

MANGIA & BEVI

BAGNA CÀUDA

Il Piemonte più saporito è quello della bagna di Sant

LA SALSA D'AGLIO, OLIO E ACCIUGHE UNISCE LE FAMIGLIE INTORNO AL FUJOT

acuradi  Monsù Barachin

Pochi piatti raccontano Torino e il Piemonte come la bagna càuda, rito conviviale e simbolo d'identità contadina. Dal 2013 gli ultimi due fine settimana di novembre significano Bagna Cauda Day, evento nato ad Asti ma che varca i confini regionali, persino quelli nazionali. Questa "salsa calda" di aglio, olio e acciughe unisce famiglie e amici attorno al fujot, il tegamino di terracotta. Ma accanto alla tradizione, la bagna càuda vive oggi una seconda giovinezza: chef e pizzaioli la reinterpretano con leggerezza e creatività. C'è chi la propone in versione gourmet, con acciughe del Cantabro e olio evo d'eccellenza, chi la alleggerisce con latte o verdure, chi la stende sulla pizza. Nei ristoranti la si ritrova nei sughi di plin o nei tajarin, o come intingolo per carni o pesce. Così, da piatto della memoria a simbolo di creatività culinaria, la bagna càuda continua a scaldare l'inverno torinese con il suo inconfondibile profumo di convivialità. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

1
2
3
4
5

Morosini7

A Racconigi, una delle migliori pizze della Granda: con bagna càuda, insalata belga, peperoni e chips di topinambur

Caffè Platti

I plin di Daniele Lo Grasso con soffio di bagna càuda e lamella di zucca allo zenzero piccante. In corso Vittorio 72

Cascina Teitot

Agriturismo nel pinerolese tra Castagnole e Scalenghe, con uno dei Bagna Cauda Day più buoni e partecipati

Bon Parej

Tra un fritto misto e la finanziera, bagna càuda sempre in menu in questo lembo di Valli di Lanzo e Canavese. In via Bava 1/G

Gastronomia Rosada dal 1920

La più storica in attività a Torino da asporto consigliati gli sformatini di zucca e semolini dolci. In via Magenta 10



© RIPRODUZIONE RISERVATA

GRAPES IN TOWN E PORTICI DIVINI dal 21 al 23

Grappoli d'uva a km zero c'è la vendemmia in città

AL CENTRO DEGLI EVENTI I VINI DEL TERRITORIO, CON ASSAGGI E TALK

LUCA INDEMINI

Si vendemmia a Torino con Grapes in Town e Portici Divini, che si intrecciano per un ultimo, intenso fine settimana. Si valorizza il vino piemontese, aprendo lo sguardo sui nostri territori vitivinicoli. Oltre a puntare sui vini, Portici Divini offre quest'anno una novità: una serie di incontri, sabato 22 e domenica 23 a Palazzo Birago, per raccontare le identità territoriali con masterclass e incontri dedicati, condotti dall'agronomo, giornalista e critico enogastronomico Alessandro Felis. È l'occasione per scoprire le otto denominazioni del torinese, un Docg e sette Doc, e confrontarle con le denominazioni vinicole degli altri territori del Piemonte. Si possono scoprire chicche tra i vitigni locali, abbinamenti interessanti tra menu e carte dei vini, la bellezza del paesaggio vinicolo torinese e le antiche enoteche della città. Soprattutto, ci sono le quattro masterclass di "Vitigni a confronto". Si parte sabato 22 alle 15,30 con la domanda "Cari o Pelaverga di Saluzzo?" e si prosegue alle 17 con il parallelo tra i nebbioli di montagna e di collina. Domenica 23 alle 15,30 la freisa torinese incontra quella astigiana, poi alle 17,30 scatta il confronto tra gli spumanti da uve internazionali, con il Pinerolese e l'Alta



Orti urbani sulle colline di Torino

Si prosegue sabato 22 con i produttori di nebbiolo di Carema all'enoteca L'