellato opened Santa Polenta, a delicatessen cum buffet housed in an 18th-century building in Turin's city center. The name reflects her main interest and polenta—made exclusively with flour from ottofile corn—rules in this kitchen. Try the polenta taragna or concia with stockfish or wild boar. Elena's other dishes are based on traditional simple recipes, but are cooked with passion using mainly organic vegetables bought every day from small farmers. Different soups are available every day and the amazing fish on Fridays is not to be missed. If you want, you can sit and eat at one of the tables that spill over into the flower shop next door. Other products in stock include packaged pasta and organic jams, real ales, Barolo chinato and Vinsanto. Closed on Sunday.



Torteria

Dolce & Salato

TORINO

Via dei Mercanti, 8 b

Tel. 011 5175087



È il “posto delle torte”: dolci, ma anche salate, grandi, piccole e monoporzione, sicuramente per tutti i gusti.

Le varianti delle torte salate proposte sono 30: dalla classica pasqualina alla *quiche lorraine* (nelle autentiche versioni, rispettivamente genovese e francese), a quelle con radicchio, porri e asparagi, carciofi e porri, zucchine e menta, ai fiori di zucca, alla provenzale, con pomodori secchi e caprino, salmone e verdure. Le torte dolci sono le più note e rinomate della tradizione italiana ed europea: pastiera napoletana, strudel altoatesino, panettone classico o ai frutti di bosco o con gocce di cioccolato, pandoro a tre lievitazioni, *cheese cake*, *tarte-tatin*, *Sacher*, oltre a mousse di frutta e biscotti secchi alla cannella, ai cinque cereali, *gingerbread* e autentiche paste di meliga fatte con farina di mais bramata. L'area dedicata ai vini è ricca di etichette importanti, che si prestano a buoni abbinamenti con le torte preparate giornalmente dallo chef e titolare, Roberto Simbula.

Chiuso la domenica, novembre e dicembre sempre aperto.

DELICATESSEN



Sweet or savory, large, small or individual portions— here you'll find cakes and pies for every taste. 30 savory pies are available: from the classic Genoese pasqualina and French quiche lorraine, to radicchio, leek and asparagus, artichoke and leek, zucchini and mint, Provencal zucchini flowers with dried tomatoes and goat cheese and salmon and vegetables. The best known Italian and European cakes and tarts are also here: Neapolitan pastiera, Austrian strudel, Italian panettone—classic-style, with wild berries or chocolate—pandoro, cheese cake, tarte tatin, Sachertorte, as well as fruit mousse and dry cinnamon or five cereal cookies, gingerbread and authentic cornflour cookies. The wine department stocks many top labels to provide a good match with the delicacies baked every day by chef and owner Roberto Simbula.

Closed on Sunday, always open in November and December.

Bar Ivrea

IVREA

Via Strusiglia, 24 a
Tel. 0125 615403
gelatiivrea@libero.it



Un ampio e confortevole dehors estivo, posto accanto a un parcheggio all'uscita da Ivrea per Burolo, segnala il bar-gelateria di Ezio Gaido, titolare nonché maestro gelataio, che produce gelati da oltre un decennio. Per ottenere un risultato d'eccellenza si utilizzano da sempre materie prime ai più alti livelli di mercato, quali le nocciole delle Langhe, cru di cioccolato e frutta di stagione freschissima per i deliziosi sorbetti. La scelta spazia fra oltre una trentina di gusti diversi, tra cui i più richiesti sono: il tiramisù, la cassata siciliana, il gianduia, la nocciola e, ultimamente, lo zabaione con cannella. Il locale offre inoltre una buona gamma di pasticceria di produzione propria: brioche, pasticcini e paste secche per accompagnare tè e cioccolate pomeridiane. Nel caso la gelateria fosse sprovvista del gusto desiderato, lo si può richiedere su prenotazione. Chiuso il sabato.

ICE-CREAM PARLORS

Leaving Ivrea on the way to Burolo you find Ezio Gaido's Bar Gelateria with a spacious, comfortable summer al fresco area by the car park. Ezio, a master ice-cream maker and owner of the establishment, has been producing high quality ice-cream for more than ten years. He achieves his high standards of excellence by always using top quality ingredients, such as Langhe hazelnuts, fine chocolate and fresh seasonal fruit for the delicious sorbets. The wide choice ranges over 30 different flavors, with the most popular being tiramisu, Sicilian cassata, gianduia, hazelnut and, a new entry, zabaione with cinnamon. There is a varied selection of homemade pastries: brioches, cakes and cookies to go with afternoon tea and chocolate. If certain flavors are unavailable, they can be ordered in advance. Closed on Saturday.



Agrigelateria San Pé

POIRINO

Cascina San Pietro, 29 a

Tel. 011 9452651

www.agrigelateria.it

info@agrigelateria.it



Il neologismo *agrigelateria* esprime bene il filo diretto che lega la produzione agricola a quella dei gelati. La cascina San Pé produce in proprio la frutta che, insieme al latte fresco delle loro mucche, dà un gelato dalle caratteristiche organolettiche (e salutari) davvero uniche. Assaggiate il sorbetto di albicocca, di pesca, di amarene o di fragola: un sapore intenso e prolungato di frutta appena colta, caratteristiche che ritroverete anche in quelli alle angurie, meloni, more, fichi, *ramasin*, materie prime che sono la base per un gelato artigianale di assoluta eccellenza. Ottimi anche i gusti classici, come il fior di latte che sa di latte appena munto e panna fresca, la crema, la nocciola a base di tonda gentile delle Langhe, lo zabaione profumatissimo, l'amaretto (di Mombaruzzo), il pistacchio (di Bronte) e via dicendo. Oltreiché a Poirino, San Pé ha anche un punto vendita all'interno di Eataly (via Nizza 230, int. 14), e ne trovate i gelati anche all'Agricafé, in via Bossolasco 6 a, sempre a Torino. Da maggio a settembre sempre aperto; ottobre, marzo e aprile, aperto dal venerdì alla domenica; chiuso da novembre a metà febbraio

ICE-CREAM PARLORS



The newly coined word agrigelateria is a good way of expressing the direct connection between agricultural produce and ice-cream. San Pé produces fruit, which combined with fresh milk from their cows, makes for ice-cream that is sensationally toothsome and healthy to boot. Just try one of the seasonal apricot, peach, cherry or strawberry sorbets. The intense, persistent flavor of freshly picked fruit can also be found in the watermelon, melon, blackberry, fig, and damson flavors. The classical flavors are also excellent: they include creamy fior di latte (tasting of fresh milk and cream), custard (milk, sugar and fresh eggs), hazelnut using the Langhe tonda gentile variety, fragrant zabaione, Mombaruzzo amaretto, Bronte pistachio and so on. San Pé products can also be bought at Eataly (Via Nizza 230, int. 14), and at Agricafé, in Via Bossolasco 6a, Turin.

Always open from May to September; open from Friday to Sunday in October, March and April; closed from November to mid-February.

Dolce Mania

TORINO

Via Guido Reni, 205 a
Tel. 011 3140580
merlino63@msn.com



Raffaele e Marco Lepori hanno abbandonato le loro attività da oltre 15 anni e, spinti da una grande passione, si sono gettati a capofitto nella produzione di gelati di qualità.

Da pochi mesi la gelateria è stata ampliata e interamente ristrutturata, e si presenta oggi con un arredo moderno e pareti dal colore vivace, dove spiccano i numerosi cartelli ricchi di informazioni relative agli ingredienti naturali dei prodotti. I fratelli Lepori ritengono che un buon gelato nasca innanzitutto eliminando le componenti non naturali: grassi vegetali, aromi e coloranti, semilavorati artificiali. Utilizzano quindi latte e panna freschi, uova biologiche, cru pregiati di cioccolato fondente, nocciole delle Langhe, pistacchi di Bronte e frutta locale di stagione. Le nuove proposte da degustare sono: la delicata mandorla di Noto, l'infusione bianca di caffè di Huehuetenango e le paste di meliga del Monregalese. Da non trascurare infine, i semifreddi, proposti in piccole "verrine" o in forma di semisfere.

Aperto dal lunedì al sabato dalle 14 alle 24; la domenica anche al mattino.

ICE-CREAM PARLORS

More than 15 years ago Raffaele and Marco Lepori, driven by their passion for quality ice-cream, abandoned their jobs and threw themselves into the new activity. The parlor was extended and completely renovated a few months ago. It is now furnished in a colorful modern style with numerous wall posters providing handy information about the natural ingredients contained in the products. The Lepori brothers firmly believe that good ice-cream should contain no non-natural ingredients such as vegetable fats, flavoring and coloring agents or artificial semi-processed materials. They use only fresh milk and cream, organic eggs, top quality dark chocolate, Langhe hazelnuts, Bronte pistachios and local seasonal fruit. The latest specialties on offer are: delicate Noto almond, white infusion of Huehuetenango coffee and Monregalese corn flour biscuit. Not to be missed either are the parfais, served in small glasses or scoops.

Open from Monday to Saturday 2 pm to 12 midnight and Sunday morning.



Duequattronove

TORINO

Corso Orbassano, 249
 Tel. 011 3601059
 Via Mazzini, 17
 Tel. 011 8126263
www.gelateria249.it
info@gelateria249.it



La linea produttiva della gelateria Duequattronove, che non utilizza latte in polvere e semilavorati, ma solo prodotti piemontesi stagionali, continua con il giovane Eugenio Boanta che ha recentemente preso la guida del laboratorio, sostituendo il maestro Elio Gaydou. È stato nel contempo aperto un secondo punto vendita in centro città. I gusti forti sono sempre il gelato alla crema all'antica, il *bicerin* (cioccolato fondente, caffè, pan di Spagna e rum), ai nocciolini di Chivasso, alle paste di meliga, ai krumiri e al torrone di Barbero, ma l'offerta è molto ampia e variegata. Gli stessi prodotti dolciari utilizzati come ingredienti, sono acquistabili in negozio, come i cioccolati di Bodrato, Bessone, Zuccarello e Castagna, in specie nei mesi invernali. I gelati e i sorbetti alla frutta cambiano secondo le stagioni e, tra i più richiesti, spiccano l'abbinamento fra le mele granny smith e la banana, nonché la crema alle pere. Chiuso il mercoledì.

ICE-CREAM PARLORS



Duequattronove, which does not use powdered milk or semi-processed materials, but only seasonal Piedmontese products, is run by Eugenio Boanta, who recently took over from Elio Gaydou. A second outlet has just been opened in the city center. The most popular ice-cream flavors are the traditional ones—bicerin (dark chocolate, coffee, sponge and rum), Chivasso hazelnut, corn flour biscuit, Crumiri biscuit and Barbero nougat—but the range is very wide and varied. The ingredients can also be bought in the shop, such as Bodrato, Bessone, Zuccarello and Castagna chocolate, particularly in the winter months. The fruit ice-creams and sorbets change according to the season. Among the most popular are Granny Smith apples with banana and pear cream. Closed on Wednesday.



Eurocrem



TORINO

Via Pietro Giuria, 25

Tel. 011 658386

eurocrem25@gmail.com

La crema, dolce ma non stucchevole e giustamente... cremosa, è da sempre il cavallo di battaglia di questa gelateria, come peraltro dichiara anche il nome. Da qualche tempo, poi, Marco Marigo, con l'aiuto prezioso di mamma Cesarina, ha ideato e affinato una produzione originale e molto particolare: quella della frutta ripiena di gelato. Per capirci, il limone farcito di gelato al limone, la fragola ripiena di gelato alla fragola, e così via, con soluzioni sempre più originali e golose: la banana, la pera, il melograno, il fico d'india, le nespole, i cachi. Tutti bellissimi da vedere e

ancora meglio da gustare. Tra i gusti di gelato, molto interessanti alcune nuove proposte come lo zenzero e la menta di Pancalieri. Da non tralasciare gli ottimi semifreddi, in special modo la cassata

siciliana e la bomba alla crema e frutti di bosco. Ultima segnalazione per i tre gusti al cioccolato: bacio (che dosa con equilibrio le nocciole), gianduia e fondente.

Chiuso il venerdì.



ICE-CREAM PARLORS



As the name suggests, the plain cream flavor—just the right degree of sweetness with a perfect smooth texture—has always been Eurocrem's flagship product. But some time ago, Marco Marigo, with the valuable help of his mother Cesarina, created and developed a very original and distinctive product: fruit filled with ice-cream. Hence lemons filled with lemon ice-cream, strawberries filled with strawberry ice-cream and so on, with ever more inventive and mouthwatering flavors, such as banana, pear, pomegranate, prickly pear, medlar and persimmon. They are all a treat to look at and even better to eat. New interesting ice-cream flavors include ginger and Pancalieri peppermint. Other excellent desserts include Sicilian cassata and cream and wild berry bomba. Worthy of a final mention are the three chocolate flavors: bacio, a good match with hazelnut, gianduia and dark.

Closed on Friday.

Grom

TORINO

Piazza Paleocapa, 1 d

Tel. 011 5119067

Via Accademia delle Scienze, 4

Tel. 011-5579095

Via Garibaldi, 11

Tel. 011-5618318

www.grom.it – info@grom.it



A sei anni dall'inaugurazione della loro attività, Guido Martinetti e Federico Grom l'hanno consolidata e ampliata, tanto che le loro gelaterie sono ormai presenti in una quindicina di città italiane e in ben due punti vendita di grande successo a New York. Merito della qualità senza compromessi che ha sempre contraddistinto la produzione e dell'attenta selezione degli ingredienti. I gusti cambiano mensilmente in base alla stagionalità e alla disponibilità dei prodotti. Proprio per garantire il controllo della qualità e accorciare la filiera, è nato il progetto "Mura Mura", una cascina nella zona di Costigliole d'Asti dove si producono, in esclusiva per le gelaterie, meloni, fragole, pere, albicocche, pesche e fichi. Le creme sono sempre realizzate con ingredienti di alta qualità: il pistacchio di Bronte, il caffè Antigua e Huehuetenango, la vaniglia di Mananara e, per la specialità, la crema Grom, le paste di meliga di Battifollo, cru di cioccolato ecuadoregni e uova biologiche. Per stuzzicare la curiosità, infine, ogni mese si produce un gusto speciale. Sempre aperto.

ICE-CREAM PARLORS

Six years after they started their business, Guido Martinetti and Federico Grom have consolidated and expanded it so successfully that there are now Grom ice-cream parlors in 15 Italian towns and two thriving outlets in New York. Their success can be put down to their continuous focus on quality and their careful selection of ingredients. Flavors change every month according to season and availability. To guarantee quality control and shorten the supply chain, the 'Mura Mura' project has launched on a farm near Costigliole d'Asti, where melons, strawberries, pears, apricots, peaches and figs are produced exclusively for the business. The creams are always made with top quality ingredients: Bronte pistachios, Antigua and Huehuetenango coffee, Mananara vanilla and, for the specialty, Grom cream, Battifollo corn flour biscuit, top quality chocolate from Ecuador and organic eggs. To excite the curiosity of customers, a special flavor is produced each month. Always open.



Menodiciotto

TORINO

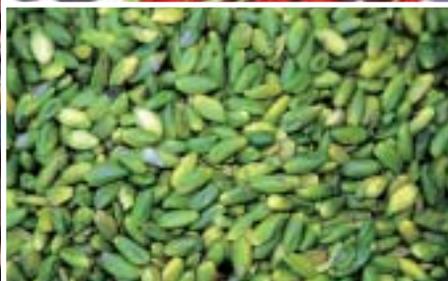
Via Santagata, 50
Tel. 011 2237825
www.meno18.com
gelati@meno18.com



Nascono come gelateria artigiana, agli inizi degli anni Ottanta, per divenire in breve produttori industriali di gelato... artigianale. Non si tratta un controsenso, perché i titolari hanno mantenuto quell'attenzione alla qualità delle materie prime e a tutti i processi di produzione, propria dei maestri gelatieri. È esattamente su questa linea che si colloca la scelta di produrre ottimi gelati e sorbetti che usano come ingredienti molti dei prodotti dei Presidi Slow Food, nazionali e internazionali. Ecco allora la vaniglia di Mananara e il caffè di Huehuetenango, la pesca di Leonforte, il pistacchio di Bronte e il mandarino tardivo di Ciaculli. Tutti quanti mantengono ed esaltano i profumi e i sapori delle nobili materie prime da cui derivano. Fra le recenti invenzioni ricordiamo il sorbetto al fico d'india, al Brachetto d'Acqui, il gelato al parmigiano reggiano, al mascarpone, all'aceto balsamico, per finire i gusti al pistacchio, gin e pepe e al melone e peperoncino.

ICE-CREAM PARLORS

Menodiciotto originated as an artisan ice-cream maker in the early 1980s, and soon began to operate on an industrial scale ... but always producing artisan ice-cream. This is not the contradiction it might appear to be since the owners have kept their focus on the quality of their primary ingredients and the whole production process is monitored by master ice-cream makers. Consistent with this approach is their decision to produce outstanding ice-creams and sorbets using many Italian and international Slow Food Presidium products—such as Mananara vanilla, Huehuetenango coffee, Leonforte peaches, Bronte pistachios and Ciaculli late mandarins—as ingredients. The ice-creams maintain and enhance the aroma and flavor of the quality ingredients they are made with. Recent inventions include sorbets made with prickly pear and Brachetto d’Acqui, ice-creams made with Parmigiano-Reggiano cheese, mascarpone, balsamic vinegar, pistachio, gin and pepper, melon and paprika.



Miretti

TORINO

Corso Matteotti, 5
Tel. 011 533687
caffemiretti@libero.it



Miretti è da oltre 40 anni un indirizzo imperdibile per gli amanti del gelato classico che non cedono alle tentazioni modaiole. Domenico Pantella e Leonardo La Porta, che hanno rilevato questa elegante caffetteria-gelateria nel cuore della città 20 anni fa, ne hanno mantenuto l'indirizzo tradizionale e continuano a proporre gusti intramontabili come la crema all'arancia, lo zabaione con gli amaretti, la torta della nonna, lo yogurt, il mou, più qualche novità aggiunta di recente: il fior di mandorla e il cioccolato fondente nero. Ampia anche la scelta di sorbetti, prodotti tutto l'anno, a base di sola frutta centrifugata. I più gettonati sono la pesca, il mandarino, i frutti di bosco e il frutto della passione. Altra specialità di Miretti è il caffè tostato nel vicino laboratorio, marchiato Premier, e venduto anche nell'enoteca-torrefazione di proprietà, Peccati di Gola, situata nelle vicinanze, in via Arsenale all'angolo con via San Quintino. Chiuso il lunedì.

ICE-CREAM PARLORS



***F**or more than 40 years Miretti has been a favorite haunt of lovers of classical ice-cream unwilling to yield to the temptations of new-fangled fashions. Domenico Pantella and Leonardo La Porta, who took over this elegant cafeteria cum ice-cream-parlor in the heart of the city 20 years ago, have maintained a traditional approach and continue to offer enduringly popular flavors such as orange cream, zabaione with amaretti, yogurt and toffee, along with a few recently added attractions such as almond and dark chocolate. There is also a wide selection of sorbets, produced throughout the year and based only on centrifuged fruit. The most popular are peach, mandarin, wild berry and passion fruit. Another Miretti specialty is roasted Premier coffee, which they also sell in their enoteca/coffee shop, Peccati di Gola, in nearby Via Arsenale at the corner with Via San Quintino. Closed on Monday.*



Mondello

TORINO

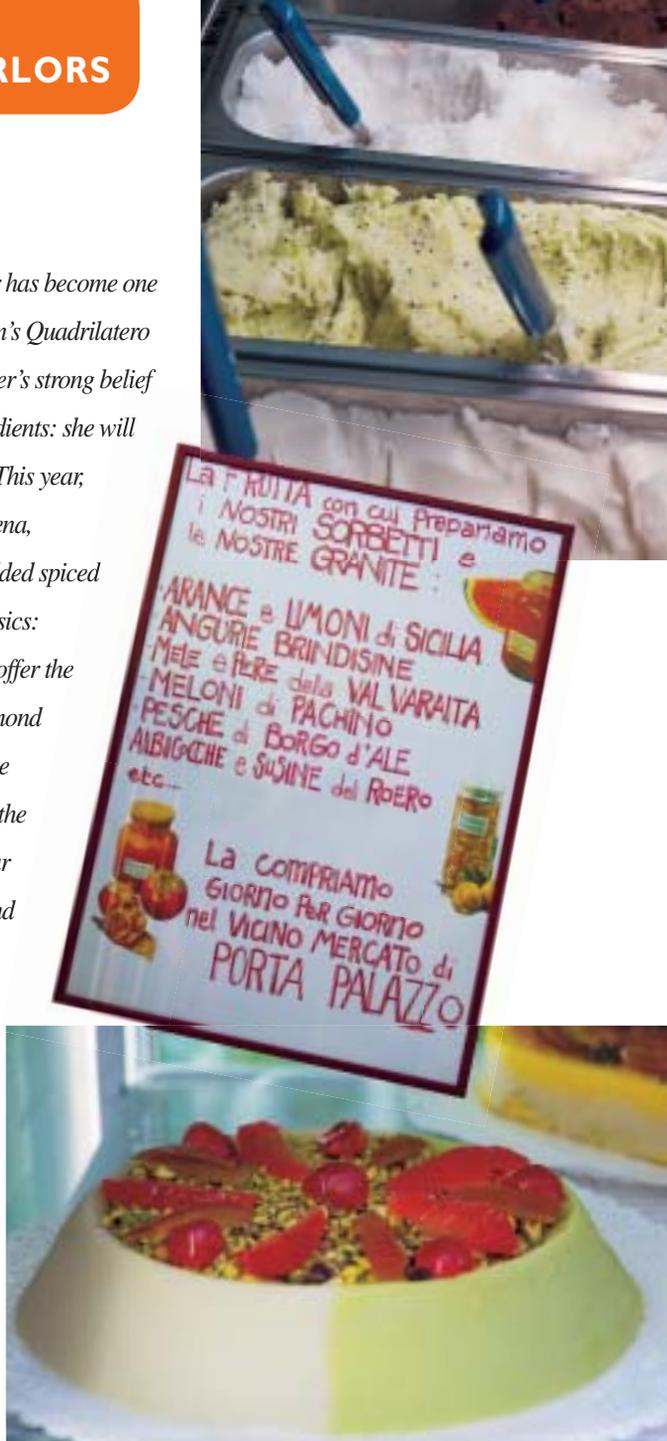
Piazza Emanuele Filiberto, 8
Tel. 011 4360912
gelateriamondello@yahoo.it



La gelateria di Cora Rizzuto è diventata una delle soste più gradite del Quadrilatero. Merito della filosofia della titolare che, forte delle proprie convinzioni sull'alimentazione sana, ha sempre privilegiato la qualità degli ingredienti e presto offrirà in maggioranza prodotti biologici. Coadiuvata da una piccola équipe di giovani (Serena, Antonella e Simona) quest'anno Cora ha aggiunto il gelato al caffè speziato ai suoi grandi classici: il pistacchio (è stata una delle prime a offrire a Torino il prodotto genuino siciliano), la mandorla e la crema al passito di Pantelleria. Tra i sorbetti, seguendo il criterio della stagionalità, quelli più presenti e richiesti durante l'anno sono mela e cannella, e pera e cacao, ma non mancano numerose altre proposte che ruotano secondo il periodo. Oltre al gelato sono sempre disponibili torte semplici e genuine. Da maggio a settembre c'è spazio per le granite (ottime le due versioni alla mandorla), mentre d'inverno è possibile gustare deliziosi cannoli, farciti sul momento. Sempre aperto, d'inverno chiuso il lunedì.

ICE-CREAM PARLORS

Cora Rizzuto's ice-cream parlor has become one of the main attractions in Turin's Quadrilatero district. It owes its success to its owner's strong belief in a healthy eating and quality ingredients: she will soon offer mainly organic products. This year, helped by a team of young girls (Serena, Antonella and Simona), Cora has added spiced coffee ice-cream to her range of classics: pistachio (she was one of the first to offer the genuine Sicilian article in Turin), almond and Passito di Pantelleria cream. The sorbets follow seasonal availability: the most popular flavors through the year are apple and cinnamon and pear and cocoa, but numerous others are available according to the time of year. In addition to ice-cream, the shop also sells simple wholesome cakes. From May to September it makes granitas (the two almond versions are excellent), and in winter bakes delicious cannoli, which the girls fill on the spot. Always open, closed on Monday in winter.



RivaReno

TORINO

Via Lagrange, 29

Tel. 011 533721

www.rivareno.com

torino@rivareno.com

Il nome RivaReno deriva dall'omonimo quartiere di Bologna, in cui ha preso forma il progetto di alcuni maestri gelatieri, sviluppatosi in diverse città italiane. Diana Debenedetti conduce con grande successo di pubblico la filiale torinese da oltre tre anni. Tratto distintivo delle creme proposte è il gusto intenso e vellutato, accompagnato all'assoluta originalità degli accostamenti. I cinque cavalli di battaglia sono: Alice (mascarpone con crema gianduia),

Leonardo (crema di pinoli), San Luca (cioccolato bianco e riso soffiato croccante), Morena (fior di panna con sciroppo e amarene intere), Contessa (crema di mandorla con amaretti e mandorle caramellate). A questi si sono aggiunti la vaniglia Tahiti, il delicato mango Heera, il pistacchio di Bronte e i sorbetti di frutta di stagione. Un tocco di personalità anche nelle granite, caratterizzate dall'aggiunta di infusi e tisane preparate appositamente (menta e sambuco), in perfetto connubio con i gusti classici come il limone.

Sempre aperto.



ICE-CREAM PARLORS



The name RivaReno derives from the neighborhood in Bologna of the same name, where a group of master ice-cream makers launched the original project, subsequently developed in a number of Italian cities. For more than three years Diana Debenedetti has successfully run the Turin business. The shop's ice-creams are distinctive for their intense, smooth flavors and original combinations. The five top creations are: Alice (mascarpone with gianduia cream), Leonardo (pine nut cream), San Luca (white chocolate and crunchy puffed rice), Morena (fior di panna with amarena syrup and whole cherries), Contessa (almond cream with amaretti and caramelized almonds). Other delights are Tahiti vanilla, delicate Heera mango, Bronte pistachio and seasonal fruit sorbets. Some of the granitas are given an extra touch of personality by the addition of infusions and herb teas (mint and elderberry) and are a perfect match with classic tastes such as lemon. Always open.

Silvano

TORINO

Via Nizza, 142
Tel. 011 6960647



Dopo 48 anni di entusiasmo e passione – per la precisione dal 12 giugno 1960, quando aprì la gelateria –, Silvano Moschini ne ha ceduto la gestione. La continuità, però, è assicurata dai nuovi titolari,

Alessandra Girardello ed Enrico Senatore, che lavora da 14 anni in gelateria, fianco a fianco con Silvano, il quale continua a collaborare con loro. I pozzetti di Alessandra ed Enrico continuano a proporre i grandi classici del mantecato piemontese: il gianduja, il pistacchio, la stracciatella, la crema di riso, il marron glacé, le altre creme e i sorbetti di frutta. Il gusto nuovo, sempre mantenendo la filosofia di un gelato d'altri tempi, è quest'anno la crema all'arancia, che ha incontrato immediatamente i favori del pubblico in coda in via Nizza per provarlo. Per chi degusta il gelato all'interno del locale rimane invece d'obbligo il minitaglio, una tazzina di caffè caldo abbinata a una classica crema.

Chiuso il sabato.

ICE-CREAM PARLORS



After 48 years of enthusiasm and passion—to be exact, since June 12 1960, when he opened the parlor—Silvano Moschini has handed the business over to Enrico Senatore, who has worked here for 14 years. Silvano himself will continue to help on a daily basis. Enrico and Alessandra Girardello will still offer the great classic Piedmontese ice-creams: stracciatella, rice, marron glacé, fruit flavors and sorbets. This year's new flavor, another of Silvano's creations, is orange cream, an instant success with the public queuing up in Via Nizza to buy it. If you decide to sit inside, try Silvano's specialty: a cup of hot coffee with plain ice-cream. Closed on Saturday.

Testa



TORINO

Corso Re Umberto, 56
Tel. 011-599775
gelateriatesta@tiscali.it

Nata nel 1938, la gelateria è gestita ormai da qualche anno da Francesco Tortorelli e Beppe Navone che, mantenendo e spesso migliorando i gusti classici (uno tra tutti: la squisita crema *chantilly*, vera bandiera del locale), hanno sempre aggiunto alcune interessanti novità. Molta attenzione è riservata alle esigenze particolari: per gli intolleranti al lattosio e alle uova sono state create delle linee di sorbetti al cioccolato amaro (il Nero Testa), al gianduïotto (il Torinese), alla mandorla, all'espresso. Interessanti anche le proposte alla frutta, con materia prima stagionale e di qualità: melone, pesca, mandarino sono tra quelli più interessanti. Dopo le riuscite innovazioni della crema di riso carnaroli Acquerello e dello zafferano, recentemente Beppe ha aggiunto ulteriori proposte che superano il concetto di dessert, azzardando abbinamenti con prodotti salati: sorbetti ai vini della tradizione piemontese e un gelato di cioccolato all'olio di oliva da abbinare con crostini e olive taggiasche. Chiuso la domenica.

ICE-CREAM PARLORS

Founded in 1938, this ice-cream parlor has been managed for several years by Francesco Tortorelli and Beppe Navone who, while maintaining and often improving classic flavors (their wonderful flagship chantilly cream, for example) have always added interesting new products to the range. They cater particularly for people with special requirements: for those intolerant to lactose or eggs, a line of sorbets has been created based on bitter chocolate (Nero Testa), gianduiotto (Torinesi), almond and espresso coffee. The fruit flavors, made using high quality seasonal produce such as melon, peach and mandarin, are also excellent. Following successful innovations made with Acquerello Carnaroli rice and saffron, Beppe has recently added new concoctions that are difficult to define as desserts, experimenting with combinations of savory products: sorbets made with traditional Piedmontese wines and a chocolate ice-cream with olive oil to serve with crostini and Taggiasche olives. Closed on Sunday.



Bernard & C.



POMARETTO

Via Carlo Alberto, 20

Tel. 0121 81227

www.barathier.it

bernard@barathier.it



Ha più di un secolo il prodotto simbolo di

questa liquoreria, l'amaro Barathier, frutto della macerazione di sette varietà di erbe e fiori di montagna (siamo nelle Alpi Cozie dell'alta Valle Germanasca), secondo la ricetta religiosamente tramandata di padre in figlio. Non eccessivamente alcolico – intorno ai 20 gradi –, conquista il palato per la sua morbidezza e i profumi intensi.

Caratteristiche costanti che ritornano nelle altre produzioni, tutte artigianali, come il genepy Des Alpes (solo da fiori di *Artemisia mutellina*, raccolti tra i 1600 e i 3400 metri) e il raffinatissimo Blanc (fiori di *Artemisia spicata*, lasciati in infusione per 12 mesi) dal profumo intensissimo e dalla bocca morbida e suadente, la genzianella (da fiori spontanei di genziana, raccolti sopra i 1500 metri) e il Sèrpoul (fiori di timo serpillio di montagna) dal profumo unico e dal gusto assolutamente particolare, piacevolissimo, per finire col rabarbaro, tonificante e piacevolmente amaro.

Visite su prenotazione.

DISTILLERIES



The firm's flagship liqueur *Barathier* is now more than 100 years old. Produced by macerating seven varieties of herbs and flowers from the mountains of Val Germanasca in the Cottian Alps, it is based on a recipe religiously handed down from father to son. It is not excessively strong, with around 20° alcohol content, and has a very satisfying subtle softness and intense aromas. Other artisan products are equally impressive, such as *Des Alpes genepi* (made only from *Artemisia mutellina* flowers gathered at an altitude of 1,600-3,400 meters) and the elegant *Blanc* (*Artemisia spicata* flowers left to infuse for 12 months) with an intense fragrance, soft and smooth on the palate, *Genzianella* (from wild gentians picked at higher than 1,500 meters) and *Sèrpoul* (from *Serpillo* mountain thyme flowers) with a distinctive fragrance and quite unique flavor and, finally, *Rabarbaro* (rhubarb, a pleasantly bitter tonic).
Visits by booking.

Dario Geymonat

BOBBIO PELLICE

Via Maestra, 37
Tel. 0121 957710



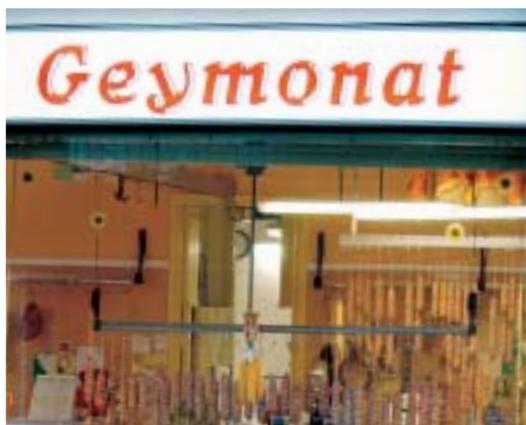
Quella di Dario Geymonat è una macelleria storica della Val Pellice, che propone un'interessante carrellata di carni fresche, prosciutti, salami e l'immane *mustardela*, particolare sanguinaccio tipico delle Valli Valdesi, la Val Pellice e la bassa Val Chisone. La particolarità e la rarità di questo salume ha fatto sì che fosse inserito fra i primi prodotti italiani nei Presidi Slow Food e, per continuare la produzione, Geymonat ha dovuto rinnovare completamente i locali, adeguandoli alle più recenti normative europee. Tutte le carni proposte – bovine, ovine e caprine – arrivano da piccoli allevatori della Val Pellice, da alpeggi che superano anche i 2500 metri di altitudine, guadagnando un sapore e un aroma particolari. Su questi alpeggi nasce anche il famoso *sarass del fen*, una particolare ricotta salata stagionata nel fieno, che troverete da Geymonat insieme ad altri formaggi artigianali.

Chiuso il mercoledì e domenica pomeriggio.

BUTCHERS' SHOPS

This historic butcher's shop in Val Pellice is run by Dario Geymonat and sells an interesting range of fresh meat, ham, salami and mustardela, a distinctive traditional blood sausage from the Waldensian Valleys, Val Pellice and Lower Val Chisone. Due to its rarity, mustardela was one of the first Italian Slow Food Presidia and, to continue producing it, Geymonat had to completely renovate the premises to comply with new European regulations. All the beef, lamb and goat meat is supplied by Val Pellice small farmers, sometimes from pastures above 2500 meters, which ensure unique flavors and aromas. These mountain pastures also produce the famous Sarass del fen, an unusual salted ricotta which is aged in hay and another Slow Food Presidium product. You can find it at Geymonat, along with additional artisan cheeses.

Closed on Wednesday and Sunday afternoon.



Silvio Brarda

CAVOUR

Via Peyron, 28
Tel. 0121 6295



Silvio Brarda, macellaio-salumiere conosciuto e stimato al di là dei confini regionali, dopo 47 anni di duro lavoro voleva “andare in pensione”, ma stentava a prendere una decisione definitiva... Adesso che è arrivato Luca, neolaureato che alla scrivania ha preferito il banco della macelleria e salumeria, Silvio (sempre coadiuvato dalla instancabile Elvira) ha lasciato perdere la pensione, nuovamente pieno di entusiasmo e di voglia di fare. Così, nel negozio di Cavour continuano a esserci i più bei tagli di carne di animali scelti nelle migliori stalle del territorio. Carni gustose di solo bue piemontese, frollato come si deve per poter cucinare un arrosto o un bollito esemplare (li trovate anche già pronti, solo da riscaldare...). Fra i salumi, memorabili il lardo al rosmarino, il guanciale di vitello marinato, il manzo salato e il bue affumicato, i salami di bue e altre innumerevoli delizie. Chiuso domenica, lunedì e mercoledì pomeriggio.

BUTCHERS' SHOPS



BRARDA SILVIO

Silvio Brarda, a butcher and salami producer held in high regard throughout Italy, thought about retiring after 47 years of hard work, but was reluctant to take a definite decision. With the arrival of Luca, a young graduate keen to work at the butcher's counter than at a desk, Silvio (as always helped by the tireless Elvira) has forgotten about his pension and found renewed enthusiasm and drive. The Cavour shop continues to stock the best cuts of meat from animals selected from top local farms. The full-flavored beef from Piedmontese cattle is properly hung to be at its best when roasted or boiled (ready-cooked meat is also available for heating up). Among the cured meats, look out for the cured pork fat with rosemary, marinated veal jowl, salted beef and smoked ox, beef salami and many other treats.

Closed on Sunday, Monday and Wednesday afternoon.

Gianni Quaglio

CUORGNÈ

Via Garibaldi, 46
Tel. 0124 666556
NOVITÀ/NEWS



In una delle vie più eleganti di Cuornè, la bottega di "Giannino" Quaglio attira l'attenzione dei passanti, colpiti dall'esposizione curata e invitante delle carni, omogeneamente suddivise settore per settore. L'estetica da sola non sarebbe però sufficiente a giustificare il successo di questo esercizio, se la qualità dell'offerta non fosse altrettanto garantita: senza dubbio qui si trovano tutte le migliori carni piemontesi, selezionate direttamente dal titolare, e anche il settore delle carni bianche, seppur minoritario rispetto a sanati e vitelloni, è degno di nota. L'altro punto di forza è l'attenzione prestata a ogni cliente, per piccoli o grandi che siano gli acquisti. La coda che si fa, in special modo nel fine settimana e nei giorni prefestivi, ne è la prova. Chiuso domenica, lunedì pomeriggio e mercoledì pomeriggio.

BUTCHERS' SHOPS

In one of the most elegant streets in Cuorgnè, Giannino Quaglio's shop attracts passers-by with its careful and inviting display of meat, laid out according to type. But aesthetic appearance on its own would not be enough to account for the success of this business, were the quality of its goods not equally impressive: all the best Piedmontese meats can be found here, selected by the owner himself. The white meat area, though smaller than the veal one, is also impressive. The shop's other strength is the attention it pays to each customer, however large or small the order. The queue, particularly at weekends and before holidays, is a testament to its success.

Closed on Sunday, Monday and Wednesday afternoon.



Livio Ribetto

**PEROSA
ARGENTINA**

Via Re Umberto, 3
Tel. 0121 81253
roberto.irina@tiscali.it

La macelleria Ribetto fa parte dell'associazione dei produttori di *mustardela*: un salume povero, come tutti i sanguinacci, nato per recuperare le parti del maiale solitamente considerate di scarto, come la testa, la gola, la lingua e le cotenne. Per prepararlo si fanno lessare le varie parti, si disossano e si macinano. Poi si aggiunge un trito fatto di ciccioli, cipolle e porri appassiti nel grasso e si unisce il sangue. Qualcuno insaporisce l'impasto con un po' di vino rosso aromatizzato con la cannella.

Aperta nel 1964 da Livio Ribetto, è sempre stata gestita in ambito familiare; ora tocca al figlio Roberto continuare a macellare settimanalmente nel mattatoio pubblico della Comunità montana della Val Chisone (uno dei pochi rimasti in Piemonte) animali provenienti da piccoli allevamenti della zona. Fra i prodotti di punta, oltre alla già citata *mustardela*, troviamo i salami crudi al *vin brulè*, salsiccia, salame cotto, cotechino all'aglio, mocetta bovina, e, ovviamente, ottimi tagli di carne bovina.

Chiuso lunedì e mercoledì pomeriggio.



BUTCHERS' SHOPS

The Ribetto butchers' business is a member of the mustardela producer association.

Like all blood sausages, mustardela was created to make use of the parts of the pig usually discarded, such as the head, throat, tongue and skin. It is made by boiling the various parts and boning and mincing them. To this mixture is chopped crackling, onions and leeks sautéed in fat and the pig's blood is then added. A little red wine and cinnamon is sometimes used to give extra flavor. Opened in 1964 by Livio Ribetto, this has always been a family-run business. Every week his son Roberto continues to butcher animals supplied by local small farmers in the public abattoir of the Val Chisone Mountain Community (one of the few left in Piedmont). In addition to mustardela, other special products include raw salami prepared with vin brulé, sausage, cooked salami, garlic-flavored cotichino, cured beef and, of course, top-quality beef cuts.

Closed on Monday
and Wednesday afternoon.



Mustardela

Riccardo Oberto

PIOSSASCO

Via Palestro, 33

Tel. 011 9064085

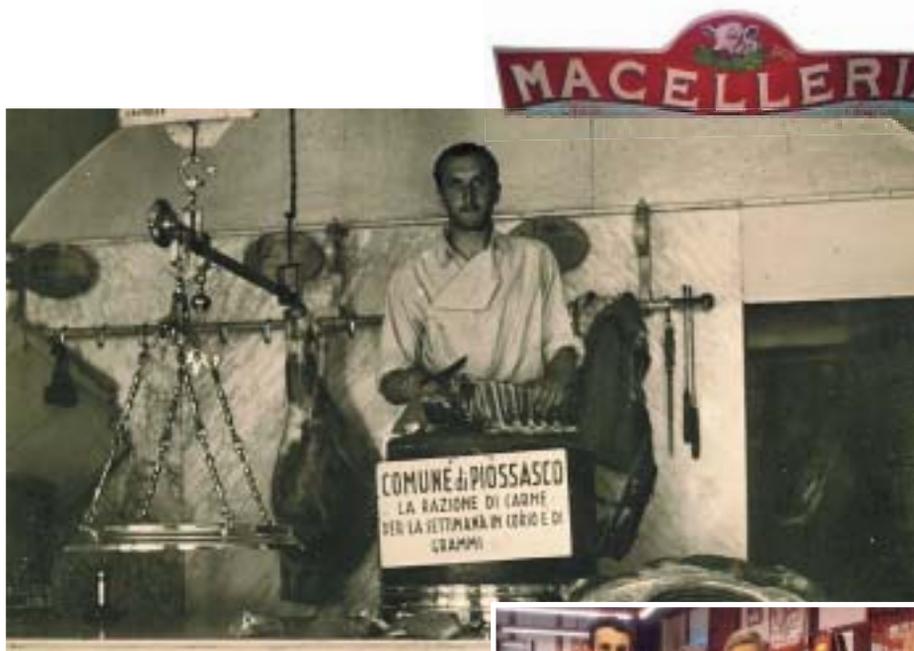
riccardo.oberto@alice.it

NOVITÀ/NEWS



Riccardo Oberto, coadiuvato dalla moglie Susanna, gestisce nel centro di Piossasco l'antica macelleria acquisita dal papà Santino nel lontano 1935. Vi si propongono esclusivamente carni di bovini di razza piemontese: vitelli, castrati e buoi, capi che Riccardo segue personalmente, controllandone l'alimentazione e la corretta evoluzione. Polli e conigli provengono da una piccola azienda di Pralormo, che produce e fornisce anche ottimi latte e yogurt. Da non dimenticare i formaggi selezionati da Guffanti delle migliori varietà piemontesi e non solo, cui si aggiungono la mozzarella e la ricotta di bufala campana. In negozio potrete inoltre trovare un buon assortimento di paste fresche e secche, sughi e salse, più alcune interessanti etichette di vini italiani. Un capitolo a parte meritano i salumi e gli insaccati in genere, molti dei quali prodotti in azienda: cotechini, zamponi, salsiccia, salami crudi e prosciutto cotto. Chiuso domenica e mercoledì pomeriggio.

BUTCHERS' SHOPS



Riccardo Oberto, helped by wife Susanna, runs the old butcher's shop in the center of Piossasco which his father Santino bought back in 1935. Only veal and beef from Piedmontese breed is sold, and Riccardo monitors the cattle's progress personally, checking their feed and proper development. Chickens and rabbits come from a small farm in Pralormo, which also produces and supplies excellent milk and yogurt. Selected quality cheeses from Guffanti are available, as well as buffalo mozzarella and ricotta from Campania. The shop also stocks a good assortment of fresh and dry pasta varieties, sauces and some interesting Italian wines. Separate mention should be made of the cured meats and sausages, many of which are self-produced: cotechino, pigs' trotters, sausage, raw salami and cooked ham. Closed on Sunday and Wednesday afternoon.

Crivello

SANTENA

Via Pezzana, 4

Tel. 011 9491570

secondino.crivello@libero.it



La macelleria, situata nel centro storico di Santena, ha compiuto 33 anni di vita ed è gestita da un vero e proprio team di professionisti, guidato da Secondino Crivello con la moglie Caterina. Le carni, solo di vitelle di razza fassone piemontese, arrivano perlopiù dall'area sudorientale del Torinese, con qualche puntata in territorio astigiano. Potrete trovare tutte le varietà delle carni al taglio, una serie di prodotti derivati e anche alcuni ottimi insaccati: salame

crudo, salsiccia in diverse versioni e wurstel cotti al forno

e affumicati a legna. Presenti anche alcuni

interessanti prodotti come latticini e formaggi

di Cascina Fontanacervo di Villastellone, il

parmigiano reggiano di Cantarelli di

Sant'Ilario d'Enza e il prosciutto crudo di Parma

stagionato 18-20 mesi. L'esercizio, inoltre, è

convenzionato con la Provincia di Torino e il Parco Fluviale

del Po per il ritiro dei cinghiali cacciati, da cui si ricavano

ottime carni e insaccati.

Chiuso lunedì e mercoledì, giovedì pomeriggio.

BUTCHERS' SHOPS

This butcher's shop, located in the historic center of Santena, was founded 33 years ago and is run by a professional team led by Secondino Crivello and his wife Caterina. They only use Piedmontese Fassone beef and veal, mainly from the area southeast of Turin and a few farms in the province of Asti. You can find all cuts of meat, a range of ready-cooked meals and some excellent raw salami, various types of sausage and frankfurters baked in the oven and wood-smoked. You can also buy dairy products and cheese from Cascina Fontanacervo in Villastellone, Parmigiano-Reggiano cheese from Cantarelli in Sant'Ilario d'Enza and raw Parma ham aged for 18-20 months. The business has an agreement with the Turin Provincial Authority and the Po River Park to buy culled wild boar, which are used to make excellent meat and sausage products. Closed on Monday and Wednesday, Thursday afternoon.



Barberis

TORINO

Corso Sebastopoli, 147

Tel. 011 3241151

NOVITÀ/NEWS



La famiglia Barberis, macellai in Torino sin dal 1928, occupa i locali di corso Sebastopoli dal 1952. A occuparsi della scelta e della selezione delle bestie nelle stalle di piccoli allevatori nella zona dell'Albese, è Piercarlo, che macella solo femmine di fassone e sanato piemontese, garantendo così al consumatore la qualità e la sapidità delle carni. La ricchezza e la varietà dei tagli proposti sul banco, tutti etichettati e identificabili, insieme alla cordialità al *savoir-faire* del titolare, invogliano all'acquisto anche, e soprattutto, per gli indispensabili consigli sulle modalità di preparazione e cottura. Nel periodo invernale è disponibile il castrato piemontese, dalla carne particolarmente gustosa e indicata per il classico bollito natalizio. Agnello sambucano, galletti e conigli provenienti da allevamenti locali completano l'invitante offerta.

Chiuso domenica e giovedì pomeriggio.

BUTCHERS' SHOPS

The Barberis family, butchers in Turin since 1928, have occupied their Corso Sebastopoli premises since 1952. Piercarlo chooses and selects animals reared by small farmers in the Alba area, and only uses the meat from Piedmontese Fassone cows and milk-fed calves to ensure consumers meat of high quality and flavor. The abundance and variety of cuts, all labeled and identified, together with the friendly savoir-faire of the owner, encourage you to buy. You will also receive valuable advice on how to prepare and cook your meat. In winter, beef from Piedmontese steers is available, a particularly flavorsome choice for the classic Christmas bollito. The inviting range is rounded off by Sambucano lamb, bantams and rabbits from local farms. Closed on Sunday and Thursday afternoon.



Bruno Bergoglio

TORINO

Via Principi d'Acaja, 35
Tel. 011 4343991
NOVITÀ/NEWS



Figlio d'arte, Bruno Bergoglio gestisce dal 1980 una macelleria nel cuore di Cit Turin insieme alla moglie Maura; oltre alla grande cortesia dei titolari, nel negozio si avvertono le loro dedizione e passione per il proprio mestiere. La carne è tutta di femmine di fassone piemontese provenienti dalla provincia di Cuneo, lavorate con grande tecnica e abilità nella preparazione dei vari tagli, dai più classici ai più complessi, valorizzati dalla competenza nel consigliare i clienti quelli più adatti alle diverse esigenze. Le proposte di preparazioni pronte da cuocere sono le classiche rotatine di vitello o pollo, le rolate di coniglio, polpettine, saltimbocca, tasche ripiene. Su richiesta si possono poi avere carne battuta al coltello, polli disossati e altre preparazioni. Bruno, inoltre, seleziona con cura salumi di marchi prestigiosi tra cui un ottimo salame di Felino, confermandosi un indirizzo sicuro per l'alta qualità dell'offerta. Chiuso domenica e giovedì pomeriggio.

BUTCHERS' SHOPS

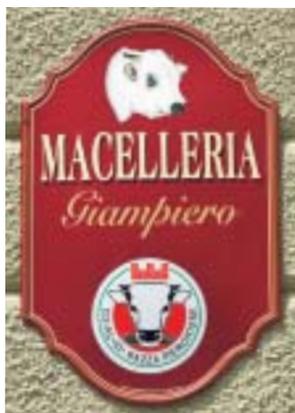


***F**ollowing in the family tradition, Bruno Bergoglio and his wife Maura have run their business in the heart of the Cit Turin neighborhood Turin since 1980. The owner's dedication and passion are evident in the shop and service is always courteous. The meat is all sourced from Piedmontese Fassone cattle in the province of Cuneo, cut with great skill and enhanced by knowledgeable advice to customers according to their needs. Ready-to-cook dishes include classic veal or chicken or rabbit rotatina, meatballs, saltimbocca and filled pasties. On request, you can have your meat beaten with a knife, boned chicken and more besides. Bruno also carefully selects cured meats from top suppliers, including an excellent Felino salami. Closed on Sunday and Thursday afternoon.*

Giampiero Riassetto

TORINO

Via Morosini, 8
Tel. 011 542726
www.riassetto.it
info@riassetto.it



Per assicurare alla sua clientela un prodotto di qualità superiore, Giampiero Riassetto acquista i capi di bestiame recandosi personalmente presso il suo allevatore di fiducia e accertandosi del loro benessere, requisito indispensabile per la bontà delle carni. Ristoratori di alto livello hanno scelto Giampiero come loro macellaio di fiducia, anche perché fra le sue specialità troviamo tutti i tagli per il bollito. A chi ha poco tempo per cucinare, poi, il bollito viene offerto già cotto, sottovuoto, e il tradizionale bue di Natale è sempre uno dei vincitori delle fiere di stagione. Per il resto, gallina bionda piemontese, cappone di Morozzo e pollo tonchese, involtini di vitello, bauletti con mozzarella e prosciutto, sofficini (carne macinata ripiena di purea di patate) insieme a piatti di gastronomia già pronti, vitello tonnato, pollo alle erbe, polpettoni, ottimi salumi e un'importante selezione di formaggi e vini di noti produttori arricchiscono l'offerta della macelleria. Chiuso domenica e mercoledì pomeriggio.

BUTCHERS' SHOPS

To ensure his customers top quality products, Giampiero Riassetto buys his animals by personally going to dependable farms and checking on their wellbeing, an essential factor in obtaining good meat. Distinguished restaurateurs have also chosen Giampiero as a reliable supplier because his specialties include all the cuts needed for proper Piedmontese bollito. If you are pressed for time, ready-made and vacuum-packed bollito is also available, Giampiero's traditional Christmas beef is always one of the winners at fairs; his other products include Piedmontese blonde hen, Morozzo capon and Tonchese chicken, veal roulades, pasties with mozzarella and ham, sofficini (minced meat with mashed potatoes). Ready-cooked dishes, veal in tuna sauce, chicken and herbs, meatloaf, excellent cured meats and an impressive selection of cheeses and wines from well known producers further enhance the shop's range. Closed on Sunday and Wednesday afternoon.



Michele Gadaleta



TORINO

Piazza Dante Livio
Bianco, 2
Tel. 011 3095052



Michele Gadaleta, trasferitosi nel 1997 da Moncalieri nel negozio di Piazza Dante, a Torino, afferma che la sua filosofia di lavoro è «da sempre la ricerca della qualità». Ed è vero: le carni sono prevalentemente di vitella di fassone piemontese; in autunno-inverno si trovano anche quelle di manzo castrato, che ben si prestano a bolliti, brasati e arrostiti, e nei 15 giorni antecedenti al Natale è in vendita il bue grasso piemontese. Specialità di Michele è la carne cruda tagliata al *cutter* (tritacarne refrigerato), mentre fra i pronti da cuocere segnaliamo i fagottini con ripieni sempre differenti, polpettine e polpettoni, salsiccia di vitella di produzione propria. Oltre ai classici salumi modenesi ed emiliani, è molto interessante il prosciutto di Sauris igp, proveniente dall'alta Carnia, particolarmente dolce e profumato, talvolta con una leggera affumicatura. Qui si trova anche il coniglio grigio di Carmagnola, Presidio Slow Food. Chiuso domenica e lunedì.



Michele Gadaleta, who moved in 1997 from Moncalieri to the current shop in Piazza Dante, Turin, states that his philosophy is to 'always seek quality'. He is true to his word: his meat is mainly Piedmontese Fassone veal; in autumn and winter there is also ox meat, which is suitable for bollito, braising and roasts, and in the 15 days before Christmas the traditional Piedmontese bue grasso, ox meat, is available. Michele's specialty is raw meat prepared using a special cooled cutter, while ready-cooked dishes worth noting are the parcels with varying fillings, meatballs and meat loaves and home-made veal sausage. In addition to classic cured meats from Modena and Emilia, the shop sells PGI Sauris ham. It comes from Upper Carnia and is particularly sweet and aromatic, sometimes slightly smoked. You can also buy Carmagnola Grey Rabbit, a Slow Food Presidium. Closed on Sunday and Monday.



Nicola

TORINO

Piazza Nizza, 79 c

Tel. 011 6505767

www.macellerianicola.it

macellerianicola@libero.it



Paolo e Nadia Nicola trattano carni della Granda (Presidio Slow Food), acquistate in una delle stalle storiche da cui provengono animali dalle carni di gusto intenso, ricche di ferro e proteine. In macelleria si provvede alla frollatura che va dai 20 ai 50 giorni. Specializzato in manze e buoi, Paolo ne utilizza la parte anteriore principalmente per la produzione di salami, mentre la parte posteriore serve per le bresaole; i tagli nobili, filetto, sottofiletto e costate, nonostante una cottura più lunga, risultano particolarmente saporiti. In estate ottime proposte per le grigliate: pancia, scaramella e biancostato, oltre a tutte le parti riguardanti il quarto anteriore. Immancabile il bue grasso nella stagione invernale. Arrostiti e rolate di agnello sambucano, coniglio grigio di Carmagnola e gallina bionda saluzzese (anche loro Presidi Slow Food) insieme al maiale dop di Romagna completano il ricco banco. Accurata la selezione di formaggi. Chiuso domenica e giovedì pomeriggio.

BUTCHERS' SHOPS

Paolo and Nadia Nicola use meat from the *La Granda Slow Food Presidium*, which they buy in one of the old farms which raise animals with intensely flavored meat, rich in iron and protein. The meat is hung from 20 to 50 days. Specializing in heifers and oxen, Paolo use the forequarter mainly for making salami, while the hind quarter is for bresaola. The cuts, fillet and ribs, are particularly full-flavored even after long cooking. In summer there are excellent meats for the barbecue: flank, short ribs and flank steak, as well as all the forequarter cuts. *Bue grasso*, ox meat, is available in winter. *Sambucano* lamb roasts and roulades, *Carmagnola Grey Rabbit* and *Saluzzo White Hen* (also *Slow Food Presidia*) together with the *PDO Romagna pig round* off the impressive offering. There is also a carefully selected range of cheeses. Closed on Sunday and Thursday afternoon.



Silvano Pistis

TORINO

Mercato Coperto di Corso
Racconigi, 51
Tel. 011 4470058



Silvano Pistis continua con costanza e dedizione a ricercare le carni migliori dagli allevatori di Cervere e Carmagnola, che gli forniscono in esclusiva vitelle e castrati allevati con alimenti naturali, senza uso di integratori, a garanzia e tutela del consumatore sulla qualità e l'origine della carne. Nel periodo invernale, da novembre a gennaio, non mancano mai sul banco di questa macelleria il bue piemontese e la salsiccia di vitello all'Arneis, specialità di produzione propria, sempre disponibile anche in versione "lardellata", cioè tronchetti di salsiccia avvolti nel lardo. Oltre alla carne bovina, Silvano propone agnello sambucano, coniglio grigio di Carmagnola, capponi e carni già pronte per la cottura, come i polletti ripieni alla salsa d'arancia, l'arrosto di maiale ripieno alle prugne o alla salsa di mele con cannella. Adiacente al bancone delle carni la moglie Mariella offre un'ampia scelta di formaggi selezionati dai migliori affinatori piemontesi. Chiuso il lunedì.

BUTCHERS' SHOPS



With dedication and perseverance Silvano Pistis continues to seek out the best meat from farmers in Cervere and Carmagnola, who supply him exclusively with calves and steers raised with natural feed without using of supplements, guaranteeing quality and traceability for customers. In winter, from November to January, the shop always stocks Piedmontese ox and veal sausage in Arneis. These in-house specialties are also available in a 'fat' version, with chunks of sausage wrapped in cured pork fat. In addition to beef, Silvano also sells Sambucano lamb, Carmagnola Grey Rabbit, capons and ready-made dishes, such as chicken and orange sauce and pork roast stuffed with plums or with apple and cinnamon sauce. Next to the meat counter, Silvano's wife Mariella offers a wide choice of cheeses selected from the best Piedmontese affineurs. Closed on Monday.



Vittorio Bertoglio

TORINO

Via Cibrario, 76

Tel. 011 745823

vittorio.bertoglio@

fastwebnet.it



È bello trovare un negozio come quello di Vittorio e Gabriella, dove ci si sente coccolati e accuditi nella scelta di prodotti di alta qualità, non sempre reperibili altrove in Torino. Ottima carne bovina di femmina piemontese ma anche proposte di selezioni di carni straniere come manzetta prussiana e *wagyu beef* (razza giapponese allevata a birra e massaggiata a mano) o, in alternativa, agnelli irlandesi e norvegesi; non abbiate timore di provarli perché per la loro preparazione vi saranno suggerite le ricette più adatte. Davvero impressionante l'offerta di salumi: oltre ai prosciutti, tra cui non manca il *pata negra*, sono sempre disponibili almeno 50 qualità diverse di salami italiani ed europei, fra cui quello tradizionale d'oca (certificato *kasher* dal rabbino capo). Non manca una prestigiosa offerta di formaggi come *testun* di pura capra, emmenthal di grotta, castelmagno d'alpeggio, solo per citarne alcuni.

Chiuso domenica, lunedì mattina e giovedì pomeriggio.

BUTCHERS' SHOPS

It is great to find a shop like Vittorio and Gabriella's, where you feel pampered and looked after while choosing high-quality products not always available elsewhere in Turin. There is excellent Piedmontese beef and veal as well as a selection of foreign meat, such as Prussian beef and wagyu beef (a Japanese breed fed with beer and manually massaged) or, alternatively, Irish and Norwegian lamb—you needn't worry about how to cook them because the assistants will be ready with suitable recipe suggestions. The range of cured meats is truly impressive: apart from hams, which include pata negra, at least 50 different types of Italian and European salami are available, including traditional cured goose (certified kosher). A good selection of cheeses, such as pure goat testun, Emmental aged in caves and mountain Castelmagno, is also stocked. Closed on Sunday, Monday morning and Thursday afternoon.



Chiot dl'Aiga

TORRE PELLICE

Via della Repubblica, 22

Tel. 0121 91406

www.chiotdlaiga.it

chiotdlaiga@gmail.com



Chiot dl'Aiga (che in patuà occitano significa "pianoro dell'acqua") è una località nel comune di Angrogna, conosciuta per un antico ponte di pietra di probabile epoca romana. L'azienda omonima, fondata nel 1980 da Bruno Gonin, nel 1990 si è ampliata costituendo il punto vendita a Torre Pellice e il mattatoio nel comune di Angrogna in località, appunto, Chiot dl'Aiga. Tutte le carni – bovini, ovini e pollame – proposte nella macelleria arrivano da piccoli allevamenti della Val Pellice. E, tutte, sono prodotti di eccellenza assoluta. Di alto livello sono pure i vari salumi e gli insaccati esposti sul bancone, a iniziare da uno dei prodotti più tipici della zona, la *mustardella*, una sorta di sanguinaccio fatto con le parti povere del maiale, resa deliziosa e unica dal sapiente utilizzo di spezie e cipolle. È ottima saltata in padella, ovviamente, ma in valle la si usa anche come ripieno per gli agnolotti e come base di una sorta di ragù che ne costituisce il condimento. Chiuso il lunedì.

BUTCHERS' SHOPS

Chiot dl'Aiga ('waterland' in Occitan patois) is a hamlet in the commune of Angrogna, known for its old stone bridge, probably of Roman origin. The business was founded in 1980 by Bruno Gonin, and in 1990 expanded with a retail outlet for Torre Pellice and an abattoir in Angrogna. All the meat sold—beef, lamb and poultry—comes from small farmers in Val Pellice and is of first-class quality. Also of high standard are the various cured meats and sausages displayed on the counter, starting with one of the most distinctive local products, *mustardela*, a type of blood sausage using the humbler parts of the pig and made into a delicious treat by expert use of spices and onions. It is excellent pan-fried, but in the valley it is also used as a filling for *agnolotti* and as the base for the accompanying sauce. Closed on Monday.







Piccolo Forno



AGLIÈ

Fr. Madonna delle Grazie
Via Santa Maria, 40
Tel. 0124 33476
NOVITÀ/NEWS



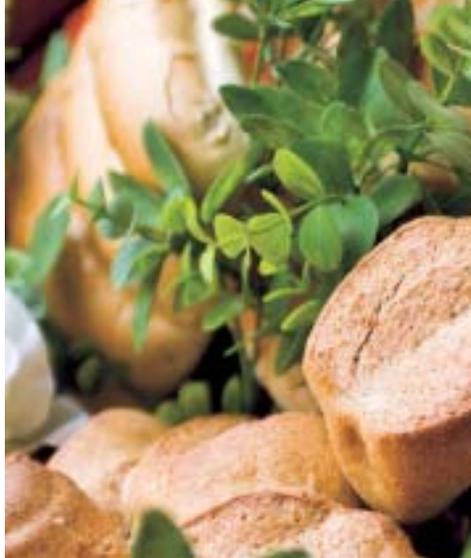
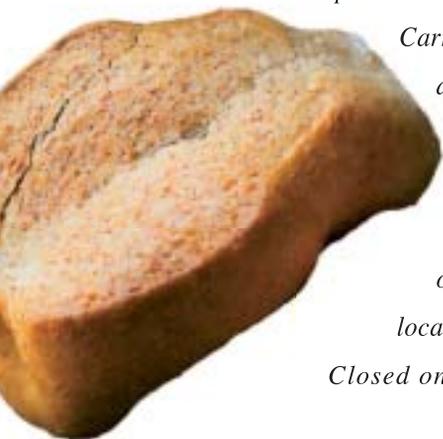
Gia il viaggio per raggiungere questo piccolo negozio, che sembra uscito da un libro di fiabe, merita il tempo impiegato: infatti a circa due chilometri da Agliè, lasciata la strada principale, ci si inoltra tra castagneti e vigneti, costeggiando il famoso “meleto” del poeta Guido Gozzano, oggi restaurato e aperto al pubblico; poi, poco dopo la chiesa dei tre *ciochè* (tre campanili), ecco il Piccolo Forno. La calma imperturbabile di Luciano caratterizza anche i suoi prodotti, sfornati senza fretta, secondo ritmi e ricette antiche. Tra questi, vera chicca, primeggiano i torcetti di Agliè, fragranti e invitanti, di assoluta leggerezza, proprio grazie alla cottura effettuata secondo la ricetta originale. Altri prodotti sono costituiti dalla pasticceria secca tradizionale canavesana e, nel periodo di carnevale, deliziose “bugie” al forno, che attirano clienti non solo della zona ma anche del Torinese. Chiuso il lunedì.

BREAD SHOPS AND BAKERIES

The journey to this small fairy-tale shop is alone worth the effort. About two kilometers from Agliè after leaving the main road, you pass through chestnut groves and vineyards, skirting poet Guido Gozzano's famous 'apple orchard', now restored and open to the public. Then shortly after the church with tre ciochè (three bell towers), you come to the *Piccolo Forno*. Luciano's imperturbable calm is reflected in her products, which are baked without haste following traditional rhythms and recipes. A real treat are the fragrant and inviting *torcetti di Agliè*, of remarkable lightness and baked to the original recipe. Other products include traditional Canavese

pastries and, during the Carnival period, delicious baked *bugie* which draw people from outside the local area.

Closed on Monday.



Il Forno del Borgo

AVIGLIANA

Borgata Bertassi
Via Mortera, 23 b
Tel. 011 9313466,
c.maritano@libero.it
NOVITÀ/NEWS

Nel verde del Parco Naturale dei Laghi di Avigliana i fratelli Maritano hanno ristrutturato una parte della vecchia casa di famiglia, allestendo un forno a legna e un piccolo punto vendita. Qui producono pane e prodotti da forno con l'impiego delle migliori farine provenienti da agricoltura biologica certificata, sale dell'Atlantico e olio extravergine di oliva spremuto a freddo. Parte del grano proviene da terreni di proprietà situati nel Parco, coltivato con metodi tradizionali e macinato in un antico mulino a pietra. La lenta lievitazione

naturale (si utilizza solo lievito madre preparato ogni lunedì in azienda) conferisce al pane un'alta digeribilità e una lunga serbevolezza (10 giorni e più). La cottura nel forno a legna aggiunge quel sapore che ricorda il pane di altri tempi. Troverete pane integrale ai cinque

cereali e di kamut, farro, segale, grano, grissini di frumento e di kamut, pizze, calzoni con varie farciture. E poi ottime paste di meliga e torcetti, funghetti di farro, crostate con marmellate biologiche e altre specialità prodotte in azienda.

Chiuso domenica e lunedì.



BREAD SHOPS AND BAKERIES



In the green expanses of the Avigliana Lakes Natural Park, the Maritano brothers have renovated part of their old family house, setting up a wood-fired oven and small shop. Here they produce bread and baked products using the finest certified organic flour, Atlantic salt and cold-pressed extra virgin olive oil. Some of the cereal is grown on the brothers' own land in the park, cultivated using traditional methods and stone-ground in an old mill. Slow natural leavening (with sourdough prepared every Monday) makes the bread very digestible with a long life (10 days and more). Baking in a wood-fired oven makes for a flavor redolent of the 'good old days'. You will find wholegrain bread made from five cereals and kamut, spelt, rye, or wheat, and grissini of wheat and kamut, pizzas and calzoni with various fillings. Excellent cornmeal pastries and torcetti, spelt funghetti, tarts with organic jams and other specialties are also produced.

Closed on Sunday and Monday.

Mauro Demartini

FORNO CANAVESE

Vicolo Operai, 5

Tel. 0124 7565

www.grissinoallacqua.it

info@grissinoallacqua.it



Mauro Demartini esercita la professione di panificatore da quasi 20 anni. I suoi grissini stirati a mano gli hanno fatto acquisire una certa fama, grazie all'assenza totale di grassi e alla lunga lavorazione manuale dell'impasto, che ne serba a lungo struttura e friabilità. A partire da questo prodotto sono nate le versioni aromatizzate (peperoncino, menta, rosmarino) o con sesamo, cipolla e olive. Interessanti anche quelli con farina di riso o di mais e le gallette ai cinque cereali. Altra produzione caratteristica sono i torcetti di Lanzo – grissini impastati col burro, ripiegati a forma di goccia, spolverati di zucchero o miele e passati in forno a caramellare –, versione moderna del vecchio torcettone di montagna, il dolce tipico delle Valli. Da provare le gallette del panettiere, ricetta centenaria di un biscotto povero molto gustoso. Entro il 2008 il laboratorio metterà in produzione prodotti per celiaci; parallelamente sarà inaugurato un nuovo sito di produzione a Salassa, con annesso punto vendita, in via Valperga 26. Chiuso la domenica e mercoledì pomeriggio.

BREAD SHOPS AND BAKERIES

Mauro Demartini has been a baker for almost twenty years. His hand-rolled grissini have earned him a reputation on account of their total lack of fats and long manual kneading of the dough, which helps them keep their texture and crispness. Flavored versions have been developed with pepper, mint, rosemary, sesame, onion and olives. The ones made from rice flour and corn or the five cereal cookies are also worth a taste. Another typical product is torcetti di Lanzo—grissini mixed with butter, made into the shape of a droplet, sprinkled with sugar or honey and put in the oven to caramelize—a modern version of the old torcettone di montagna, the traditional cookie of the valleys. The gallette del panettiere are made using a very old recipe for a simple tasty cookie. By 2008, the bakery will launch gluten-free products for celiacs; at the same time a new production facility will be opened at Salassa, with an adjoining shop in Via Valperga 26. Closed on Sunday and Wednesday afternoon.



I Tre Scalini

**GASSINO
TORINESE**

Corso Italia, 24

Tel. 011 9606441-347 1586216

NOVITÀ/NEWS



Sono davvero tre gli scalini che conducono alla bottega di Ignazio Mudu, situata nel cuore del centro storico di Gassino Torinese. Ampiamente giustificato quindi il nome del piccolo panificio, dove potrete trovare una produzione di grissini di elevatissima qualità. Per citarne solo alcuni, ecco i *rubatà* fini, quelli classici, quelli aromatizzati al sesamo. Oltreché bravo panificatore, Ignazio è anche uno degli ideatori e organizzatori della Sagra del grissino che si tiene la terza domenica di maggio. La ricorrenza tradizionale, che richiama un pubblico interessato da molti paesi della collina, inizia proprio con la panificazione del grissino nell'antico forno del paese. Ignazio ne illustra la raffinata tecnica di produzione, la stessa che ripropone quotidianamente nel suo forno. Corretta anche la produzione del pane, ma la punta di diamante restano i grissini. Chiuso domenica e mercoledì pomeriggio.

BREAD SHOPS AND BAKERIES

There really are three steps, or *tre scalini*, leading up to Ignazio Mudu's shop, located in the old center of Gassino Torinese. Hence the the name of this small bakery, famous for its top quality *rubatà grissini*, fine, classic, sesame- flavored and other versions besides. As well as being a skilled baker, Ignazio is one of the founders and organizers of the Grissini Festival held on the third Sunday of May. This traditional event attracts visitors from many nearby villages and begins with the baking of grissini in the old village oven. Ignazio proficiently illustrates the production method, the same one he uses every day in his bakery. The bread is also of high standard, but it's the grissini that are the star product.

Closed on Sunday and Wednesday afternoon.



Aldo Luciano

TORINO

Via dei Mercanti, 2

Tel. 011 5611086



Ha quasi 40 anni di storia alle spalle il forno di Aldo Luciano, che segue con passione e inventiva la strada tracciata dal padre. Il pane è tutto a lievitazione naturale e ne trovate di tutti i tipi: di crusca, segale, grano saraceno fino all'ottimo pane toscano cotto nel forno a legna (e si sente). Stessa cosa per i grissini – davvero eccezionali quelli al granturco e al sesamo –, per passare alle pizze, alle focaccine con peperoni, olive e capperi e a quella vera opera d'arte che sono i “bastoncini”, specie di morbide schiacciate alle verdure, olive, cipolle, noci, funghi e patate: uno più buono dell'altro. Poi ancora l'ampio assortimento di salatini, degni della miglior pasticceria, e *friselle* per fare la bruschetta. Impressionante anche l'offerta di biscotti e dolci che compone un elenco lunghissimo: alle mandorle, farciti con gocce di cioccolato, brutti e buoni, paste di mandorle al limone, amarene coperte di pasta di mandorle e granella di nocciole, frutta candita, baci di dama (con nocciole piemontesi tostate da loro).

Chiuso la domenica e lunedì mattina.

BREAD SHOPS AND BAKERIES

Aldo Luciano follows the path established by his father when he founded the bakery forty years ago with passion and creativity. The bread is all naturally leavened and types range from bran, rye, or buckwheat to outstanding Tuscan bread, baked in the wood-fired oven and producing a wonderful aroma. Different kinds of grissini are also produced—the buckwheat and sesame are particularly outstanding—as well as pizzas, focaccia with peppers, olives and capers and the wonderful bastoncini—soft flat breads stuffed with vegetables, olives, onion, walnut, mushrooms or potatoes, each version tastier than the last. Plus a wide selection of beautifully baked savorys and friselle. The long list of sweet treats is also impressive: it features almond cookies filled with chocolate drops, brutti e buoni, almond and lemon pastries, black cherries coated with almond pastry and hazelnut mix, candied fruit, baci di dama (almond cookies with toasted Piedmontese hazelnuts).

Closed on Sunday
and Monday
morning.



Riccardo Avetta

TORINO

Via Cibrario, 31 bis

Tel. 011 484031

riccardo_avetta@fastwebnet.it



Con Riccardo l'attività degli Avetta è arrivata ormai alla terza generazione, essendo iniziata nel 1930. I metodi utilizzati per la panificazione sono quelli tradizionali e gli ingredienti tutti naturali. La *grissia*, ossia il filoncino di pane prodotto esclusivamente con pasta acida, rappresenta bene la filosofia produttiva del negozio, come pure i grissini, proposti in versione classica all'acqua, stirati a mano, oppure al mais. Ampia la scelta di pani: alle segale, agli otto cereali e di semola di grano duro macinata a pietra, per finire con le ciabatte a lievitazione naturale. Sempre molto richiesta la focaccia con lievito naturale e al malto. A queste specialità si affiancano i classici dolci delle feste: panettoni natalizi e colombe pasquali a lievitazione naturale, crostate con varie marmellate di frutta, torte al cioccolato tipo *Sacher*.

Chiuso la domenica.

BREAD SHOPS AND BAKERIES



With Riccardo, the Avetta business, founded in 1930, is now in its third generation. Traditional methods are used to make bread and the ingredients are all natural. Grissia, or the long loaf made only using sourdough, is a good example of the bakery's production philosophy, as are the grissini, made in different versions: classical hand-rolled with water, or made with corn. There is a wide range of breads: from rye, eight-cereals and stone-ground durum wheat to naturally leavened ciabatta. Naturally leavened and malt focaccia is always very popular. These specialties are accompanied by traditional Piedmontese festive cakes and biscuits, such as naturally leavened Christmas panettone and Easter colomba coated with various types of jam, or Sachertorte-type chocolate cake.

Closed on Sunday.

Ugetti



BARDONECCHIA

Via Medail, 80
Tel. 0122 99036



Ugetti è una tappa d'obbligo nel passeggio di Via Medail, prima per ammirare le ricche vetrine e poi per farsi tentare dalle specialità della casa: i baci di Bardonecchia, la pasticceria fresca, le praline e i biscotti secchi. Ottimi anche i cioccolatini, con svariati ripieni: rum, genepy, marron glacé, mandorle e nocciole, contraddistinti dal logo di Bardonecchia, ma anche le semplici tavolette di cioccolata, sapiente miscela di preziosi e rari cru. Innovativi sono i dolci che utilizzano i prodotti del territorio come il ginepro e il genepy. La fantasia del titolare si esprime anche nell'elaborazione di torte, strudel, semifreddi e dolci stagionali (la focaccia di Bardonecchia), nella creazione di oggetti in cioccolato, come cornucopie, conchiglie e il *dahu*, piccolo camoscio dalle zampe corte e asimmetriche, figura leggendaria della tradizione locale. Da segnalare i bicchierini con creme bavaresi, i gelati, le tortine alla frutta e al cioccolato, e l'appuntamento giornaliero delle quattro del pomeriggio con i krapfen appena sfornati. Chiuso lunedì e martedì, estate e inverno sempre aperto.

PASTRY SHOPS

Ugetti forces you to interrupt your walk down Via Medail. First you stop to admire the impressive shop window, then you're tempted inside by some of the specialties on display: Bardonecchia baci, fresh pastries and confectionery, pralines and cookies. The chocolates, sporting the Bardonecchia logo, are excellent and contain various fillings: rum, genepy, marron glacé, almonds and hazelnuts. There are also choice chocolate bars with a well chosen mixture of rare top quality cocoas. Innovative sweet creations use local ingredients such as juniper and genepy. The owner's imaginative skill can also be seen in the cakes, strudel, parfaits and seasonal products (Bardonecchia focaccia), as well as the chocolate dainties such as horns, shells and dahu, a small chamois with short asymmetrical legs, a legendary animal that figures in local traditions. Worth a special mention are the bavarois cream verrines, ice-creams, fruit and chocolate tarts and, at 4 pm every day, afternoon tea with freshly baked doughnuts.

Closed on Monday and Tuesday, open in both summer and winter.



La Bottega del Canestrello

**BORGOFRANCO
D'IVREA**

Via Marini, 30

Tel. 0125 752529

bottega.canestrello@libero.it

NOVITÀ/NEWS



Dal 1986 questa bottega “vecchio Piemonte”, a pochi metri dal bel Palazzo Marini recentemente restaurato, sforna delizie il cui merito va a una conduzione tutta familiare. Infatti ad Aldo Mario Ferrando, fondatore e tuttora mente creativa dell’azienda, si è affiancata quest’anno la figlia Silvia, laureata in lettere ma che ha preferito lavorare nel gioiello di famiglia. I canestrelli di Borgofranco sono un dolce che pare risalire alla notte dei tempi, come tengono a sottolineare qui, sostenendo che tutta la loro produzione si basa sulla ricetta originale di ben cinque secoli fa. Le fragranti cialde sono prodotte in nove gusti diversi (cacao, vaniglia, nocciole, limone, arancio, pistacchio, menta, caffè e cocco); inoltre, accanto a questo “classico” si può trovare anche un’ampia proposta di pasticceria secca, come le paste di meliga, gli amaretti morbidi e, ultimo nato, Arturo, un biscotto con cioccolato a pezzettoni e nocciole. Aperto da martedì a venerdì pomeriggio, sabato tutto il giorno.

PASTRY SHOPS

Since 1986 this traditional Piedmontese shop, a few meters from the recently restored Palazzo Marini, has produced delicacies under the management of the Ferrando family. Aldo Mario Ferrando, the founder and creative brains behind the business, has this year been joined by daughter Silvia, an Arts graduate who preferred to work in the family business. Borgofranco canestrelli are said to date back a very long time, and the shop backs up this version, claiming that their product is based on a 500-year-old recipe. The fragrant wafers are produced in nine different flavors (cocoa, vanilla, hazelnut, lemon, orange, pistachio, mint, coffee and coconut). In addition to this traditional classic, you can find a wide range of dry pastries, such as cornflour cookies, soft amaretti and Arturo, a recently created cookie with chocolate chips and hazelnuts. Open from Tuesday to Friday afternoon and Saturday all day.



Molineris



CARMAGNOLA

Via Boselli, 6/8

Tel. 011 9713471

pastic.molineris@libero.it

NOVITÀ/NEWS



Questa pasticceria del centro storico di Carmagnola, posta a pochi metri dal municipio, è un autentico gioiello per qualità e quantità dell'offerta. È stata aperta nell'ottobre 2003 da Gianluca Molineris e Federica Devalle, coppia nella vita e nella passione per l'arte bianca, lei carmagnolese doc e lui cresciuto come pasticciere in quel di Cuneo. Le creazioni dolciarie di Gianluca spaziano dal cioccolato al gelato (in 18 gusti) fino alla pasticceria, con torte secche e fresche, bavaresi, numerose praline e 40 tipi di *mignons*, e ancora otto tipologie di *verrines* alla crema *chantilly*, il tutto fatto a mano. Una menzione particolare va alla torta gianduietta, di cui hanno registrato il marchio, e al *gianduiot nel bicerin*, bevanda a base di cioccolato. Nel 2006 la pasticceria ha ottenuto il riconoscimento di "eccellenza artigiana" da parte della Regione Piemonte.

Chiuso il lunedì.

PASTRY SHOPS



This pastry and confectionery shop, a few meters from the town hall in Carmagnola's old center, is a real gem for the quality and quantity of its products. It was opened in October 2003 by Cuneo pastry chef and confectioner Gianluca Molineris and Federica Devalle from Carmagnola, a couple with a passion for baking. Gianluca's sweet creations range from chocolate and ice-cream (18 flavors) to pastries, fresh cakes, bavaois cream, numerous pralines, 40 types of mignon pastries, and eight types of chantilly cream verrines, all hand crafted. Special mention should be made of the gianduietta cake, which has a registered trademark, and the gianduiot in bicerin, a chocolate-based beverage. In 2006 the shop received recognition for 'artisan excellence' from the Piedmont Regional Authority.

Closed on Monday.

Pitti



CASCINETTE D'IVREA

Via Crotta, 134

Tel. 0125 253024

pasticceria.pitti@gmail.com



Il locale è situato all'inizio di Cascinette, arrivando da Ivrea. Pur essendo aperto soltanto dal 2000, vanta già un meritato successo, grazie al talento del suo creatore, il giovane pasticciere Paolo Pitti, che mette nel lavoro quotidiano passione e impegno costanti. Nel suo negozio si può trovare un assortimento completo delle produzioni artigianali tradizionali, ovvero paste secche e fresche, brioche, tartine e cioccolato; molta attenzione viene anche dedicata ai prodotti delle feste, come i panettoni e le colombe pasquali. Ma non è tutto, perché anche la fantasia nel creare nuovi prodotti è uno dei punti di forza di questa azienda artigiana, i cui cavalli di battaglia sono i baci di nocciola, gli amaretti morbidi, gli inglesi rustici; quest'anno, poi, Paolo ha creato una nuova linea di produzione: le praline al cioccolato abbinata a numerosi sapori e profumi che impreziosiscono il cacao.

Chiuso domenica pomeriggio e lunedì.

PASTRY SHOPS

Coming from Ivrea, the shop is at the entrance to Cascinette. Though only open since 2000, it can already boast success thanks to the talent of its creator, young pastry chef and confectioner Paolo Pitti, who brings constant passion and commitment to his daily work. The shop contains a complete range of traditional artisan produce: dry and fresh pastries, brioches, tarts and chocolate; hazelnut baci, soft amaretti, and rustic *inglesi* are regular favorites. There is a special emphasis on festival products, such as *panettone* and *Easter colomba*. But this is not all: one of the strengths of Paolo's artisan skills is his imagination in creating new products, with this year seeing a new line of products: chocolate pralines combined with various flavors and aromas enhancing the properties of cocoa. Closed on Sunday afternoon and Monday.



Castelli

CASELLE TORINESE

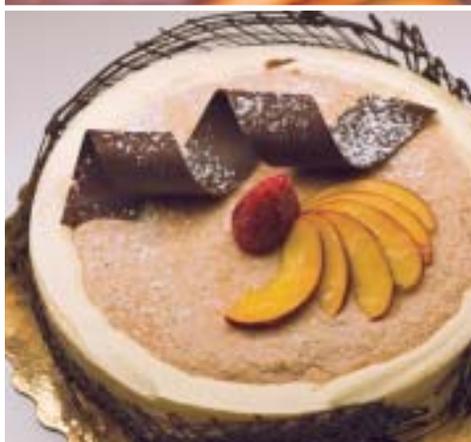
Via Cravero, 34
Tel. 011 9961958
castelivio@libero.it

Livio Castelli, l'amico Alessandro e le rispettive mogli Antonella e Barbara, portano avanti questa storica pasticceria, diventata famosa grazie al lavoro dei genitori di Livio, Vittorio e Stesina. La ricerca di materie prime d'eccellenza è costante, con un occhio di riguardo per i prodotti del commercio equo e solidale e dei Presidi Slow Food, sia nazionali sia internazionali, come i pistacchi di Bronte o la vaniglia di Mananara del Madagascar. I titolari hanno avviato inoltre un'interessante rete di collaborazioni come quella con Teo Musso, mastro birraio di Le Baladin a Piozzo (Cn), per cui producono talvolta biscotti con le trebbie di malto, risultante dalla lavorazione della birra. Troverete una vasta scelta di classiche *bignole* della tradizione piemontese, pasticceria secca, bavaresi, mousse, praline e tavolette di cioccolato ma anche allettanti torte. Inoltre i tipici dolci delle nostre feste, e il *pan gindru*, focaccia farcita con confettura e pezzi d'albicocca, di origine risorgimentale. Chiuso il lunedì.



PASTRY SHOPS

Livio Castelli, his friend Alessandro and their wives Antonella and Barbara, are maintaining the success of this historic pastry and confectionery shop, made famous by Livio's parents, Vittorio and Stesina. The team constantly search for top quality raw materials, with an eye for fair trade and Slow Food Presidium products, of both Italian and international origin, such as Bronte pistachios or Mananara vanilla from Madagascar. The owners have established interesting collaborations with the likes of Teo Musso, master brewer at Le Baladin in Piozzo (province of Cuneo), for whom they sometimes produce cookies using the malt residues of beer processing. You will find a vast choice of traditional Piedmontese bignole, dry pastries, bavarois creams, mousse, pralines and chocolate bars along with enticing cakes. Classic festival sweets are of course available, as well as pan gindru, a focaccia of 19th-century origin with jam and pieces of apricot. Closed on Monday.



Buttiglieri

CIOCCOLATO
e non solo ..

CHIERI

Via XX Settembre, 10

Tel. 011 9472270

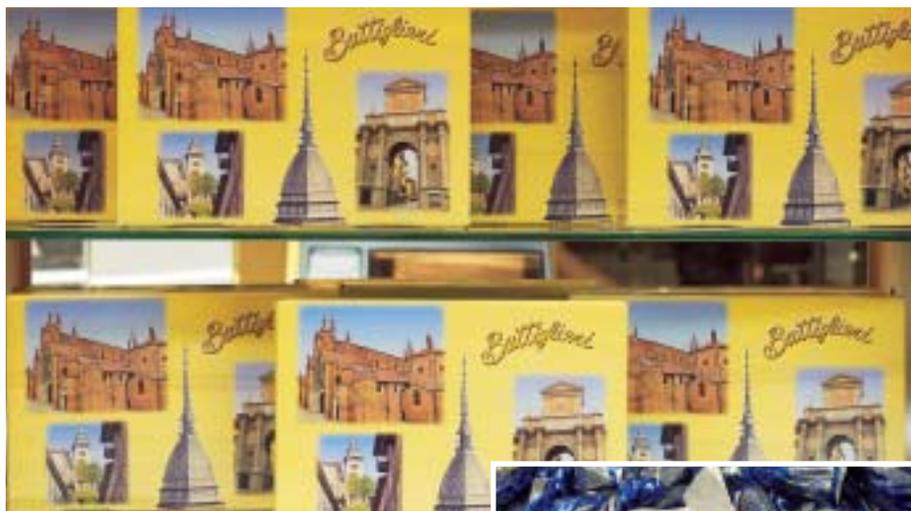
antonio.buttiglieri@tim.

eu.blackberry.com



L'aneddoto storico racconta che nel 1930 il principe Umberto – futuro re per un giorno – si sia recato a Chieri per inaugurare un monumento dedicato a Cesare Rossi, fondatore della Martini e Rossi, e che in quell'occasione Giacinto Merlone, allora titolare della pasticceria, abbia inventato in onore del nobile ospite gli umbertini, morbidi amaretti profumati all'arancio. All'attuale proprietario, Pino Buttiglieri, entrato in bottega 50 anni fa, va il merito di avere riproposto quel dolcetto storico, ormai dimenticato, nel 1969, facendone l'emblema della pasticceria la cui offerta, comunque, non si esaurisce qui: altro cavallo di battaglia è la tipica focaccia chierese, ma non sono da tralasciare i brutti e buoni, i baci di Chieri (ripieni di rum o crema di nocciola), il vasto assortimento di deliziose praline e un originale cioccolatino con un fragrante ripieno di pasta di nocciole e amaretto. Chiuso il lunedì.

PASTRY SHOPS



***H**istorical anecdote relates that, in 1930, Prince Umberto—future king of Italy for one day—visited Chieri to inaugurate a monument to Cesare Rossi, founder of Martini & Rossi. To mark the occasion, the then owner of this pastry and confectionery shop, Giacinto Merlone, invented umbertini, soft amaretti with an orange aroma, in honor of the noble guest. The current owner, Pino Buttiglieri, who took over the shop 50 years ago, deserves credit for reviving this forgotten historic product in 1969, making it a symbol for his business. Many other products are worth exploring: another mainstay is traditional Chieri focaccia, along with the brutti e buoni, Chieri baci (filled with rum or hazelnut cream), a vast selection of delicious pralines and an interesting chocolate with a fragrant filling of hazelnut paste and amaretto. Closed on Monday.*

Bonfante e Ortalda

CHIVASSO

Via Torino, 29

Tel. 011 9102157

www.nocciolini-bonfante.it

info@nocciolini-bonfante.it



Quest'anno è stato giustamente insignito del titolo di "caffè storico": la sua apertura, infatti, risale al 1922, e nel tempo si sono preservati intatti i banconi e le *boiseries*, che gli conferiscono fascino e atmosfera. Sono famosi da sempre per i nocciolini di Chivasso – delizioso impasto di nocciole, albume e zucchero –, la cui invenzione risale alla seconda metà dell'Ottocento. Ma sul banco potrete trovare tante altre delizie, come gli ovis (altri pasticcini storici), le paste di meliga, i baci di dama, i torcetti, la pasticceria fresca e i biscotti al vino (Moscato, Passito di Caluso, Brachetto). Profumi e gusti, questi ultimi, riproposti anche nei gelati, oltre al ratafià (liquore di amarene) di Adorno e a un incredibile gelato al pomodoro di Chivasso. Infine la pasticceria salata in formato *mignon* e un ottimo *pan bagnà* (focaccia tonda di 40 centimetri di diametro, farcita di pomodoro, insalata e tonno). C'è anche una piccola enoteca, con ingresso dalla via laterale. Chiuso il lunedì.

PASTRY SHOPS

The business has this year been rightly awarded the title of 'historic café'. It was opened back in 1922, the counters and paneling have been preserved intact to preserve the original atmosphere. Its Chivasso nocciolini (hazelnut meringues) have always been celebrated for their delicious mixture of hazelnuts, egg white and sugar, and date back to the second half of the 19th century. The display area holds many other mouthwatering treats, such as ovis (another historic pastry), corn flour cookies, baci di dama, torcetti, fresh pastries and wine biscuits (Moscato, Passito di Caluso, Brachetto). These flavors are also used in ice-creams, as well as Adorno ratafià (cherry liqueur) and an incredible Chivasso tomato ice-cream. Last but not least, there are savory pastries and an excellent pan bagnà (a round focaccia 40 centimeters in diameter, filled with tomato, salad and tuna). The adjoining small wine shop has its entrance from a side street. Closed on Monday.



Franco

GIAVENO

Piazza Molines, 43

Tel. 011 9376019

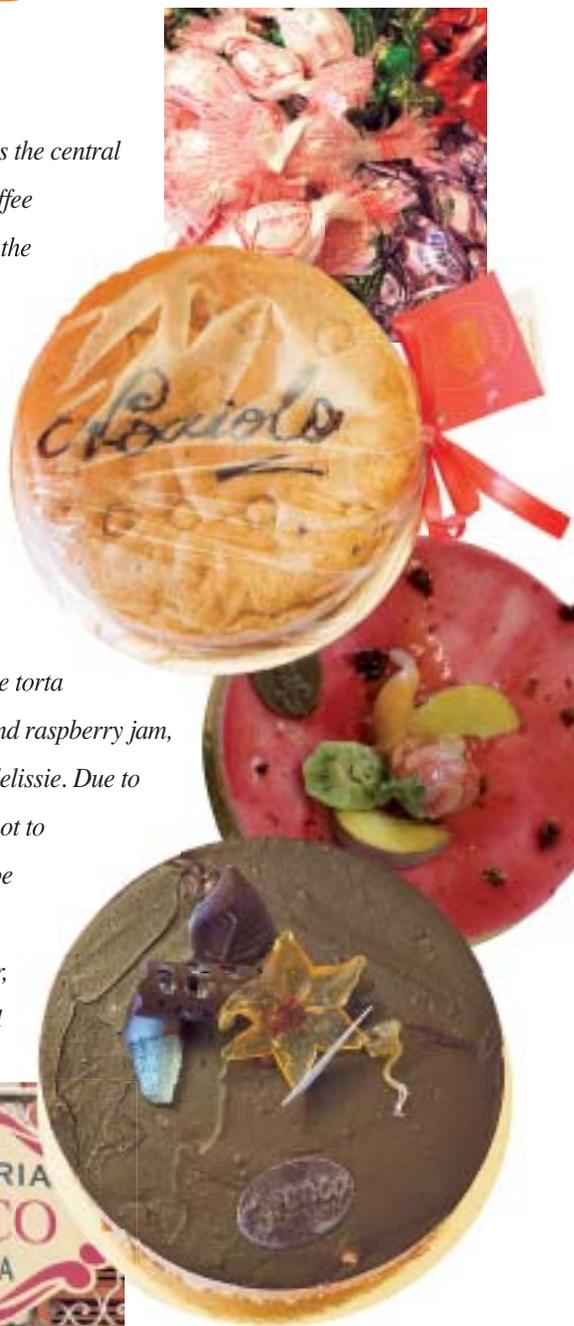


La pasticceria si affaccia sulla centralissima Piazza Molines e affianca all'attività primaria anche quella di caffetteria. Aldo Berardo – Franco era il padre, fondatore dell'azienda –, propone una ricca offerta di pasticceria fresca e secca, torte e semifreddi, pralineria e, in stagione, panettoni, colombe e uova pasquali. Di produzione propria anche il gelato artigianale, realizzato utilizzando materie prime di assoluta qualità come i pistacchi di Bronte e la nocciola tonda gentile delle Langhe. Ma il punto di forza del laboratorio sta nelle produzioni che rappresentano la tradizione locale: torta giavenese con fondo di pasta frolla di mais e marmellata di lamponi, giavenesi al rum, baci del mascherone e *delissie* di madama Real. Un capitolo a parte, per la ricerca filologica della ricetta, oltreché per la sua bontà, spetta alla focaccia medievale a lievitazione naturale realizzata con farina, burro, uova, zucchero, uvetta, passata di albicocche, pinoli, sale e aromi naturali. Chiuso il lunedì.

PASTRY SHOPS

This pastry and confectionery shop faces the central Piazza Molines and also includes a coffee shop. Aldo Berardo—Franco's father was the founder of the business—offers a rich selection of fresh and dry pastries, cakes and semi-frozen desserts, pralines and, in season, panettone, colomba and Easter eggs. Aldo also produces artisan ice-cream, using highest quality ingredients, such as Bronte pistachios and tonda gentile hazelnuts from the Langhe. But his real strength lies in traditional local products: the torta giavenese with a base of corn flour pastry and raspberry jam, rum giavenesi, baci mascherone and royal delissie. Due to the research involved in finding the recipe, not to mention its quality, special mention should be made of the naturally-leavened medieval focaccia, made with flour, butter, eggs, sugar, raisins, puréed apricots, pine seeds, salt and natural flavors.

Closed on
Monday.



Scavarda

MAZZÈ

Frazione Tonengo

Via Signetto, 33

Tel. 331 9806120

www.canastrelli.it

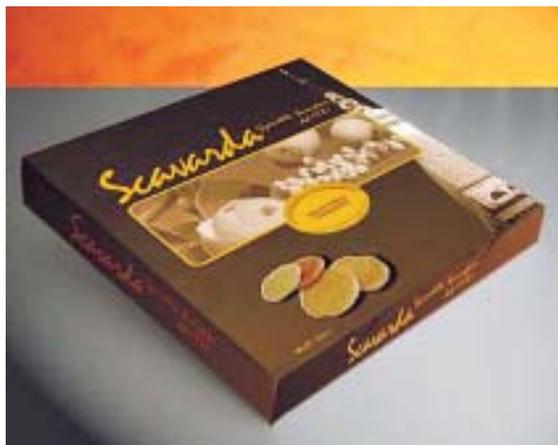
luca-scavarda@libero.it

NOVITÀ/NEWS



I locali del laboratorio e del negozio di Luca e Asia sono attigui, così, appena entrati, ci si sente avvolti dai profumi del forno e si è deliziati alla vista della pasticceria esposta. Luca è attento alla qualità e alla scelta degli ingredienti, mentre la sensibilità femminile di Asia ha portato ad ampliare il ventaglio delle offerte, che ora comprendono anche deliziose crostate alla frutta, torte al cioccolato e alle mandorle. Il cavallo di battaglia rimane però il canestrello di Tonengo (*canastrel*, in dialetto) che, a differenza di altri prodotti simili, coniuga croccantezza e morbidezza con un gusto pieno ma non stucchevole. Probabilmente conta il giusto equilibrio tra dimensioni e spessore: i canestrelli di Luca sono fatti seguendo la ricetta originale e “segreta” del paese e usando ingredienti naturali di provenienza locale, come le uova acquistate direttamente dai contadini della zona. Altre proposte su cui si può sempre contare sono le paste di meliga e la pasticceria secca classica piemontese. Sempre aperto.

PASTRY SHOPS



*L*uca and Asia's workshop and shop are next to each other so as soon as you enter you are surrounded by the aromas of baking while you admire the attractive pastries on display. Luca is very attentive to quality and choice of ingredients, while, with her delicate touch, Asia produces an expanding range of goodies, including delicious fruit tarts, chocolate and almond cakes. However, the flagship product remains the canestrello di Tonengo (canastre, in dialect), which, unlike other similar products, combines crispness and softness with a full but not overly sweet flavor and just the right balance between size and thickness. Luca's canestrelli are made using the 'secret' original local recipe and natural local ingredients, such as eggs bought directly from small farmers in the area. Other always dependable products are the corn flour cookies and traditional Piedmontese dry pastries. Always open.



Perotti

PONT CANAVESE

Via Destefanis, 2

tel. 0124 85129

www.pasticceriaiperotti.it

info@pasticceriaiperotti.it



La pasticceria Perotti, nata nei primi anni Settanta e tuttora gestita dalla stessa famiglia, si contraddistingue, oltreché per la bellezza del locale, per i metodi naturali che presidono all'intero processo di produzione. A partire dal rifornimento di materie prime acquistate da piccoli produttori della zona, nei pressi del Parco Nazionale del Gran Paradiso, come le uova, lavorate fresche ogni giorno come una volta, utilizzando esclusivamente utensili in rame. Il risultato è una varietà di prodotti che, ognuno nella sua diversità, esprime questa caratteristica naturalità. A cominciare dai 30 differenti tipi di cioccolatini, i baci del Gran Paradiso (alle nocciole e profumati di genepy), la pasticceria classica, i deliziosi bignè o il pandolce del Gran Paradiso, a base di farina di granturco, uova e uva passa, morbido e friabile, "leggero" ma al tempo stesso altamente energetico, ideale per sportivi ed escursionisti.

Chiuso lunedì pomeriggio, martedì e mercoledì.

PASTRY SHOPS

The Perotti pastry and confectionery shop, founded in the early 1970s and still run by the same family, is distinctive for its attractive premises and the natural methods used throughout the production process: starting with the raw materials— such as the eggs, brought fresh each day as in the past—sourced from small producers in the area, near the Gran Paradiso National Park, and the exclusive use of copper equipment. The result is a range of products, each allowed to express its natural properties. From the 30 different types of chocolates, the Gran Paradiso baci (with hazelnut and aroma of genepy), classic pastries, to the delicious bignè or pandolce of Gran Paradiso, based on corn flour, eggs and raisins. It is a soft and crumbly product, light but high in energy, ideal for sports and hiking.

Closed on Monday afternoon, Tuesday and Wednesday.



Ruffatto



**RIVAROLO
CANAVESE**

Corso Torino, 94

Tel. 0124 29083

www.bignola.it

pasticceriauffatto@bignola.it



Ruffatto nasce all'inizio del secolo scorso e rientra fra le pasticcerie storiche del Canavese. Il locale è oggi gestito da Enrico Ruffatto, che ha imparato l'arte del pasticcere dal padre Renzo, affinandola in seguito con corsi di specializzazione nell'arte bianca.

Vastissimo l'assortimento proposto: dai torcetti confezionati a mano con farina, burro e zucchero, i quali raccolgono numerosi consensi, anche da parte dei più esigenti, alla vasta gamma di pasticceria fresca e secca. Altre specialità sono la torta nocciola, i baci di Rivarolo ripieni al rum, il ruffattino al Cointreau, e il famoso panettone quattro stagioni a lievitazione naturale che, ideato nel 1993, è diviso in quattro parti, ciascuna con un gusto particolare scelto in base al periodo dell'anno cui si ricollega: ciliegie per la primavera, albicocche per l'estate, marron glacé per l'autunno e cioccolato per l'inverno. Da ricordare, infine, la focaccia della Befana.

Chiuso il lunedì.

PASTRY SHOPS

Ruffato was founded at the beginning of the last century and is one of the historic pastry and confectionery shops of the Canavese area. The business is now run by Enrico Ruffato, who learned the pastry chef's art first from his father Renzo, then on further specialist courses. There is a huge selection of products on offer: from torcetti hand-made with flour, butter and sugar, which much praised even by the most demanding customers, to the vast range of fresh and dry pastries. Other specialties include the hazelnut cake, Rivarolo baci filled with rum, Cointreau ruffattino, and the famous naturally-leavened Four Seasons Panettone, a product created in 1993 which is divided into four parts, each with a particular flavor according to the relevant period of the year: cherries for spring, apricots for summer, marron glacé for autumn and chocolate for winter. By the way, there's also an Epiphany focaccia. Closed on Monday.



Roletti



SAN GIORGIO CANAVESE

Via Carlo Alberto, 28

Tel. 0124 32123

www.roletti1896.it

info@roletti1896.it



La pasticceria Roletti venne fondata il 5 gennaio 1896 da Giuseppe Roletti ("Pinòt Rulet") e il suo percorso storico è ben rappresentato dallo stile liberty degli arredi e dei locali, oltreché del palazzo che la ospita. La gestione è tuttora in mano alla famiglia fondatrice, con Giuseppe e Francesca coadiuvati dal figlio Pier Luigi. La pasticceria proposta è tipica piemontese, con particolare risalto per la tradizione canavesana: si ha così un vasto assortimento di paste secche e pasticceria *mignon* alle creme. Esclusivi della casa sono i biscotti della duchessa e le caramelle quadre, realizzate in sei gusti diversi (ribes, limone, lampone, mandarino, zabaglione e menta). Da sempre si producono pregevoli panettoni e colombe con pasta a lievitazione naturale e completa l'offerta un vasto assortimento di gelati artigianali, per i quali si utilizzano in larga parte materie prime del territorio. Chiuso il lunedì mattina e il mercoledì.

PASTRY SHOPS



The Roletti pastry and confectionery shop was founded on January 5 1896 by Giuseppe Roletti, 'Pinòt Rulet', and its historic origins are evident in the Art Nouveau-style furnishings and building that houses it.

Management is still in the hands of the founding family, Giuseppe and Francesca being helped by their son Pier Luigi. The typical Piedmontese pastries focus on Canavese tradition, and feature a large selection of dry and cream mignon pastries. House specialties include Duchess cookies and candies, made in six different flavors (blackcurrant, lemon, raspberry, mandarin, zabaglione and mint). High-quality naturally-leavened panettone and colomba are also produced, and there is a vast selection of artisan ice-cream, made mostly with local ingredients.

Closed on Monday morning and Wednesday.

Gallizioli



SAN MAURO TORINESE

Via Martiri della Libertà, 84

Tel. 011 8221161

www.pasticceriagallizioli.it

info@pasticceriagallizioli.it



La pasticceria di Walter e Monica Gallizioli si trova sotto i portici del centro storico. Mentre nello spazio caffetteria si consumano croissant fatti con ingredienti di prima scelta e cibi salati, il bancone della pasticceria propone pralineria, gelatine di frutta, *bignole*, *chantilly* e pasticceria da tè. Specialità del negozio sono i sanmauresi proposti in tre varianti: pasta di mandorle, uvetta e cioccolato al latte; cioccolato fondente e rum; cremino al latte e nocciola tonda gentile delle Langhe. Poi torte alla panna o al cioccolato, gustose meringate e i bicchierini, *gateaux* innovativi nella presentazione, ma dai gusti tradizionali. Da non perdere i torcetti fatti a mano e, di recente ideazione, la torta San Mauro prodotta con pasta di meliga da farina di mais macinata a pietra e confettura di fragole locali. Da ricordare, infine, che il laboratorio di pasticceria è stato scelto come sede didattica per gli studenti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Chiuso il lunedì.

PASTRY SHOPS

Walter and Monica Gallizioli's pastry and confectionery shop is situated under the arcades in the old town center. While the café area offers croissants made with top-class ingredients or savory snacks, the shop provides enticing pralines, fruit jellies, bignole, chantilly and tea pastries. The shop's specialties are sanmauresi in three versions: almond, raisin and milk chocolate; dark chocolate and rum; milk cream and Langhe tonda gentile hazelnut. Other treats include cream or chocolate cakes, full-flavored meringues and small verrines, gateaux, innovatively presented but in traditional flavors. Not to be missed are the hand-made torcetti using stone-ground corn flour and local strawberry jam. The business's pastry workshop has been chosen as a 'classroom' for students at the University of Gastronomic Sciences in Pollenzo. Closed on Monday.



Bertotto

TORINO

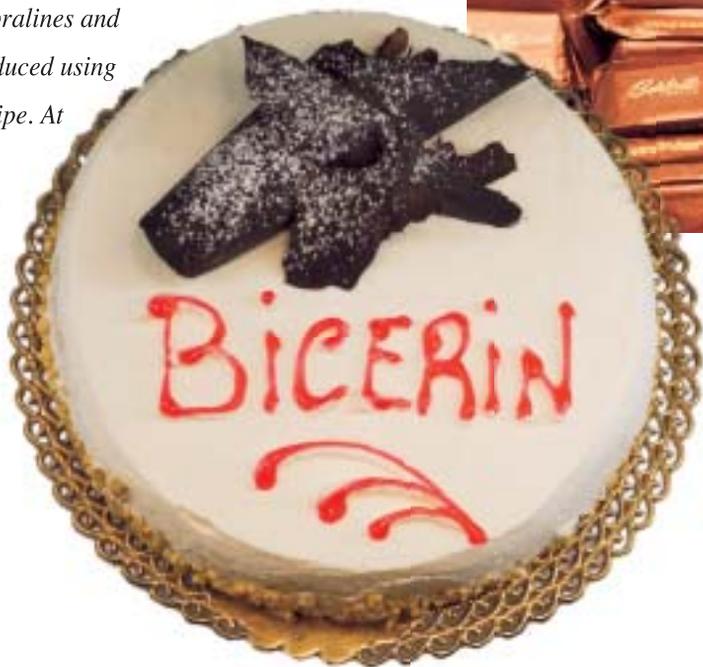
Corso Svizzera, 38
Tel. 011 7493745
sergiob75@libero.it
NOVITÀ/NEWS



Nel 2000 Sergio Bussi ha rilevato la storica pasticceria Bertotto con l'obiettivo di continuarne l'attività. Sua specializzazione è la pasticceria fresca, nelle classiche tipologie (*bignoles*, cannoli, funghetti) e secca (frollini, paste di meliga, spumiglie), tutta proposta in formato *mignon*. Di dimensioni "classiche", invece, sono le mousse alla pesca, fragola, limone, caffè e cioccolato, disponibili anche in versione torta. È altresì ampia la produzione di torte tradizionali, tra le quali la classica tartufata, la meringata all'ananas e cioccolato, la tropical e la caratteristica *bicerin*. Oltre ai salatini di pasta sfoglia e alle pizzette, è possibile, su ordinazione, assaggiare una grande varietà di piccoli panini, canapè e mini-tramezzini. Per gli amanti del cioccolato, infine, buona scelta tra praline e gianduiotti, prodotti su ricetta esclusiva. A Natale consigliamo di non perdere il panettone ai marron glacé. Chiuso il lunedì.

PASTRY SHOPS

Sergio Bussi took over the historic Bertotto pastry and confectionery shop in 2000. He specializes in classic fresh pastries (bignole, cannoli, funghetti) and dry pastries (shortbread, corn flour cookies, meringues), all mignon size. The peach, strawberry, lemon, coffee and chocolate mousses are available in conventional sizes and also in a cake version. A significant range of traditional cakes includes the classic tartufata, pineapple and chocolate meringue, tropical and distinctive bicerin. In addition to puff pastry and pizza-type savories, it is possible to order a large array of small panini, canapés and sandwiches. Chocolate lovers are well served with a good choice of pralines and gianduiotti, produced using an exclusive recipe. At Christmas we recommend the panettone with marron glacé. Closed on Monday.



Dell'Agnese

TORINO

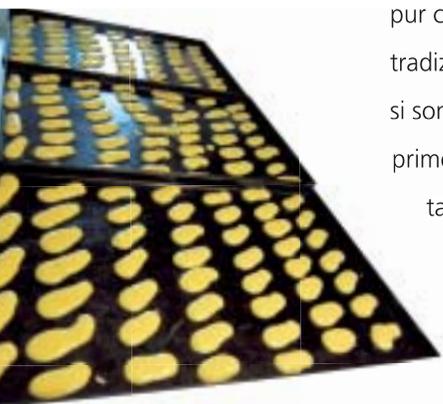
Corso Unione Sovietica, 417

Tel. 011 616157

www.pasticceriadellagnese.it

giovanni@pasticceriadellagnese.it

NOVITÀ/NEWS



Negli anni Cinquanta Ernesto e Gino dell'Agnese avviarono un biscottificio di gran qualità in Borgo Vittoria che in capo a poco tempo fu selezionato tra i fornitori del Vaticano. Dopo la scomparsa di papà Ernesto nel 1979, il figlio Giovanni abbandona l'attività di perito industriale per rilevare l'attività di famiglia, spostandosi dopo pochi anni nella sede attuale. Negli ultimi 10 anni, pur continuando la produzione di eccellente pasticceria tradizionale fresca e secca, gli sforzi innovativi di Giovanni si sono concentrati sul cioccolato. Partendo da materie prime selezionate, si preparano gianduiotti e cioccolatini, tavolette di grandi cru e "oggetti di design", vere e proprie sculture quali la Cinquecento, la Mole Antonelliana, le fontanelle a forma di *toret* e l'ultimo "2008: un uovo nello spazio". In autunno la specialità sono i marroni, canditi in laboratorio, d'estate i gelati e per tutto l'anno gelatine e fondenti sono le altre specialità da non perdere. Chiuso il lunedì.

PASTRY SHOPS

In the 1950s Ernesto and Gino dell'Agnese started up a high-quality cookie factory in the Borgo Vittoria neighborhood in Turin, which not long afterwards was selected to be one of the suppliers to the Vatican. After father Ernesto passed away in 1979, his son Giovanni left his occupation as an engineer and took over the family business, moving after a few years to the current premises. In the last ten years, while continuing to produce excellent traditional fresh and dry pastries, Giovanni's innovative efforts have focused on chocolate. Using selected raw materials, he produces gianduiotti and chocolates, top-quality chocolate bars and 'designer objects', actual sculptures of objects, such as the Fiat 500 car, Turin's Mole Antonelliana, the typical Turin fountains with a bull's head and, recently, '2008: an egg in space'. In autumn the specialty is marrons glacés, in summer ice-creams, all through the year jellies and dark chocolates.

Closed on Monday.



Gertosio

TORINO

Via Lagrange, 34/h

Tel. 011 5621942

www.pasticceriagertosio.it

info@pasticceriagertosio.it

Bottega storica aperta nel 1880 da Pietro Viola, la pasticceria Gertosio è condotta da oltre 40 anni da Gianni, oggi coadiuvato dal figlio Massimo. La produzione è ampia e varia, a partire dai molti biscotti, per poi passare a *bigiole*, torte e salatini. Negli ultimi anni la specialità è divenuta la torta Sabauda di nocciola, burro, farina, miele e zucchero di canna, ricoperta da glassa al gianduia. A questa è stata affiancata una nuova creazione al cucchiaino: il sabauda, caffè ricoperto di panna spolverata di granella

di nocciole, amalgamata da una morbida crema di nocciole. Da segnalare ancora i cucumoni, coppe ripiene di cioccolatini, arancini, cremini e torroncini morbidi, le palle di Pietro Micca, ispirate alle granate dell'eroico soldato e la torta dell'assedio, dolce di bianco d'uovo e zucchero. Da non dimenticare, infine, le famose creme alla nocciola e il cioccolato della linea di design Lagrange 34, creata con lo studio Jjuice.

Chiuso il lunedì.



PASTRY SHOPS

A historic establishment opened in 1880 by Pietro Viola, the Gertosio pastry and confectionery shop has been run for more than 40 years by Gianni, now helped by son Massimo. The product range is very wide and varied, from many types of cookie to bignole, cakes and savory snacks. In recent years the main specialty has been the Sabauda cake, made of hazelnuts, butter, flour, honey and cane sugar, coated with gianduvia frosting. This has been joined by a new creation available by the portion: Sabudo, coffee with cream dusted with hazelnut chips and blended with a soft hazelnut cream. Also worth a special mention are the Cucumoni, bowls of small chocolates, orange, creams and soft nougat, Pietro Micca grenades, inspired by the heroic soldier, and Siege Cake, a dessert of egg white and sugar. Don't forget the famous hazelnut creams and Lagrange 34 designer chocolate line, created in conjunction with studio Jjuice. Closed on Monday.



Medico

TORINO

Via Martiri della Libertà, 4 bis

Tel. 011 8194319

pastmedico@fastwebnet.it

NOVITÀ/NEWS



Sono passati 90 anni da quando Giovanni Battista Medico, reduce dalla grande guerra, aprì la sua cremeria in Piazza Gran Madre. Oggi il figlio Francesco, con la moglie Anna Maria, ne continua il lavoro nel negozio aperto nel 1981 a una manciata di metri dalla bottega storica. Pur mantenendo la tradizione del gelato (26 gusti, tra cui richiestissimi i tre cioccolati), il cavallo di battaglia ora sono i piccoli pasticcini di tradizione torinese, la torta meringata, quella cioccolato e pere e la *Sacher*, nonché deliziose praline di cioccolato. Oltre alle specialità

dolci, Medico propone anche piatti di gastronomia: insalata russa, antipasto piemontese, lasagne, pesto, ma, su prenotazione, la signora Anna Maria può proporvi una cena completa ed eventualmente organizzare un servizio di catering. «Possiamo preparare qualsiasi cosa» dicono con orgoglio

i titolari, «al cliente resta solo da scegliere il vino».

Chiuso domenica pomeriggio e lunedì.

PASTRY SHOPS



Ninety years have passed since Giovanni Battista Medico, a veteran of the Great War, opened his cremeria in Piazza Gran Madre. His son Francesco, with wife Anna Maria, now continue their work in the shop opened in 1981 a few meters from the original site. Though maintaining the ice-cream traditions (26 flavors, the most popular being the three chocolate ones), the most important goodies are now the small traditional Turin pastries, the meringue cake, chocolate and pear cake and the Sachertorte, together with the delicious chocolate pralines. Apart from pastries and confectionery, Medico also offers delicatessen dishes: Russian salad, Piedmontese antipasto, lasagna, pesto and, on order, Anna Maria can organize a full dinner and catering service if required. The owners proudly declare, “We can prepare anything, the customer only has to choose the wine’.

Closed Sunday afternoon and Monday.

Pfatisch



TORINO

Via Sacchi, 42
Tel. 011 5683962
www.pfatisch.com
info@pfatisch.com



Fondata nel 1921 dal maestro bavarese Gustavo Pfatisch, la pasticceria si trova in uno splendido edificio liberty sotto i portici della centralissima via Sacchi. Nel 1934 la gestione passò al socio di Pfatisch, Carlo Ferraris, e oggi è ancora nelle mani della medesima famiglia. Marco Ferraris continua a produrre la torta simbolo, la festivo (creata negli anni Cinquanta), gli amaretti morbidi con mandorle amare, e i marron glacé canditi a mano. Ma col tempo è stata accresciuta la varietà di pasticceria fresca, secca e di salatini, che ammontano a oltre 70 tipi. Anche l'offerta di cioccolato si è ampliata, proponendo un gran numero di praline, le recenti *ganaches* e ben sei creme spalmabili, tra cui l'ultima nata: al pistacchio, senza mandorle e nocciole. Tra le nuove specialità sono da assaggiare anche le torte salate, i moderni bicchierini del "Buongustavo", le piccole librerie e i grandi libri in cioccolato, creati appositamente per la Fiera del Libro. Chiuso il lunedì.

PASTRY SHOPS



Founded in 1921 by Gustavo Pfatisch, a master confectioner of Bavarian origin, the shop is housed in a splendid Art-Nouveau building under arcades in Via Sacchi in the city center. In 1934 the management was taken over by Pfatisch's partner, Carlo Ferraris, and the business is still run by the same family. Marco Ferraris continues to produce their trademark cake, the festivo (created in the 1950s), soft amaretti, made with bitter almonds, and handmade marrons glacés. Over time there has been an increase in the variety of fresh and dry pastries and savory snacks, which now embrace over 70 different variations. The range of chocolate has also expanded, with a large number of pralines, recent ganaches and six cream spreads, including the latest pistachio version without almonds and hazelnuts. New specialties worth trying are the savory pies, modern Buongustavo verrines, small bookcases and large books in chocolate, specially created for the Book Fair. Closed on Monday.

Raspino



TORINO

Corso Regio Parco, 24

Tel. 011 850142

pasticceria.raspino@tin.it

NOVITÀ/NEWS



L'anno venturo la famiglia Raspino festeggerà 50 anni di attività, nei quali il negozio-laboratorio è triplicato in superficie e ha affiancato alla classica pasticceria fresca e secca la produzione di cioccolato e gelati. La filosofia della figlia Rosanna e di suo marito Gino Rigobello, cioccolatiere e pasticcere, è incentrata sull'utilizzo di ingredienti di eccellente qualità. I prodotti chimici e i semilavorati sono banditi e tutti i processi di canditura sono curati nel laboratorio. Oltre alla pasticceria tradizionale potrete assaggiare le mousse al cioccolato e lampone, alle pere e Barbera, la torta grand cru e il tronchetto all'arancia. Se il periodo estivo è interamente dedicato ai gelati (assaggiate il gusto al *bonet*, i pinguini e le cassate), nei mesi più freddi consigliamo le golose praline (in oltre 50 tipologie), tra cui imperdibili quelle alla lavanda, alla banana e al rum. Dal 1995 è operativa la caffetteria: la cioccolata calda di produzione propria arricchisce un ottimo marocchino. Chiuso il lunedì.

PASTRY SHOPS

Next year the Raspino family will celebrate 50 years in business, during which time the shop and production area have tripled in size and classic fresh and dry pastries have been joined by chocolate and ice-cream. The philosophy of daughter Rosanna and her husband Gino Rigobello, confectioner and pastry chef, focuses on the use of highest quality ingredients. Chemical products and semi-processed materials are not permitted and all the candying processes are carried out in the workshop. In addition to traditional pastries and confectionery, you can sample the chocolate and raspberry or pear and Barbera mousses, the grand cru cake or orange cake. While summer is totally dedicated to ice-creams (try the bonet flavor, the pinguini and cassata), during winter we recommend the mouthwatering pralines (of more than 50 types), particularly the lavender, the banana and the rum. Since 1995, the coffee shop has been open: the homemade hot chocolate enhances an excellent marocchino. Closed on Monday.



Saporito

TORINO

Via Maddalene, 43

Tel. 011 203586

stefania.saporito@libero.it



Nella parte terminale di via Maddalene, in zona pedonale, a pochi passi dalla manifattura Tabacchi, Fiore e Rita Saporito producono deliziosi pasticcini da oltre 30 anni. La bella caffetteria-gelateria è stata ampliata nei mesi scorsi ed è sempre meta di golosi per la prima colazione – squisiti i croissant, le brioche e i cannoli – o per l’acquisto di paste, salatini e torte. Le specialità di Saporito sono la torta paradiso con crema al limone, la meringata guarnita, secondo stagione, con pesche, ciliegie o fragole, e le ciambelline con gianduia e panna. Vanto di Rita, tra la pasticceria fresca, è il *soupir*, prodotto con panna *chantilly* e cioccolato. Nel periodo invernale, oltre ai classici panettoni a lievitazione naturale, è sempre richiestissimo il pan-noce, preparato da Fiore sulla base di un’antica ricetta. D’estate, invece, da non perdere gli ottimi gelati. Chiuso il lunedì.

PASTRY SHOPS

In the pedestrian precinct at the end of Via Maddalene, a few meters from the old tobacco factory, Fiore and Rita Saporito have produced delicious pastries for more than 30 years. The attractive coffee shop and ice cream parlor was expanded in recent months and is always a popular destination for breakfast—the croissants, brioches and cannoli are magnificent—or to buy pastries, savories and cakes. Saporito’s specialties are the lemon cream Paradise cake, meringue cake with peaches, cherries or strawberries according to season, and ciambelline with gianduia and cream. Rita’s pride and joy is soupir, made with chantilly cream and chocolate. In winter, apart from classic naturally-leavened panettone, there is always great demand for the walnut-based low panettone, prepared by Fiore following an old recipe. Excellent ice-creams in summer. Closed on Monday.



Stillitano



TORINO

Via Spotorno, 4
Tel. 011 6670356



Dopo numerose esperienze nei più importanti laboratori torinesi, da 25 anni Luciano Stillitano gestisce questa nota pasticceria in zona Lingotto, conosciuta come Dany e di recente ribattezzata con il suo nome. Oggi questo è il luogo per eccellenza della micropasticceria di alta qualità. La tradizione della pasticceria fresca e secca torinese si coniuga con eccellenti materie prime del Sud Italia. Oltre alle minuscole *bignole*, ai *petits fours*, ai cannoncini, alle mousse, ai baci di dama e alle varie declinazioni della pasta di mandorla, qui si producono 50 tipi di praline di cioccolato. Tra le torte, da assaggiare la principe, la frangipane e lo squisito *plum cake* ai pistacchi con confettura di lampone e naturalmente, in stagione, panettoni e colombe. Da pochi mesi Stillitano ha aperto un nuovo punto vendita, con annessa caffetteria, in corso Casale, a pochi passi dalla Gran Madre.

Chiuso domenica pomeriggio e lunedì.

PASTRY SHOPS



After experience in some of the most prominent Turin workshops, for 25 years Luciano Stillitano has run this well known pastry and confectionery shop in the Lingotto district, widely known as 'Dany' and now recently named after Luciano. This place is an excellent source for dainty little cakes and pastries. Here Turinese pastry and confectionery traditions combine with excellent ingredients from the south of Italy to produce minute bignole, petits fours, cannoncini, mousse, baci di dama and various permutations of almond pastry, through to 50 types of chocolate praline. Look out for the cakes, particularly the principe, frangipane and exquisite pistachio plum cake with raspberry jam and of course, in season, panettone and colomba. A few months ago Luciano opened a new shop with a café in Corso Casale, close to the Gran Madre church. Closed on Sunday afternoon and Monday.





Il Castello

CARAVINO

Via Garibaldi, 26
Tel. 0125 778290
pastamax@libero.it
NOVITÀ/NEWS



La strada per raggiungere questo pastificio si snoda per un bel pezzo in collina, tra boschi, prati e orti; poi, giunti a Caravino, al termine di una breve via, in una bella casa agricola posta al limite dell'abitato, si trova il laboratorio vero e proprio. Silvia Colautti ne ha preso in mano le redini da una decina d'anni, subentrando al papà Massimo (che rimane però, assieme alla mamma, il suo miglior consulente). Qui si prepara pasta fresca sia a mano sia a macchina: agnolotti, panzerotti, *plin*, tutti confezionati con prodotti naturali e locali. La produzione segue il corso delle stagioni: se d'inverno la specialità più richiesta sono i ravioli al salampatata, dalla primavera in poi prevalgono gusti più freschi come nei ravioli alle fragole, colte nell'orto ubicato a pochi metri dal laboratorio. Il pastificio fornisce principalmente negozi alimentari, gastronomie e ristoranti, ma è anche possibile fare acquisti sul posto, recandosi a Caravino. Ne vale la pena.

Chiuso la domenica.

PASTA SHOPS

The road to Caravino winds uphill through woods, meadows and market gardens. When you get there, this pasta-maker's workshop lies at the end of a short road in an attractive farmhouse on the edge of town. Silvia Colautti has been in charge for about ten years, since she took over from her father Massimo (who, together with her mother, remains her prime consultant). Here fresh pasta is prepared both by hand and using mechanical equipment: agnolotti, panzerotti and agnolotti del plin all made using natural local produce. Production follows seasonal demands: if ravioli al salampatata is more popular in winter, in spring people opt for fresher options, such as ravioli filled with strawberries, picked in the garden a few meters from the workshop. The business mainly supplies food shops and restaurants, but it is also possible to purchase on site at Caravino. It's worth the trip. Closed on Sunday.



Aicardi

TORINO

Via S. Francesco da Paola, 11 d
Tel. 011 8391950



«**Q**uesta è una bottega artigianale, non un negozio» insiste Juanita che, con l'aiuto di Giacomo, tira la sfoglia e prepara gli agnolotti uno a uno, a mano, proprio come si faceva in casa un tempo. Perché qui è proprio tutto fatto a mano: dai morbidissimi gnocchi di patate o con gli spinaci ai ravioli con i classici ripieni di arrosto o di spinaci e ricotta, oppure, in stagione, di borragine; dalla maionese per l'insalata russa e la salsa tonnata al ragù di carne per la pasta al forno, fino al pesto con basilico genovese o alle noci per condire la pasta fresca. Da assaggiare le torte salate alle verdure, fatte con sfoglia senza burro, e il polpettone ligure di patate e fagiolini. Le materie prime di stagione sono attentamente selezionate e fatica e passione sono il credo di Juanita che non disdegna di preparare su specifica richiesta le ricette dei clienti. E se, come capita, piacciono anche a lei, rientrano poi nelle proposte della "bottega". È preferibile prenotare, perché l'artigianalità assoluta non consente una grande produzione. Chiuso il lunedì.

PASTA SHOPS



'This is an artisan workshop, not a shop,' stresses Juanita as, helped by Giacomo, she rolls out the pasta and prepares agnolotti by hand, one by one, as people used to do at home. Here everything is made by hand: from the soft potato or spinach gnocchi to the ravioli with traditional fillings of roast meat or spinach and ricotta, or, in season, borage; from the mayonnaise for Russian salad and the tuna sauce to the meat sauce for oven-baked pasta, as well as the Genoa basil or walnut pesto for fresh pasta. Try the vegetable tarts, made using pastry without butter, or the Ligurian polpettone pie with potatoes and string beans. Seasonal ingredients are carefully selected and Juanita spares no effort in satisfying customer requests for particular recipes which, if she likes them, will join those prepared for sale in the 'workshop'. It is better to book in advance, as the artisan approach does not allow for the production of large volumes. Closed on Monday.

Da Virgilio

TORINO

Corso Casale, 384

Tel. 011 8903633

domenico.tuninetti@virgilio.it



Il pastificio si trova poco oltre la storica tranvia *dentera* che da Sassi conduce a Superga. Tre belle insegne verdi che rievocano tempi passati e come emblema un'aquila che ghermisce la pasta dal piatto ci introducono al negozio. La proposta è una vasta scelta di pasta fresca e secca: si passa dagli agnolotti classici, agli agnolini, ai *plin* con un'infinita serie di ripieni (con cervo al *civet*, con provola e pere, con asparagi, con radicchio e toma di Bra). E poi ravioli con carciofi e prosciutto crudo, con tartufi e fonduta di fontina d'Aosta, tagliolini all'uovo con spinaci, tagliatelle con farina di farro, girelle di pasta farcita, lasagne e cannelloni. Noto anche la pasta secca: gigli, pipe, fusilli, caramelle, reginette, strozzapreti. L'esperienza e l'aiuto di tutti i collaboratori hanno contribuito a rendere operativo un secondo punto vendita a Chieri (corso Marconi, 1), dove si possono trovare le stesse varietà di pasta, oltre a dolci di fattura casalinga e prodotti di gastronomia. Chiuso il lunedì.

PASTA SHOPS

This establishment is located just beyond the historic rack railway that climbs from from Sassi to Superga. Three attractive green signs recalling times past and the emblem of an eagle stealing pasta off a plate welcome you to the shop. Here you will find a vast array of fresh and dry pasta: traditional agnolotti, agnolini, plin with an infinite variety of fillings (venison civet, provola and pears, asparagus, chicory and toma from Bra). Or, alternatively, ravioli with artichoke and raw ham, or with truffles and Aosta fontina fondue, egg tagliolini with spinach, spelt tagliatelle, stuffed pasta, lasagne and cannelloni. The dry pasta—gigli, pipe, fusilli, caramelle, reginette, strozzapreti—is also excellent. Thanks to the experience and expertise of all the staff, it has now been possible to open a second shop in Chieri (Corso Marconi, 1), where you can find the same varieties of pasta, as well as home-made desserts and specialty foods. Closed on Monday.

FREDDO B.	SEMOLA	UOVA	ACQUA
15,2 Kg	3,8 Kg	3,8 Kg	2,5 l
12 Kg	3 Kg	3 Kg	2 l
8 Kg	2 Kg	2 Kg	1,3 l
5,6 Kg	1,4 Kg	1,4 Kg	0,9 l



Renato

TORINO

Corso Regina Margherita, 17

Tel. 011 888859

alice.assom@hotmail.it



Renato è a Torino sinonimo di agnolotti. Sono, infatti, il loro marchio di fabbrica, belli quadrati, classici alla piemontese, con il ripieno di arrosto di vitello e verdure, a volte con l'aggiunta di un po' di carne di maiale. E sono così buoni che non hanno bisogno di essere conditi. Gianni e Cristina li preparano a mano, seguendo la tradizione e la cultura regionale. Le materie prime sono selezionate tra le migliori della stagione e, se possibile, provengono da colture e allevamenti biologici. Ma sono ottime anche le altre proposte, come gli gnocchi di patate biologiche della Valle Gesso, i *plin* delle Langhe, i ravioli con ripieno di verdure secondo stagione, i cappelletti e i tortellini, i panzerotti e le mezzelune. Un'ampia offerta di piatti pronti completa l'offerta gastronomica: non mancano l'insalata russa di rara leggerezza, le acciughe al verde e, in autunno, la *bagna caoda*, vera, robusta alla moda di una volta. Infine, una ricca selezione di pasta secca e buone proposte di salumi e formaggi regionali.

Chiuso domenica e lunedì.

PASTA SHOPS

In Turin Renato is synonymous with 'agnolotti'. The shop's trademark product is prepared in traditional Piedmontese style, filled with roast veal and vegetables, sometimes with the addition of a little pork. The resulting pasta is so good, it doesn't need a sauce. Gianni and Cristina prepare it by hand following regional traditions and culture, with raw materials selected from the best available according to the season and, if possible, from organic farms. Other top quality specialties include gnocchi produced using Valle Gesso organic potatoes, plin from the Langhe, ravioli filled with seasonal vegetables, cappelletti and tortellini, panzerotti and mezzelune. A wide range of prepared dishes completes the gastronomic offering: Russian salad of rare lightness, anchovies in parsley and garlic sauce, and in autumn, classic traditional bagna cauda. Customers can also choose from an impressive selection of dry pasta, cured meats and regional cheeses. Closed on Sunday and Monday.



Sapori di Tassinari & C.

TORINO

Via San Tommaso, 12

Tel. 011 530347



Maurizio e Iva Tassinari hanno una lunga esperienza, iniziata oltre 20 anni fa a Moncalieri e trasferita poi a Torino, da oltre cinque anni, nei locali di un vecchio pastificio nel cuore della città. La loro sfoglia è particolarmente sottile, il ripieno si vede in trasparenza. Grande attenzione nel confezionare la pasta ripiena di tradizione italiana: i *plin* langaroli, i tortelli al prosciutto e parmigiano emiliani, gli agnolotti con brasato e verdure dell'Astigiano, i tortelloni con ricotta e spinaci, i ravioli con fonduta. Ma ci sono anche ripieni innovativi che variano con le stagioni – conservanti o aromatizzanti sono banditi –, a seconda dell'offerta delle materie prime: di formaggio di capra e cipolla di Tropea caramellata, di bresaola, caprino e patate. Tra i formati lunghi ricordiamo: tagliatelle, taglierini, lasagne all'uovo, con farina di castagne, impastate con ortiche o basilico. Alcuni piatti di gastronomia e sughi pronti sono sempre disponibili.

Chiuso il lunedì.

PASTA SHOPS



After going into business over 20 years ago in Moncalieri and working for the last five years in a historic pasta shop in the center of Turin, Maurizio and Iva Tassinari have accumulated a wealth of experience. Their pasta is particularly fine, with the filling clearly visible. They take considerable care in preparing traditional Italian filled pasta varieties, which include Langhe plin, tortelli with ham and Parmigiano from Emilia, agnolotti with braised beef and vegetables from Asti, tortelloni with ricotta and spinach, ravioli with cheese fondue. A series of innovative fillings, strictly without preservatives or flavorings, vary according to the seasons and the raw materials available: they range from goat cheese and caramelized Tropea onion to bresaola, goat cheese and potatoes. Fresh pasta is limited to long varieties: egg or chestnut flour tagliatelle, taglierini and lasagne, sometimes blended with nettles or basil. Specialty and ready-made sauces are also on sale. Closed on Monday.

L'Ancora



TORINO

Corso Racconigi, 51
 Mercato coperto
 Tel. 011 4470146
www.lancoraweb.it
info@lancoraweb.it
 NOVITÀ/NEWS



Lo spazio occupato dal 2000 dall'Ancora è più di una pescheria: è uno spettacolo, una suggestione visiva. La cura dei particolari, la selezione dei prodotti, l'eleganza e lo stile uniti a un'atmosfera familiare ne fanno un luogo dedicato ai cultori del pesce. I proprietari vantano una lunga esperienza nel settore e propongono pesci, per la maggior parte pescati all'amo, anche di grossa pezzatura, ideali per cotture al forno o da sfilettare per splendidi crudi, e ancora crostacei e frutti di mare. Unico nel suo genere, il negozio è però molto di più perché propone anche piatti preparati da portare a casa o da consumare sul posto. Ci sono piatti caldi e freddi: ravioli ripieni di pesce, pasticcini di mare, preparazioni al vapore per menù *light*, *sushi* e *sashimi*. Altro importante aspetto dello sforzo fatto per soddisfare il cliente è la consegna a domicilio.

Chiuso domenica e lunedì.

FISHMONGERS

The space occupied since 2000 by L'Ancora is more than a simple, straightforward fishmonger's: it is also a treat for the eyes. The attention to detail, the selection of produce, the elegance and style, together with the family atmosphere, make it an inviting place for fish lovers. The owners boast long experience in the trade and offer fish, caught by hook and often of large size, ideal for baking in the oven or filleting and eating raw, as well as crustaceans and seafood. At this distinctive shop you can also buy prepared dishes to take home or eat on the spot. Both hot and cold dishes are available: ravioli filled with fish, seafood nibbles, steamed dishes for a light snack, sushi and sashimi. A home delivery service is also available to satisfy customers.

Closed on Sunday and Monday.



Il Corallo

TORINO

Mercato di Piazza
Madama Cristina
Tel. 338 4603945
338 3053641



Nell'angolo del pesce di Piazza Madama, da circa 20 anni i fratelli Fischetti, coadiuvati da figli e nipoti, gestiscono un interessantissimo banco del pesce. Vista l'origine siciliana della famiglia, un posto d'onore sul loro banco va al pescato che arriva ogni giorno dai mari della Trinacria: gamberetti di Mazara del Vallo, dentici, pesce spada e tonno di Favignana, e tante altre specie tipiche della zona. Nonostante la struttura provvisoria del banco, i servizi offerti alla clientela sono completi: il pesce è pulito e preparato secondo necessità e servito pronto per la cottura. I titolari sapranno darvi consigli sia per l'acquisto sia per la preparazione di tutto quel che si trova sul banco, comprese prelibatezze come le grosse chioccioline di mare. Ovviamente è presente anche il pescato di altre parti del Mediterraneo: pesce azzurro, sogliole, calamari e, poi, frutti di mare come splendidi cannolicchi, vongole veraci, arselle e altro ancora, secondo la disponibilità e la stagione. Chiuso il lunedì.

FISHMONGERS

***F**or about 20 years the Fischetti brothers, helped by children and grandchildren, have run a wonderful fish stall in a corner of the Piazza Madama market. As the family is of Sicilian origin, pride of place goes to the fresh catch that arrives every day from the seas round Sicily: shrimps from Mazara del Vallo, dentex, swordfish and tuna from Favignana and many other typical species from the area. Though the stall is a temporary structure, customers are offered a very complete service: the fish is cleaned and prepared as required and sold ready for cooking. The owners are very knowledgeable and can give advice on what to buy and how to prepare everything on the stall, including delicacies such as large sea snails. Fish from other parts of the Mediterranean is also available of course: small fish, sole, calamari and various seafood such as splendid razor clams, clams and other produce, according to availability and season.*

Closed on Monday.



Gallina

TORINO

Mercato coperto del pesce
di Porta Palazzo – Stand 2
Piazza della Repubblica, 31
Tel. 011 5213424
www.pescheriagallina.com
info@pescheriagallina.com



Il mercato coperto del pesce di Porta Palazzo è da sempre famoso a Torino, e tra i vari commercianti che vi operano eccelle il banco di Giuseppe Benedetto che continua l'attività avviata dalla bisnonna. Oltre a pesce freschissimo, qui trovate amabilità, cortesia e la capacità di dare i consigli giusti per la preparazione di quanto acquistate. Giuseppe si rifornisce in genere dalle parti di Imperia da dove arrivano giornalmente, tutto l'anno, le migliori qualità di orate, branzini (anche di grosse pezzature), ombrine, ricciole, polpi, gamberi, seppie, calamari, triglie, pesce da zuppa e il pesce spada (solo nella pezzatura da 50 chili che ne garantisce l'eccellenza). Ovviamente l'offerta non finisce qui, ma continua con pescato proveniente da varie parti del Mediterraneo: il tonno della Sicilia, le aragoste della Sardegna o il pesce azzurro dell'Adriatico. Da segnalare la cura nel taglio e nella preparazione del pesce da consumare crudo, all'italiana ma anche per *sushi* e *sashimi*.

Chiuso il lunedì.

FISHMONGERS



Turin's Porta Palazzo market has always been famous for its covered fish section. One of the highlights here is Giuseppe Benedetto's stand, originally established started by his great grandmother. Apart from very fresh fish, here you will find courtesy and proper advice on how to prepare what you buy. Giuseppe generally buys his produce from the Imperia area and fresh supplies arrive every day throughout the year. Fish on sale includes top quality gilthead, sea bass of all sizes, croaker, amberjack, octopus, crayfish, cuttlefish, squid, mullet, fish for soup and swordfish (only 50 kilos in weight, a guarantee of high quality). Fish is also available from other parts of the Mediterranean: from Sicilian tuna to Sardinian lobster to Adriatic sardines and anchovies. Great care is taken in cutting and preparing fish to be eaten raw, Italian-style or for sushi and sashimi. Closed on Monday.

Michelin Salomon

**BOBBIO
PELLICE**

Via Maestra, 68

Tel. 0121 957880

macelleriagiovanni@tiscali.it

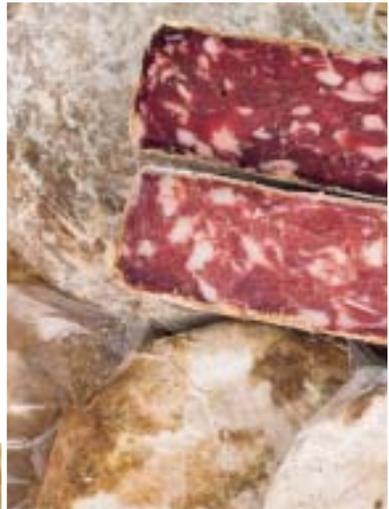


Raggiungere l'alta Val Pellice è sempre un'impresa. La pianura torinese sembra non finire mai e, solo quando si inizia a sospettare di avere sbagliato direzione, le montagne si parano improvvisamente di fronte. L'ultimo paese è Bobbio Pellice. La strada si arrampica ancora per sei o sette chilometri e poi nulla: un rifugio, qualche sentiero per escursionisti, e la Francia. In questo minuscolo paese sorge la macelleria di Giovanni Michelin Salomon, che macella bovini, caprini, ovini e suini alimentati naturalmente e selezionati da piccolissimi allevatori della zona. Dal suo laboratorio escono stupendi salami cotti, la caratteristica toma di salame non insaccata nel budello, ma in crosta di farina di farro e pepe, i salami della rosa e la salsiccia secca piccante. Da non perdere, poi, la tradizionale *mustardela*, prodotta con sangue, ciccioli, orecchie e altri tagli meno nobili del maiale e Presidio Slow Food. Giovanni ha di recente aperto un secondo punto vendita a Torre Pellice, in via Matteotti 9 (tel. 0121 932353).

Chiuso il lunedì.

PORK BUTCHERS

Getting to the head of the Val Pellice is always something of an undertaking. The Turin plain seems endless and only when you begin to think you've taken a wrong turn, the mountains suddenly appear in front of you. Bobbio Pellice is the last village, the road climbs up for another six or seven kilometers and that's it: a hut, some walking tracks—and then France. This small village is home to Giovanni Michelin Salomon's butcher's business, where he slaughters cattle, goats, sheep and pigs, naturally fed and selected by small farmers of the area, to make magnificent boiled salami, not encased in a gut but in a skin of spelt flour and pepper, salame della rosa and dry spicy sausage. Plus traditional mustardela, a 'black pudding' made with blood, crackling, ears and other humbler cuts of pork, which is supported by a Slow Food Presidium. Giovanni has recently opened a second shop at Via Matteotti 9, Torre Pellice (tel. 0121 932353). Closed on Monday.



Salumificio Nadia

CALUSO

Frazione Arè

Via Pasubio, 50

Tel. 011 9832804

www.salumificionadia.com

salumificionadia@tin.it

Il salumificio Nadia è nato all'inizio degli anni Settanta e, grazie all'esperienza dei due soci fondatori, oltreché una realtà di successo è un vero e proprio ambasciatore della tradizione canavesana. L'arma vincente sta nella scelta delle carni, provenienti da allevamenti selezionati presenti sul territorio locale. Questo permette l'accorciamento della filiera, la razionalizzazione e il controllo diretto della qualità

delle carni, senza dimenticare che ai capi da macellare è risparmiato lo stress del viaggio e, quindi, la presenza di tossine nel sangue. L'estrema cura nella produzione fa sì che gli insaccati di questo salumificio siano presenti in molti mercati, negozi e gastronomie non solo locali, promuovendo così la bontà dei prodotti canavesani: salumi nostrani, salampatata, filetta canavesana e via dicendo. Attualmente i locali sono in ampliamento, per aprire un punto vendita al dettaglio per i privati.

Chiuso sabato e domenica.



PORK BUTCHERS



***T**his sausage and salami company was formed in the early 1970s. Thanks to the experience of the two founding partners, the business has proved a success and is now an advertisement for local Canavese traditions. Its success is based on careful selection of meat, sourced from selected and monitored local farms. This allows a shorter supply chain, rationalization and direct control over meat quality. In addition, the animals do not suffer the stress of transport, so have no resulting toxins in their bodies. The meats are cured with painstaking care and are available in markets, shops and delicatessens even beyond the local area, thus promoting the high quality of Canavese products: local specialties, salampatata, Canavese fillet etc. The premises are currently being extended to open a point of sale to the public. Closed on Saturday and Sunday.*

Salumificio del Castello

MONCALIERI

Via Fossano, 3

Tel. 011 6829216

www.salumificiodelcastello.it

info@salumificiodelcastello.it



Si accresce sempre più la fama del lardo di Moncalieri, la cui produzione tradizionale è fatta risalire a un paio di secoli fa. Acquista mercato, giustamente, per le sue caratteristiche particolari, che lo contraddistinguono rispetto ai due “fratelli maggiori”, il toscano di Colonnata e il valdostano di Arnad: la versione moncalierese è dotata di una particolare “dolcezza”, dovuta alla salatura che avviene solo tramite una lunga permanenza in salamoia, e di morbidezza superiore al palato. Il Salumificio del Castello lo produce, secondo la ricetta storica, da oltre 30 anni, nelle tre varianti: naturale, aromatizzato alle erbe e al peperoncino. Altre produzioni, tutte eccellenti, sono una salsiccia da mangiare cruda (tipo “Bra”), particolarmente gustosa per la sapiente speziatura, e un salame cotto morbido e saporito. Non c’è vendita diretta, ma potete trovare i prodotti del salumificio nelle migliori macellerie, come Costamagna, in Piazza Vittorio Emanuele, a Moncalieri. Chiuso sabato e domenica.

PORK BUTCHERS

The fame of lardo di Moncalieri—the production of which dates back to a couple of centuries ago—is extending all the time. It is rightly gaining popularity on account of specific qualities that make it stand out from its two ‘bigger brothers’, Tuscan Colonnata and Arnad from the Val d’Aosta. Lardo di Moncalieri has a distinctive ‘sweetness’ due to a long salting process and greater softness on the palate. For over thirty years the Salumificio del Castello has produced it according to the traditional historic recipe in three versions: natural, and flavored with herbs or pepper. Other products, all excellent, are a Bra-type raw sausage, particularly tasty thanks to the careful addition of spices, and a soft, full-flavored boiled salami. The business does not sell directly to the public but its products are to be found at good butchers’ shops, such as Costamagna, in Piazza Vittorio Emanuele, Moncalieri. Closed on Saturday and Sunday.







Giuliano Caffè

CALUSO

Via Vittorio Veneto, 140

Tel. 011 9833150

www.giulianocaffe.it

info@giulianocaffe.it



Fondata nel 1950 da Michele Giuliano Albo, l'azienda è oggi una moderna organizzazione che, in linea con i più severi standard qualitativi, si è specializzata nella produzione di miscele composte dai migliori caffè arabica e robusta, tostati artigianalmente. Il particolare processo di produzione prevede una tostatura studiata per ogni tipo caffè: ad esempio, gli arabica centro-americani, più delicati e aromatici, vengono tostati per un tempo inferiore e a temperature più basse, mentre i robusta africani, più forti e corposi, prevedono una tostatura più forte. Il processo è più lento e costoso, ma d'altro canto garantisce sempre il conseguimento di alti standard qualitativi. Altro fondamentale passaggio è la miscelatura, tarata mensilmente secondo uno schema che si tramanda da due generazioni. Ogni settimana, infine, un gruppo di assaggiatori qualificati giudica la qualità del prodotto, dando il benestare alla produzione. Chiuso sabato e domenica.

COFFEE SHOPS

***F**ounded in 1950 by Michele Giuliano Albo, the business has now turned into an efficient modern organization. To achieve top quality standards, it specializes blends of artisan-roasted Arabica and Robusta coffees. A special roasting method is used for each type of coffee: for example, the more delicate and aromatic Central-American Arabica coffees are roasted for a shorter time and at lower temperatures, while the stronger and fuller-bodied African Robustas require longer roasting. Albeit slower and more expensive, the process guarantees high quality. Another essential step is blending, which is controlled monthly according to a system handed down for two generations. Finally, a team of qualified tasters judges and product quality every week. Closed on Saturday and Sunday.*



Giordano 1938



IVREA

Via Burolo, 22

Tel. 0125 617626

www.giordano1938.it

giordano@giordano1938.it



L' amore per il caffè in casa Giordano si protrae da ben tre generazioni e oggi è Attilio Bottala a proseguire il lavoro iniziato 60 anni fa dal nonno Giordano. Utilizzando materie prime di qualità pregiata, provenienti da coltivazioni controllate, si offre un prodotto artigianale e ben identificabile al gusto, lontano dall'anonimato dei prodotti delle grandi compagnie. L'azienda difende anche un grande patrimonio di biodiversità: Ecuador Galapagos Organico, Nepal Mt. Everest Supreme, Guatemala Antigua Pastores, San Domingo Barhaona AAA, Etiopia Yirga Cheffe e India Plantation Mysore sono alcuni dei cru selezionati. Sono commercializzate due linee di prodotto: la "Collezione Gourmet" per uso domestico e la "Caffetteria Gourmet" per quello professionale. Non è prevista la vendita diretta al pubblico, ma i caffè Giordano si possono trovare a Torino alla Casa del Barolo (via Andrea Doria, 7) e da Tea & Company (via Mazzini, 22), e a Ivrea dalla pasticceria Ardissono (via Circonvallazione, 56). Chiuso sabato e domenica.

COFFEE SHOPS

The Giordano business's passion for coffee stretches over three generations.

Today Attilio Bottala is carrying on the good work started 60 years ago by grandfather.

Using high quality raw materials from controlled plantations, he produces an

artisan product with a distinctive flavor, very different from the anonymous offerings of

some of the large companies. The company also supports important biodiversity

resources: Ecuador Galapagos Organica, Nepal Mt. Everest Supreme, Guatemala

Antigua Pastores, San Domingo Barhaona AAA, Ethiopia Yirga Cheffe and India

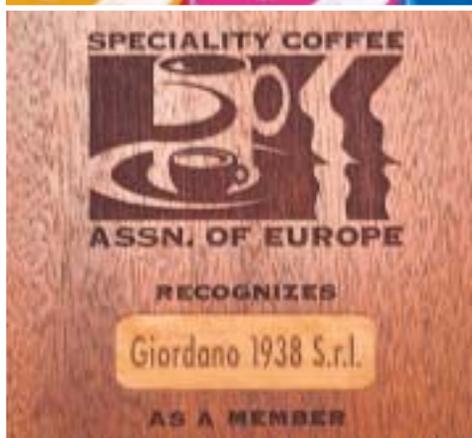
Plantation Mysore are some of its selected beans. Two product lines are sold:

“Collezione Gourmet” for domestic use and “Caffetteria Gourmet” for commercial use.

Products are not sold directly to the public, but Giordano coffees can be found in Turin at Casa del Barolo (Via Andrea Doria 7) and

Tea & Company (Via Mazzini 22), and in Ivrea at the Pasticceria Ardissono (Via Circonvallazione 56).

Closed on Saturday and Sunday.



Gran Brasile



TORINO

Corso Cadore, 33

Tel. 011 8990895

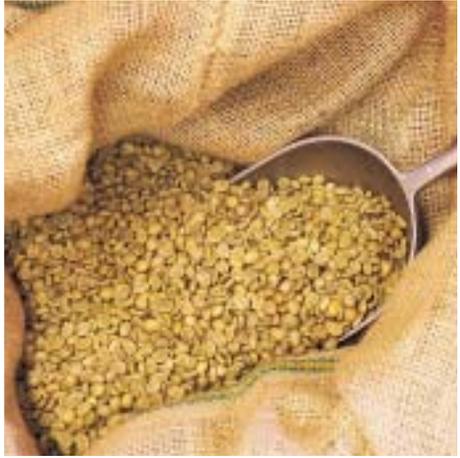
www.torrefazionegranbrasile.com

caffedamosso@virgilio.it



Paolo ed Enzo Damosso selezionano accuratamente le varietà di caffè arabica da tostare giornalmente, utilizzando una vecchia macchina a gas. L'ampia varietà permette di scegliere il caffè che più rispecchia nostri gusti: il Costarica Sbh ha una delicata fragranza di agrumi e mandorle tostate con una base di cioccolato speziato, l'Etiopia ha profumo intenso e liquoroso, il Santo Domingo è cremoso e con sentore di frutta secca, il pregiato e raro Blue Jamaica, tostato solo su prenotazione, ha un leggero aroma di rum. L'anno scorso è stato aperto nel negozio un angolo caffetteria dove si può degustare la nuova Gran Miscela Espresso creata appositamente per le macchine da bar e fondamentale nella preparazione del loro marocchino, realizzato dosando accuratamente latte e caffè con una crema cacao speciale. Altra novità sono le praline al caffè: chicchi della migliore qualità di arabica ricoperti da uno spesso strato di un ottimo extra-fondente. Presto sarà possibile assaggiare frollini e biscotti al caffè. Chiuso mercoledì pomeriggio.

COFFEE SHOPS



Using an old gas-fired system, Paolo and Enzo Damosso carefully select the varieties of Arabica coffee to roast each day. The wide range allows them to select the coffees that most appeal to taste:

Costarica Sbh has a delicate fragrance of citrus fruit and roasted almonds with a base of spiced chocolate, Ethiopia has an intense sweet aroma, Santo Domingo is creamy with an aroma of dried fruit, the fine and rare Blue Jamaica, roasted only to order, has a slight aroma of rum. Last year a café corner was opened in the shop where customers can sample the new Gran Miscela Espresso, specially created for coffee bar machines, and essential for making marocchino, prepared by carefully blending milk and coffee with a special cocoa cream. Another new feature are the coffee pralines: beans of best quality Arabica coated in a thick layer of excellent extra-dark chocolate. It will soon be possible to sample coffee-flavored shortbread and biscuits.

Closed on Wednesday afternoon.

La Frutteria di Gaido

RIVOLI

Via Piol, 10

Tel. 011 9586513

www.lafrutteriadigaido.com

lafrutteria@yahoo.it



Pietro Gaido conduce La frutteria da quasi 30 anni, nel solco della tradizione familiare. Ubicata nella parte più antica del centro storico di Rivoli, a pochi passi dalla Casa del Conte Verde, vi trovate un’ampia esposizione molto curata di frutta e ortaggi freschissimi, di provenienza quasi esclusivamente nazionale. È poi sempre più estesa la proposta di ortofrutta da coltura biologica di produzione prevalentemente provinciale o regionale. Il ricorso a prodotti locali tendenti al “chilometro zero”, consente di applicare prezzi competitivi rispetto a quelli dei prodotti convenzionali. Pietro Gaido è anche un appassionato micologo e il suo negozio, in stagione, offre un qualificato assortimento di funghi freschi, mentre fuori stagione sono i funghi secchi a fare bella mostra di sé in vetrina. Da ricordare, infine, la disponibilità in autunno del tartufo bianco d’Alba. Aperto al mattino dal lunedì al giovedì, venerdì e sabato tutto il giorno.

***F**ollowing in the family tradition, Pietro Gaido has run La Frutteria for nearly 30 years. Located in Rivoli old town, close to the Casa del Conte Verde, it displays a carefully presented range of fresh fruit and vegetables, sourced almost exclusively in Italy, plus an ever increasing range of organic produce, mainly from the province of Turin and the rest of Piedmont. A focus on local produce with low food miles helps keep prices competitive. Pietro Gaido takes a passionate interest in mushrooms, which he sells both fresh and seasonal and, at other times, dried. In autumn white Alba truffles are also available. Open mornings from Monday to Thursday, and all day Friday and Saturday.*



Angolo dei Sapori

TORINO

Corso Re Umberto 36

Tel. 011 541656

salva.sapori@libero.it

NOVITÀ/NEWS

E ntrare in questo negozio, avvolti da un trionfo di profumi e colori, è come accedere a un giardino fiorito. La verdura e la frutta sono acquistate giornalmente dai contadini del territorio o selezionate tra il meglio della produzione nazionale. Salvatore Rindone, convinto difensore di gusto e qualità, consiglia e conduce, con gentilezza e sapienza, la clientela nella scelta dei prodotti. È particolarmente attento al biologico e alle piccole produzioni dei Presidi Slow Food, che da tempo ricerca e propone. Alcuni prodotti sono anche disponibili già puliti e pronti al consumo: insalatine di stagione, pinzimonio, verdure grigliate, al forno o lesse, antipasti di verdure. I funghi porcini e gli ovoli reali, come i pregiati tartufi, sono esclusivamente piemontesi. Non mancano golosità assortite, come formaggi, oli, paste, marmellate e biscotti, birre e vini e le rarissime uova di gallina livornese allevata a mangime e latte di capra.

Chiuso domenica e mercoledì pomeriggio.





Entering this shop, permeated with a profusion of aromas and colors, is like coming into a flower garden. The vegetables and fruit are purchased every day from local small farmers or selected from highest quality national producers. Salvatore Rindone, a firm defender of taste and quality, patiently and knowledgeably advises customers on the best buys. He has for some time been seeking out organic and Slow Food Presidium produce which he is keen to present in his shop. Some products are also available already cleaned and ready for consumption: seasonal salad, dips, grilled vegetables, roasted or boiled, vegetable antipasti. The porcini and royal agaric mushrooms, as well as fine truffles, are only from Piedmont. Various other delicacies are stocked, such as cheese, oil, pasta, jams and cookies, beer and wine and extremely rare eggs from Livorno hens fed on goat's milk. Closed on Sunday and Wednesday afternoon.

Le Primizie di Osvaldo

TORINO

Via San Quintino, 48

Tel. 011 535495

www.osvaldoprimizie.com

info@osvaldoprimizie.com



Osvaldo e Grazia Rossin, con la collaborazione di Adriana, espongono e vendono nel loro piccolo negozio la migliore frutta e verdura, italiana ed estera. Per chi cerca sapori autentici, qui si trovano molti prodotti dei Presidi Slow Food, secondo stagione, come il cardo gobbo di Nizza Monferrato, i porri di Cervere e i pistacchi di Bronte. Inoltre, è concesso ampio spazio ai prodotti del territorio – asparagi del Roero, pesche del Monferrato, fragoline di San Mauro Torinese – reperiti direttamente in giro per il Piemonte, ma anche oltre, fino al mercato ortofrutticolo di Parigi. Oltre a frutti esotici e primizie, frutta candita e disidratata, offre un bell'assortimento di legumi secchi e costituisce un indirizzo affidabile per acquistare funghi e tartufi dell'Albese. Sacchetti di erbe aromatiche, piccole piantine di basilico e timo, sedano e aglio rosa rendono vivace e odoroso l'ambiente. Per chi ha poco tempo è possibile acquistare insalate e verdure già pulite e tagliate e, in alcuni casi, bollite. Chiuso il mercoledì.

Osvaldo and Grazia Rossin, assisted by Adriana, display and sell top quality fruit and vegetables from Italy and abroad. Season by season, anyone looking for authentic flavors will find Slow Food Presidium produce, such as Nizza Monferrato cardoons, Cervere leeks and Bronte pistachios, as well as other local delicacies—Roero asparagus, Monferrato peaches, San Mauro Torinese strawberries—and more besides, sourced directly from Piedmont and beyond, as far as the Paris wholesale fruit and market. As well as exotic fruit and early produce, candied and dried fruit, the shop stocks an attractive range of dried legumes and Alba mushrooms and truffles. Aromatic herbs, small plants of basil and thyme, celery and pink garlic create a fragrant atmosphere. If you are short of time you can buy a variety of ready-to-cook or precooked vegetables. Closed on Wednesday.



Cieck



AGLIÈ

Frazione San Grato

Via Bardesono

Tel. 0124 330522

www.cieck.it - info@cieck.it



Dal 1985, anno della sua fondazione, l'azienda Cieck si pone come uno dei fiori all'occhiello del Canavese. Benché la produzione sia andata aumentando nel corso del tempo, fino a sfiorare le 100 000 bottiglie annue attuali, il livello della gamma resta molto alto, anzi si affina annata dopo annata. Questo vale, in particolare, per i bianchi, che Cieck declina in tutte le versioni: ferma (con le selezioni storiche Vigna Misobolo e Calliope), spumantizzata (molto note e sempre felici le edizioni del Brut San Giorgio e del Brut Calliope) e dolce (il Passito Alladium è tra i migliori esempi della tipologia). Recentissimo è l'Erbaluce T, una vendemmia tardiva molto promettente per stile e personalità, realizzato in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Torino. Cieck non è solo vini bianchi: tra i rossi ricordiamo il Canavese Rosso, frutto di un mix di varietà locali tra cui il neretto, il Canavese Barbera e il nuovo Canavese Nebbiolo.

WINE GROWERS

Since its foundation in 1985, Cieck has consistently been one of the top producers in the Canavese. Though production has increased over time and is now nudging 100,000 bottles per year, quality standards have been maintained and improved across the range. This is particularly the case for whites, where Cieck is well represented in all versions: still wines (the long-standing Vigna Misobolo and Calliope), sparkling (the Brut San Giorgio and Brut Calliope are highly regarded) and sweet (Passito Alladium is one of the best examples of this type). A new entry is Erbaluce T, a very promising late wine with style and personality, created in collaboration with Turin University's Faculty of Agriculture. Cieck is also famous for notable reds such as Canavese Rosso, the result of a blend of local varieties including neretto, Canavese Barbera and the new Canavese Nebbiolo.



Balbiano



ANDEZENO

Corso Vittorio Emanuele II, 1

Tel. 011 9434214

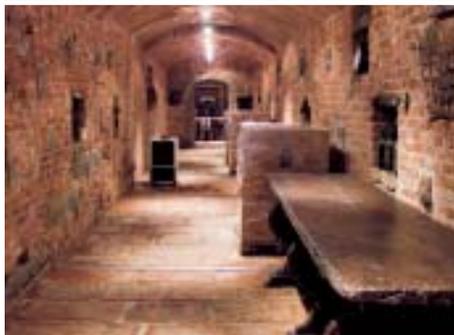
www.balbiano.com

info@balbiano.com



Balbiano, ovvero dell'autoctono. Potremmo introdurre – e sintetizzare – così questa piccola ma dinamica realtà ubicata ai piedi della grande collina torinese. E proprio in collina bisogna salire per prendere visione (è proprio il caso di dirlo) della Villa della Regina, vigna storica di un ettaro che rappresenta nel senso più fedele l'immagine dell'azienda. Oggi è Francesco, figlio del fondatore Melchiorre, a condurre la cantina verso la piena maturità produttiva e qualitativa. La Freisa di Chieri, in versione sia ferma sia vivace, è senza dubbio la tipologia regina della gamma: se ne apprezzano, in entrambe le interpretazioni, la freschezza e i delicati toni floreali. Un plauso particolare merita la Freisa di Chieri Superiore Barbarossa, affinata in *tonneaux* e presentata nell'elegante bottiglia Torino. Da segnalare il grazioso museo delle contadinerie annesso alla sede aziendale, che introduce il visitatore alla cultura e alle tradizioni rurali di questo interessante lembo di provincia torinese.

WINE GROWERS



Balbiano is a small but dynamic producer at the foot of the Turin hills. An uphill climb allows you to admire the Villa della Regina, a historic one-hectare vineyard which faithfully reflects the company image. Francesco, son of founder Melchiorre, now runs the business to high production and quality standards. Freisa di Chieri, in both still and ‘lively’ versions, is without doubt the monarch of the range, rightly acclaimed for its freshness and delicate flower tones. Particular mention should be made of the Freisa di Chieri Superiore Barbarossa, aged in tonneaux and presented in the elegant Torino bottle. An attractive museum of traditional rural life adjoins the main building, and introduces visitors to the culture and rural traditions of this interesting corner of the province of Turin.

Ronco



BALDISSERO TORINESE

Strada Valle Ceppi, 3

Tel. 011 9408264

NOVITÀ/NEWS



Cinque generazioni di vignaioli segnano il cammino e il profilo di questa azienda con sede e terreni a ridosso del Parco della collina di Superga, panoramica zona verde a brevissima distanza da Torino. Giuseppe e Casimiro, suo figlio, rappresentano gli ultimi due passaggi – per ora – di questa lunga e affascinante avventura enologica, la cui svolta qualitativa si può collocare a metà degli anni Ottanta, quando si cominciò a imbottigliare buona parte del vino in precedenza venduto sfuso. La nuova struttura, il supporto di una squadra di tecnici preparati, le ambizioni delle nuove leve stanno spingendo questa realtà su buoni livelli. La gamma è all’insegna della tipicità: accanto alla Freisa, è il Cari – tipologia ormai introvabile, da un vitigno stretto parente del pelaverga – a fare la parte del leone. Tre i poderi in cui si suddivide l’azienda, convinta sostenitrice della filosofia dei *cru*. Ronco è presente ogni sabato mattina al mercato dei contadini di Porta Palazzo, a Torino.

WINE GROWERS

Five generations of wine growers have laid the foundations and shaped this winery near the Superga Park, a panoramic green area overlooking Turin. Giuseppe and his son Casimiro are the latest in the line in this fascinating enological journey. A turnaround in quality came in the mid 1980s, when they began to bottle most of their wine, which they had previously sold by measure. New facilities, support from a team of skilled experts and the new generation's ambitions are moving the business to higher levels. The range is based on traditional local wines: in addition to Freisa, it is Cari—a now hard to find variety closely related to Pelaverga—which holds pride of place. The business is divided into three holdings and firmly supports the cru philosophy. Ronco is present every Saturday morning at the Porta Palazzo farmers' market in Turin.



Carlotta

BORGONE DI SUSA

Via Condove, 61

Tel. 011 9646150-347 4476353

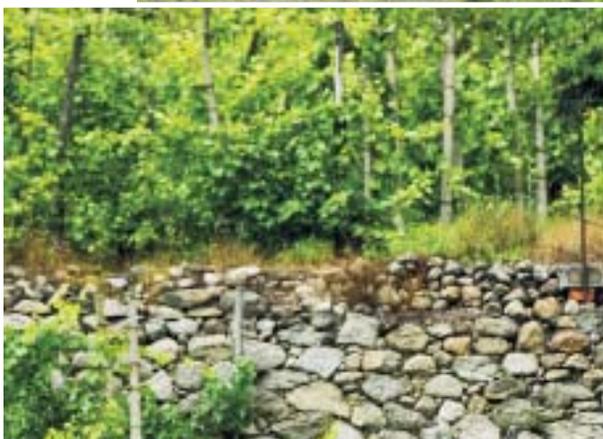
az.carlotta@libero.it



Saranno anche “montagne olimpiche”, come recitano enfaticamente i cartelli posti lungo la trafficata autostrada che da Torino corre verso Bardonecchia e la Francia risalendo la Valle di Susa, ma per la viticoltura queste zone hanno di olimpica solo la fatica necessaria a lavorarle e addomesticarle. Tra i pochi che ancora ci credono, caparbiamente, troviamo i titolari della Carlotta, in particolare la volitiva Carla Cometto, che da vigne poste a 1000 metri di quota – letteralmente aggrappate alle pendici rocciose – ottiene vini personali e intriganti. Il Costa Oro è un taglio di neretta cuneese, cilieggiolo e barbera, il Rocca del Lupo fonde avanà e barbera in un insieme fruttato e speziato, il Vigna Combe armonizza i vitigni autoctoni dell’area e li rende attraenti nei profumi terrosi necessariamente “imperfetti” ma per questo unici. Tutti i vini menzionati ricadono nella Doc Valsusa.

WINE GROWERS

They may be the ‘Olympic Mountains’ as proclaimed by all the billboards along the busy highway from Turin towards Bardonecchia and France through Susa Valley, but the only ‘Olympic’ feat when it comes to winegrowing in this area is the effort required to prepare the soil and cultivation. Among the few people who still believe it is worth persevering are the owners of Carlotta, particularly strong-willed Carla Cometto, who produces her own intriguing wines from grapes that literally cling to the rock faces at an altitude of 1,000 meters. Costa Oro is a blend of neretta cuneese, cilieggiolo and barbera grapes, Rocca del Lupo is a fruity and spicy combination of avanà and barbera, Vigna Combe brings together the native grapes of the area and makes them attractive in soil that is inevitably ‘imperfect’ but all the more distinctive because of that. All the wines mentioned are Valsusa DOC.



Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso

CALUSO

Piazza Mazzini, 4

Tel. 011 9831447

www.canavese.it/cpec/

cpec@canavese.it



Di strada ne ha fatta questa realtà cooperativa con sede a Caluso, capoluogo enologico da 8000 abitanti di quella verdeggiante zona che è il Canavese, allungata tra i lembi settentrionali del territorio torinese e la città di Ivrea. Fondata nel 1975 per volontà di nove soci, conta oggi oltre 300 aderenti, che conferiscono nella moderna cantina un ingente quantitativo di uva, tradotto per una parte ancora in vino da vendere direttamente sfuso, per un'altra – sempre più consistente – in bottiglie di pregio da distribuire a enoteche e ristoranti di tutto il Piemonte e non solo. Tra le numerose selezioni di Erbaluce, ricordiamo il Fiordighiaccio e la Baiarda, il primo ottenuto con la tecnica della criomacerazione, il secondo passato alcuni mesi in *barrique*. Ottime anche le versioni passite.





Significant progress has been made by this cooperative, which is based in Caluso, a winemaking center of 8,000 inhabitants in the green Canavese district, stretching between the northern reaches of Turin and the city of Ivrea. Founded in 1975 with nine members, it now boasts 300, who ensure large quantities of grapes for the cellar. Some are made into wine to be sold by measure, but an increasing proportion is made into quality wine that is bottled and sold in wine shops and restaurants throughout Piedmont and beyond. Among the numerous versions of Erbaluce, it is worth mentioning Fiordighiaccio and Baiarda: the former is produced by low-temperature skin contact, the latter is aged for several months in barriques. The passito versions are also excellent.

Podere Macellio

VINI DI CALUSO
PRODUTTORE
Renato Bianco

CALUSO

Via Roma, 18

Tel. 011 9833511

www.erbaluce-bianco.it

info@erbaluce-bianco.it

NOVITÀ/NEWS

Caluso, comune simbolo del Canavese vitivinicolo, sta in questi anni conoscendo una rinnovata fama qualitativa grazie anche all'opera di questa piccola azienda a conduzione familiare, tra le poche a Caluso a imbottigliare con regolarità i propri vini. Daniele Bianco è l'anima della cantina, oltre che valente enologo, mentre il papà Renato è un autentico vignaiolo sempre pronto a dispensare pillole di saggezza contadina. Con queste premesse squisitamente umane ci si dispone più volentieri all'assaggio dei vini prodotti. Essenziale la gamma: da un Erbaluce Metodo Classico Pas Dosé asciutto e fresco si passa a un Erbaluce di Caluso fermo di bella sapidità e sostanza, per finire con un Caluso Passito di grande tipicità.



WINE GROWERS

Caluso, the Canavese winegrowing area par excellence, has been enjoying renewed interest in recent years due to the impressive quality of its wines. This is partly due to this small family-run winery, the only private business to routinely bottle its own wines. Daniele Bianco, a skilled winemaker, is the driving force in the winery, while father Renato is a true traditional vinegrower, always at the ready with knowledgeable advice. A background like this makes tasting their wines all the more interesting. The range covers all basic wines: from fresh, dry Erbaluce Metodo Classico Pas Dosé to still Erbaluce di Caluso with attractive richness and body and, finally, traditional-style Caluso Passito.



Crosio

**CANDIA
CANAVESE**

Via Roma, 75

Tel. 011 9832249-339 8636004

info@gardeniacaluso.it

L'azienda di Roberto Crosio ha visto la luce nel non lontano 2000: solo otto anni di vita, dunque, ma già sufficienti a conquistarsi un posto di primo piano nel panorama vitivinicolo del Canavese. La sede della cantina è a Candia ma buona parte dei vigneti è ubicata a Caluso, dove si trova anche il noto ristorante di famiglia, Gardenia, l'indirizzo migliore dove abbinare i vini di casa

con i piatti della tradizione gastronomica locale. Crosio sta puntando a differenziarsi dal novero dei produttori canavesani puntando (non solo, ma anche) su un vitigno non propriamente autoctono di quest'area, quale la barbera: la selezione Goccianera è una barbera in purezza che piace per i toni terrosi

e speziati puliti e intensi. Ovviamente non manca l'erbaluce, vitigno classico vinificato sia in versione ferma secca sia in versione passita.



WINE GROWERS

Roberto Crosio set up his business relatively recently, in 2000, but eight years have been long enough to secure a position among the top wine producers of the Canavese. His winemaking facilities are in Candia but most of the vineyards are located in Caluso, also home to his family's Gardenia restaurant, an ideal place to combine local wines with traditional local dishes. Crosio now aims to differentiate his wines from the Canavese mainstream by making use of a grape that is not strictly native to the area, barbera: Goccianera is a pure Barbera which is appealing for its earthy tones with clean, intense spiciness. Obviously Crosio also makes Erbaluce, a classic grape made into a still dry wine and also a Passito version.



La Campore



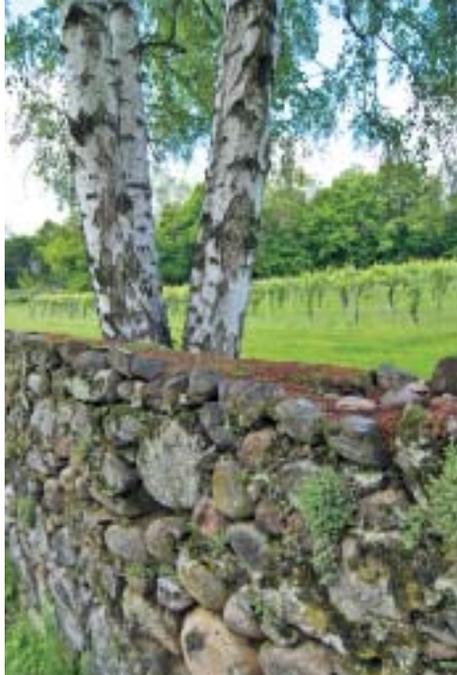
CARAVINO

Frazione Masino
Via Cascina Campore, 1
Tel. 0125 778484
www.lacampore.com
la_campore@tiscali.it
NOVITÀ/NEWS

La Campore è ubicata a poche centinaia di metri dal castello di Masino, meta tra le più affascinanti e frequentate dell'intero Canavese. La direzione è affidata a Gabriele Roberto, che qualche anno fa ha deciso di lasciare il lavoro in città per dedicarsi interamente all'agricoltura e alla terra, scoprendosi vignaiolo appassionato e – ma questo lo aggiungiamo noi – competente. Nel 2003 entra in funzione la nuova cantina, atta ad accogliere le uve di erbaluce, barbera, freisa, bonarda, nebbiolo e neretta cuneese coltivate nei vigneti ben curati di proprietà. Tutti i prodotti si presentano puliti, freschi, personali e schietti nella fedele interpretazione del *terroir* di provenienza. Una nota particolare la merita il Canavese Rosso, mix di barbera, freisa e bonarda, affinato per sei mesi in piccoli fusti di rovere.



WINE GROWERS



Campore is located just a few hundred meters from Masino castle, one of the most interesting and popular attractions of the entire Canavese area. It is run by Gabriele Roberto, who a few years ago decided to stop working in town so he could dedicate himself full-time to agriculture and the land. We can confirm that his passion for winemaking is accompanied by impressive skill. In 2003 he opened a new cellar to receive the erbaluce, barbera, freisa, bonarda, nebbiolo and neretta cuneese grapes from his well-tended vineyards. All the wines are clean, fresh and genuine, faithfully interpreting their terroir of origin.



Deserving special mention is Canavese Rosso, a mix of barbera, freisa and bonarda grapes, aged for six months in small oak barrels.

Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema

CAREMA

Via Nazionale, 32

Tel. 0125 811160

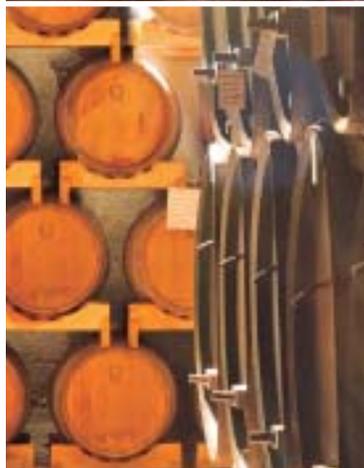
cantinaproductori@caremadoc.it

I vigneti terrazzati sopra Carema formano uno straordinario anfiteatro che sembra incombere sul piccolo abitato ai confini con la Valle d'Aosta. Qui il vino si fa prodotto eroico, perché ardua è la fatica di lavorare le "banche" (così sono chiamati localmente i terrazzi) ed estremi sono i sentieri in pietra che conducono ai piccoli appezzamenti. Basti pensare che ancora oggi, in molti casi, è solo con le mulattiere che si riescono a raggiungere le vigne. Manlio Muggianu è l'enologo cui spetta il compito di dare forma alla materia prima prodotta dai 45 piccolissimi conferitori della cooperativa. Ci riesce molto bene, almeno stando agli assaggi annuali delle due etichette prodotte: il Carema classico (l'Etichetta Nera) e il Carema Riserva, veri nebbioli – austeri e profondi – del nord Piemonte.



WINE GROWERS

The terraced vineyards overlooking the village of Carema, at the edge of the Val d'Aosta, form an amazing amphitheater. Here it takes heroic effort to work the terraces, the paved access routes—steep mule tracks—being a demanding climb in themselves. Manlio Muggianu is the man who makes the wine from the grapes of the 45 small growers of the cooperative. And he's very successful at it, judging by the results of the annual tastings of the two labels produced: Carema Classico (Etichetta Nera) and Carema Riserva, both austere and deep, as proper northern Piedmontese Nebbiolos should be.



Rossotto



CINZANO

Via Colla, 17
Tel. 011 9608230
www.vinirossotto.it
info@vinirossotto.it
NOVITÀ/NEWS

Cinzano è uno dei tanti piccoli comuni che si abbarbicano sulla maestosa collina torinese. Sebbene la metropoli sia davvero a un pugno di chilometri, qui è la campagna a dominare il paesaggio. La vigna, in particolare, vanta una presenza antica, scalfita negli ultimi anni da un progressivo abbandono. A resistere, tentando di riportare in auge il blasone della Doc Freisa di Chieri e Collina Torinese, è la famiglia Rossotto, che non solo non

ha mai perso l'entusiasmo per l'attività enologica, ma, anzi, ha acquisito nuove forze e ambizioni nel passaggio generazionale da papà Stefano al giovane Aldo. Freisa, barbera, malvasia e bonarda compongono il ventaglio varietale presente in vigna. Tra



le etichette segnaliamo, per tutte, l'Eclisse, assemblaggio delle cultivar aziendali affinato sapientemente in legno.

WINE GROWERS

Cinzano is one of the many small municipalities scattered round the majestic Turin hills. Though the city is just a few kilometers away, here the rural landscape prevails. This has always been a winegrowing area, though the vineyards are being progressively abandoned. Still fighting the trend and endeavoring to help winegrowing regain the reputation of the DOC Freisa of Chieri and Collina Torinese, is the Rossotto family. To supplement an unflagging enthusiasm for winemaking, the managerial swap-over from Stefano Rossotto to his son Aldo has also inspired new drive and ambition. The range of grape varieties grown comprises freisa, barbera, malvasia and bonarda. The label to look for is Eclisse, a skillfully made wood-aged blend of cultivars.



Cantina Sociale del Canavese

CUCEGLIO

Via Montalenghe, 9

Tel. 0124 32034

cantinacanavese@libero.it



La Cantina Sociale del Canavese è ancora oggi un forte punto di riferimento per una miriade di piccoli produttori dell'area. Nata nel 1960 per volontà di una dozzina di viticoltori – che per alcuni anni incontrarono difficoltà nel finanziare la costruzione

di uno stabilimento di trasformazione, senza peraltro mai demordere –, oggi essa si presenta come una moderna realtà imprenditoriale capace di smaltire 10 000 quintali di uva, conferiti da 300 soci. Numerose le tipologie prodotte, con l'erbaluce a far da padrone tra i vitigni. Molto buona la selezione Elisa, fresca, fruttata e di convincente persistenza aromatica. Validi il Passito Morenico, sempre tra i migliori della tipologia. Tra i rossi, da segnalare almeno il Canavese

Rosso, speziato e morbido.

WINE GROWERS



The Cantina Sociale del Canavese is still an important reference point for a multitude of small local producers. Created in 1960 by a dozen winegrowers—who for several years encountered difficulties in financing the construction of a cellar without ever giving up—it is now a modern business enterprise that turns the 1,000 tons of grapes supplied every by its 300 members into wine. The most popular of its range is Erbaluce. The Elisa selection, with its fresh fruity sensation and strong aromatic persistence, is excellent. One of the best of its type, the Passito Morenico is also worthy of mention. Of the reds, the spicy, soft Canavese Rosso is the one that stands out most.

Dora



FROSSASCO

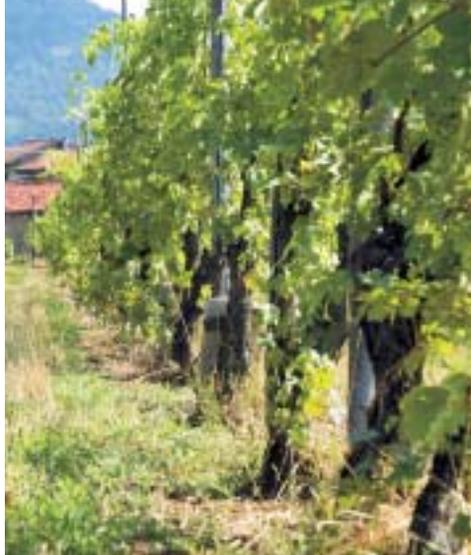
Via Roletto, 10/2
Tel. 0121 352193
www.doravini.com
info@doravini.com

Trovare Frossasco non è agevole e conoscerlo senza esserci mai capitati è ancora più arduo. Un peccato, visto che il paesello, ubicato alle porte di Pinerolo, è ricco di spunti architettonici medievali meritevoli di una visita. E tra i buoni motivi per venirci non esitiamo a inserire una visita alla piccola azienda dei Dora, famiglia in grado negli anni di conquistarsi una fetta di cultori appassionati. Hanno molto stile, del resto, i loro vini, del tutto fuori dagli schemi classici e figli autentici del territorio di origine. Accanto a freisa, barbera e dolcetto, si vinifica il famoso (solo per ampelografi esperti!) doux d'Henry, vitigno tipico della zona e ormai quasi del tutto abbandonato. Dal bianco Fross allo Spumante Brut Clara, fino ai rossi affinati in legno (Pinerolese Argal e Barbera La Cavalleria), la gamma complessiva è numerosa, ambiziosa, valida.



WINE GROWERS

The village of Frossasco, just outside Pinerolo, isn't very well known but it's well worth a visit for its medieval architecture. Another good reason to go there is the small winery run by the Dora family, which over the years has gained a creditable number of keen customers. Its wines are very stylish, an authentic expression of their terroir of origin. In addition to the freisa, barbera and dolcetto grapes, you'll find the famous (at least for grapevine cultivar experts!) doux d'Henry, an almost totally forgotten traditional varietal. The wines produced extend from white Fross to Spumante Brut Clara, and wood-aged reds (Pinerolese Argal and Barbera La Cavalleria): the impressive total range is ambitious and top quality.



Martina

GIAGLIONE

Frazione San Rocco, 10
Tel. 0122 629264-335 6083966
www.agriturismogiaglione.it
creseren@libero.it

Parlano la lingua dell'alta Val di Susa i vini della piccola azienda Martina. Giaglione è una sorta di avamposto per una viticoltura che avrebbe tutte le carte in regola per essere definita eroica, se non fosse che l'aggettivo è ormai fin troppo abusato. Diciamo allora che coltivare l'uva lassù, a quasi 900 metri di quota, sui ripidi terrazzamenti che sostengono letteralmente i vigneti, è difficile, molto difficile. Eppure, da una decina di anni ormai Giancarlo Martina e Serena Sereno conducono i loro poderi con determinazione, ricavandone buone selezioni dai vitigni locali avanà e becuet. Rusin e Malliolo, prodotti rispettivamente col primo e col

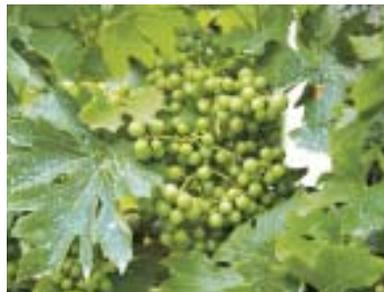
secondo vitigno in purezza, sono le etichette più interessanti della gamma Valsusa Doc, che contempla anche un Dolcetto, una

Barbera, uno Chardonnay e un Pinot Nero.



WINE GROWERS

*The small Martina cellar is situated in the Upper Susa Valley. Giaglione is in the vanguard of what might be called 'heroic' winegrowing, though the adjective tends to be overused nowadays. Let's just say that growing grapes at an altitude of almost 900 meters on such steep terraces is no easy task. Yet for around ten years, Giancarlo Martina and Serena Sereno have been pursuing their activity with great determination, using a good selection of local *avanà* and *becuet* grape varieties. *Rusin* and *Malliolo*, produced from these two varieties, are the most interesting labels in their range, which also includes a *Dolcetto*, a *Barbera*, a *Chardonnay* and a *Pinot Noir*.*



Ferrando



IVREA

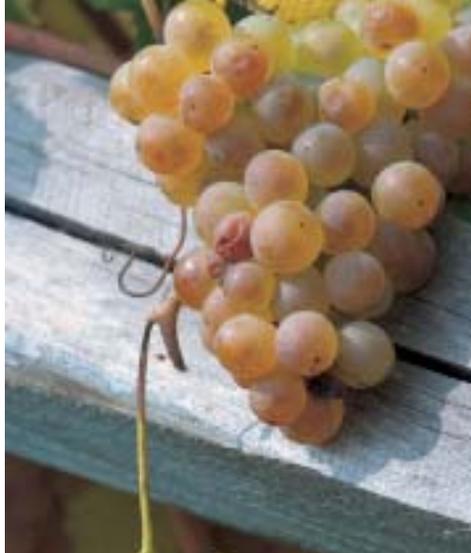
Via Torino, 599 a
Tel. 0125 641176
www.ferrandovini.it
info@ferrandovini.it



Quando, lo scorso anno, il Carema Etichetta Nera 2001 di Ferrando conquistò la critica con un consenso mai riscontrato in precedenza nei riguardi di un rosso canavesano, qualcuno si stupì, dimenticando – o non conoscendo – la formidabile tradizione che contraddistingue ormai da anni questa cantina nella zona di Ivrea. Ma non c'è solo il Carema tra i gioielli di casa Ferrando. I bianchi, in particolare, sono sempre su livelli altissimi. Per questi la parola magica è Cariole: è la scenografica vigna posta sulla serra morenica tra Anzasco e Piverone, da cui provengono le uve di erbaluce finalizzate alle selezioni Cariola e Solativo (il primo è un Passito, il secondo una vendemmia tardiva). Validi ogni anno anche gli Erbaluce secchi Cariola e La Torrazza. Per tornare ai rossi, da ricordare il sempre valido Canavese Rosso.

WINE GROWERS

*L*ast year, when Ferrando's Carema Etichetta Nera 2001 won critical acclaim, attracting a consensus never previously enjoyed by a red Canavese wine, some people were surprised. They were forgetting—or never knew about—the impressive record achieved for many years by this producer from near Ivrea. Not that Carema is the only star from Ferrando. The whites in particular are always of very high quality. The reason for so much magic is Cariole, a spectacular vineyard on the Serra moraine between Anzasco and Piverone. Here Ferrando grows the erbaluce grapes for the Cariola and Solativo selections (a passito and a late-harvest wine respectively). Also eminently quaffable year by year are the two dry versions of Erbaluce, Cariola and La Torrazza. Of the reds, the Canavese Rosso is also of a consistently high standard.



Favaro

PIVERONE

Strada Chiusure, 1 bis
Tel. 0125 72606
NOVITÀ/NEWS



L'azienda familiare di Benito Favaro nasce nel 1992, quando viene piantata la prima vigna di erbaluce: da quel momento diventa realtà una passione che fino ad allora sembrava destinata a rimanere irrealizzata. Camillo, il figlio di Benito, cura in particolare gli aspetti enologici in cantina, ricercando nella varietà erbaluce la massima espressione possibile. Il suo amore per il concetto di *terroir* e delle sue manifestazioni è ben dimostrato dalla sua ultima pubblicazione sulla Borgogna – *Vini e percorsi di Borgogna* –, di cui è stato profondo ispiratore. Nella sua minuta realtà agricola, che conta tutti i vigneti nel raggio di un chilometro, si coltivano anche barbera, syrah e freisa. L'Erbaluce di Caluso denota una piacevole complessità dovuta a una buona interazione con il legno. La selezione 13 Mesi è ancora più complessa. Ottimo il Passito Sole d'Inverno.

WINE GROWERS

The family winegrowing business, run by Benito Favaro, was founded in 1992, with the planting of their first erbaluce vine. From that moment a passionate but seemingly unlikely idea turned into a dream come true. Camillo, Benito's son, is in charge of the winemaking, seeking maximum possible expression from the erbaluce grape. His love for the concept of terroir and its results is evident from his latest publication on Wines and Itineraries in Burgundy. This small winery, with all vineyards within a radius of a kilometer, also grows barbera, syrah and freisa grapes. Thanks to interaction with the wood, its Erbaluce di Caluso has a pleasant complexity. The 13 Mesi selection is even more complex, and the Passito Sole d'Inverno is excellent.



Caretto

SAN GIORGIO CANAVESE

Cascina Caretto, 1

Tel. 0124 32479

www.vinidelcanavese.it

info@vinidelcanavese.it

NOVITÀ/NEWS



La conduzione dell'azienda Caretto è passata nel 2004 dalle mani di Domenico al figlio Loris. Il cambiamento, in realtà, esalta la continuità di un *savoir-faire* contadino che caratterizza tutta l'opera di questa dinastia di viticoltori. E non sarà certo qualche accorgimento tecnologico in più in cantina a snaturare una chiara impostazione tradizionale di tutto il ciclo produttivo. Il vino è sicuramente portatore inconfondibile del luogo in cui nasce, il sigillo indelebile del *terroir* in cui viene prodotto: così l'Erbaluce, in quanto varietà principe del territorio, trova in questa realtà una sua espressione di notevole interesse, di cui emergono tutti gli aromi classici.

Altro vino molto rappresentativo della produzione di Loris è il Canavese Rosso, composto da barbera e neretta cuneese. La cascina ha recentemente rinnovato una sala degustazione per le visite in azienda, su prenotazione.



WINE GROWERS



In 2004 Domenico Caretto handed over the management of the company to his son Loris. The change highlighted the importance of continuity in the traditional savoir-faire that characterizes all the activities of this family of wine growers. Their use of technology does nothing to alter a clearly traditional approach to winemaking. The wine is an unmistakable expression of its origins, boasting the distinctive mark of its terroir. The company's excellent Erbaluce, the most distinguished variety of the area, contains all the traditional aromas. Another very representative wine produced by Loris is Canavese Rosso, comprising Barbera and Neretta cuneese. The producer recently renewed the tasting area for visitors. Booking required.

Orsolani



SAN GIORGIO CANAVESE

Via Michele Chiesa, 12
Tel. 0124 32386
www.orsolani.it
info@orsolani.com



Gigi Orsolani non si stanca mai di ripetere la famosa leggenda sull'origine dell'erbaluce, nato da una lacrima della ninfa Albaluce, figlia della dea Alba e del Sole. Dietro la poesia e il mito, si cela la forte personalità di un vitigno straordinario, ben plasmata dalla mano dell'uomo. La gamma dei vini Orsolani riempirebbe da sola questa pagina. Noi ci limitiamo a sottolineare la grande complessità dei bianchi (che siano il secco Erbaluce La Rustia, il bollicine Cuvée Tradizione Gran Riserva o l'inimitabile Passito Sulé), che ha creato la fama e il blasone di questa realtà da 130 000 bottiglie e 20 ettari di vigneto. Niente male neppure i rossi, che spaziano dalla zona del Canavese (selezione Acini Sparsi) a quella di Carema (selezione Le Tabbie).



WINE GROWERS

Gigi Orsolani never tires of repeating the famous legend about the origin of Erbaluce, created from a tear shed by the nymph Alba Lux (Dawn Light), daughter of the goddess Alba (Dawn) and the Sun. Behind the fantasy and the myth is the strong personality of an extraordinary grape skillfully molded by human hand. The range of Orsolani wines would fill a page by themselves. Here we simply wish to highlight the complexity of whites (dry Erbaluce La Rustia, sparkling Cuvée Tradizione Gran Riserva, unique Passito Sulé) that have earned fame and acclaim for a producer who turns out 130,000 bottles from its 20 hectares of vineyards. Equally good are the reds, made in different areas, from the Canavese (Acini Sparsi selection) to Carema (Le Tabbie selection).



Pelissero



SUSA

Frazione Meana
Via della Losa, 11 d
Tel. 0122 396001
www.pelisserovini.it
pelissero.vini@libero.it
NOVITÀ/NEWS



La piccola azienda agricola Pelissero ha saputo negli ultimi anni valorizzare sempre di più la sua produzione, passando prima alla certificazione Doc (Valsusa, nel 1999) e poi al regime biologico certificato (2003) per le sue etichette. Questa bella realtà vinicola, condotta dai fratelli Claudio e Lucia, ha saputo riportare alla luce le varietà autoctone della valle, quali l'avanà, il becuét e la neretta cuneese. La cantina è dotata di attrezzature all'avanguardia per la vinificazione e si compone di tre locali sovrapposti e interconnessi, in modo da non causare traumi al vino, che scende per caduta. Nel primo locale avvengono la pigiatura e la fermentazione delle uve, nel secondo si svolge la stabilizzazione e pulizia del vino, nel terzo si verifica l'affinamento a temperatura costante. Le visite sono gradite su prenotazione.

WINE GROWERS

The small Pelissero enterprise has managed to improve its credentials in recent years, first obtaining DOC certification (Susa, 1999), then organic production certification (2003) for its labels. This attractive operation, run by brothers Claudio and Lucia, has managed to revive native Susa Valley grape varieties, such as avanà, becuét and neretta cuneese. Modern equipment is used for the winemaking: the facility has three separate superimposed and interconnected areas, so the wine will not suffer adverse effects as it descends by gravity. The first area is used for pressing and fermenting the grapes, the second for stabilizing and cleaning the wine, and in the third area the wine is aged at constant temperature. Visits are welcome by reservation.

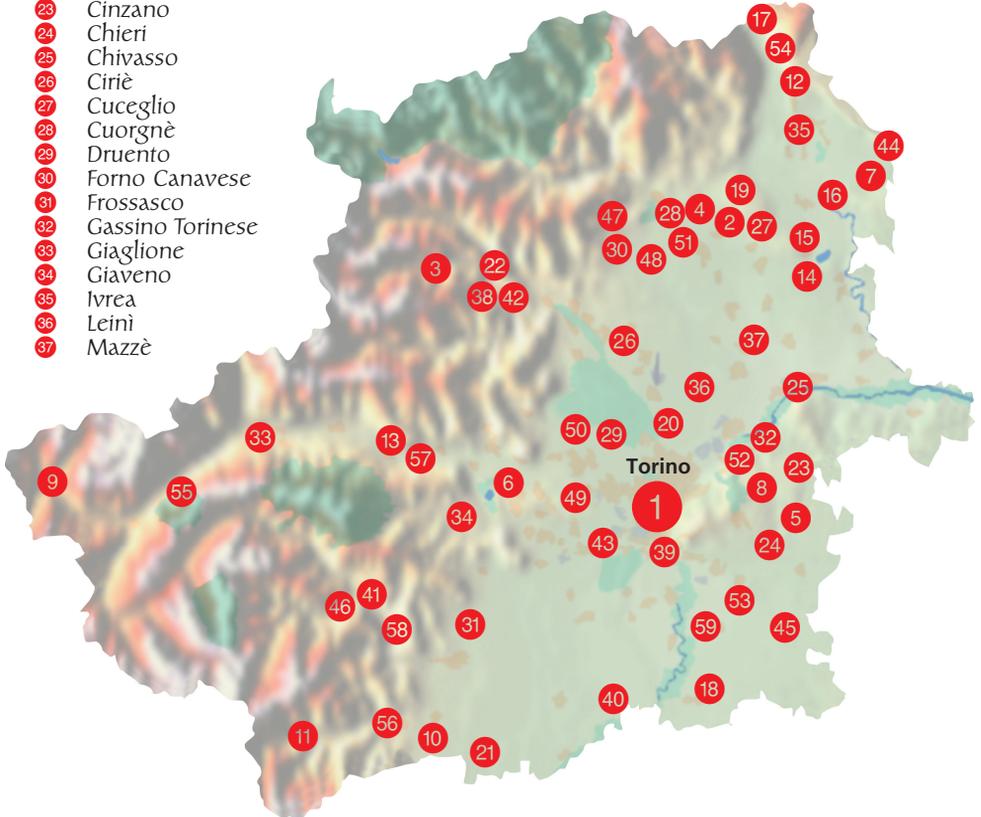






- 1 Torino
- 2 Agliè
- 3 Ala di Stura
- 4 Alice Superiore
- 5 Andezeno
- 6 Avigliana
- 7 Azeglio
- 8 Baldissero Torinese
- 9 Bardonecchia
- 10 Bibiana
- 11 Bobbio Pellice
- 12 Borgofranco d'Ivrea
- 13 Borgone di Susa
- 14 Caluso
- 15 Candia Canavese
- 16 Caravino
- 17 Carema
- 18 Carmagnola
- 19 Cascinette d'Ivrea
- 20 Caselle Torinese
- 21 Cavour
- 22 Ceres
- 23 Cinzano
- 24 Chieri
- 25 Chivasso
- 26 Ciriè
- 27 Cuceglio
- 28 Cuorgnè
- 29 Druento
- 30 Forno Canavese
- 31 Frossasco
- 32 Gassino Torinese
- 33 Giaglione
- 34 Giaveno
- 35 Ivrea
- 36 Leini
- 37 Mazzè

- 38 Mezenile
- 39 Moncalieri
- 40 Pancalieri
- 41 Perosa Argentina
- 42 Pessinetto
- 43 Piossasco
- 44 Piverone
- 45 Poirino
- 46 Pomaretto
- 47 Pont Canavese
- 48 Rivarolo Canavese
- 49 Rivoli
- 50 San Gillio
- 51 San Giorgio Canavese
- 52 San Mauro Torinese
- 53 Santena
- 54 Settimo Vittone
- 55 Susa
- 56 Torre Pellice
- 57 Vaie
- 58 Villar Perosa
- 59 Villastellone



INDICE DELLE LOCALITÀ E DELLE AZIENDE

INDEX OF PLACES AND COMPANIES

	Apicoltori	<i>Beekeepers</i>	
7	Azeglio	Le querce	24
14	Caluso	Mario Bianco	26
	Aziende agricole	<i>Farms</i>	
10	Bibiana	Il frutto permesso	28
18	Carmagnola	Cascina fiume	30
18	Carmagnola	Consorzio del peperone di Carmagnola	32
22	Ceres	Naturalmente	34
40	Pancalieri	Erbe aromatiche Pancalieri	36
44	Piverone	La schiavenza	38
45	Poirino	Associazione produttori della tinca gobba dorata del pianalto di Poirino	40
49	Rivoli	Scaglia	42
50	San Gillio	Mauro Toselli	44
54	Settimo Vittone	Nicoletta	46
59	Villastellone	Cascina fontanacervo	48
	Birrifici	<i>Breweries</i>	
1	Torino	Birificio Torino	52
1	Torino	Piazza dei mestieri	54
57	Vaie	SorA'laMa'	56
58	Villar Perosa	Beba	58
	Cioccolatieri	<i>Chocolatiers</i>	
34	Giaveno	Guido Castagna	60
36	Leini	A. Giordano	62
38	Mezzenile	Stefano Poretti	64
1	Torino	Candifrutto	66
1	Torino	Monteccone Cioccolato	68
1	Torino	Guido Gobino	70

1	Torino	Mamycao	72
1	Torino	Peyrano	74
1	Torino	Stroppiana	76
	Drogherie	Groceries	
34	Giaveno	NonSoloVino	78
1	Torino	Ceni	80
1	Torino	Latteria di Silvana e Antonio d'Auria	82
	Enoteche	Enotecas	
14	Caluso	Perbacco	86
26	Ciriè	Reviglio	88
35	Ivrea	Vino e dintorni	90
1	Torino	Antica enoteca del borgo	92
1	Torino	Da Bacco	94
1	Torino	La cave à millesimes	96
1	Torino	La petite cave	98
1	Torino	Rossorubino	100
	Formaggiai	Cheesemakers	
3	Ala di Stura	Ca' du roc	104
4	Alice Superiore	Le tome di Villa	106
9	Bardonecchia	Le vie del gusto	108
14	Caluso	La buona terra - Damanhur	110
22	Ceres	Agrimont	112
42	Pessinetto	Sant'Ignazio	114
1	Torino	Borgiattino	116
1	Torino	El canton dij formagg	118
1	Torino	Divizia	120
	Gastronomie	Delicatessen	
18	Carmagnola	Il Ricciolo	122
29	Druento	Pasta & pasticci	124
1	Torino	Cibo container	126
1	Torino	Ezio Ferrero	128

1	Torino	Ferri	130
1	Torino	Quaranta	132
1	Torino	Redomante Pappi	134
1	Torino	Roby & Roby	136
1	Torino	Rosada dal 1926	138
1	Torino	Santa polenta	140
1	Torino	Torterìa dolce & salato	142

Gelaterie

35	Ivrea	Bar Ivrea	144
45	Poirino	Agrigelateria San Pé	146
1	Torino	Dolce mania	148
1	Torino	Duequattronove	150
1	Torino	Eurocrem	152
1	Torino	Grom	154
1	Torino	Menodiciotto	156
1	Torino	Miretti	158
1	Torino	Mondello	160
1	Torino	RivaReno	162
1	Torino	Silvano	164
1	Torino	Testa	166

Ice-cream Parlors

Liquorerie

46	Pomaretto	Bernard & C.	168
----	-----------	--------------	-----

Distilleries

Macellerie

11	Bobbio Pellice	Dario Geymonat	170
21	Cavour	Silvio Brarda	172
28	Cuorgnè	Gianni Quaglio	174
41	Perosa Argentina	Livio Ribetto	176
43	Piossasco	Riccardo Oberto	178
53	Santena	Crivello	180
1	Torino	Barberis	182
1	Torino	Bruno Bergoglio	184
1	Torino	Giampiero Riassetto	186

Butchers' Shops

1	Torino	Michele Gadaleta	188
1	Torino	Nicola	190
1	Torino	Silvano Pistis	192
1	Torino	Vittorio Bertoglio	194
56	Torre Pellice	Chiot d'aiga	196

Panetterie **Bread Shops and Bakeries**

2	Agliè	Piccolo forno	200
6	Avigliana	Il forno del borgo	202
30	Forno Canavese	Mauro Demartini	204
32	Gassino Torinese	I tre scalini	206
1	Torino	Aldo Luciano	208
1	Torino	Riccardo Avetta	210

Pasticcerie **Pastry Shops**

9	Bardonecchia	Ugetti	212
12	Borgofranco d'Ivrea	La bottega del canestrello	214
18	Carmagnola	Molineris	216
19	Cascinette d'Ivrea	Pitti	218
20	Caselle Torinese	Castelli	220
24	Chieri	Buttiglieri	222
25	Chivasso	Bonfante e Ortalda	224
34	Giaveno	Franco	226
37	Mazzè	Scavarda	228
47	Pont Canavese	Perotti	230
48	Rivarolo Canavese	Ruffatto	232
51	San Giorgio Canavese	Roletti	234
52	San Mauro Torinese	Gallizioli	236
1	Torino	Bertotto	238
1	Torino	Dell'Agnese	240
1	Torino	Gertosio	242
1	Torino	Medico	244
1	Torino	Pfatisch	246
1	Torino	Raspino	248
1	Torino	Saporito	250

1	Torino	Stillitano	252
	Pastifici	<i>Pasta Shops</i>	
16	Caravino	Il castello	256
1	Torino	Aicardi	258
1	Torino	Da Virgilio	260
1	Torino	Renato	262
1	Torino	Sapori di Tassinari & C.	264
	Pescherie	<i>Fishmongers</i>	
1	Torino	L'ancora	266
1	Torino	Il corallo	268
1	Torino	Gallina	270
	Salumerie	<i>Pork Butchers</i>	
11	Bobbio Pellice	Michelin Salomon	272
14	Caluso	Salumificio Nadia	274
39	Moncalieri	Salumificio del castello	276
	Torrefazioni	<i>Coffee Shops</i>	
14	Caluso	Giuliano Caffè	280
35	Ivrea	Giordano 1938	282
1	Torino	Gran Brasile	284
	Verdurieri	<i>Greengrocers</i>	
49	Rivoli	La frutteria di Gaido	286
1	Torino	Angolo dei sapori	288
1	Torino	Le primizie di Osvaldo	290
	Viticoltori	<i>Wine Growers</i>	
2	Agliè	Cieck	292
5	Andezeno	Balbiano	294
8	Baldissero Torinese	Ronco	296
13	Borgone di Susa	Carlotta	298
14	Caluso	Cooperativa produttori Erbaluce di Caluso	300
14	Caluso	Podere Macellio	302

15	Candia Canavese	Crosio	304
16	Caravino	La campore	306
17	Carema	Cantina dei produttori Nebbiolo di Carema	308
23	Cinzano	Rosotto	310
27	Cuceglio	Cantina sociale del Canavese	312
31	Frossasco	Dora	314
33	Giaglione	Martina	316
35	Ivrea	Ferrando	318
44	Piverone	Favaro	320
51	San Giorgio Canavese	Caretto	322
51	San Giorgio Canavese	Orsolani	324
55	Susa	Pelissero	326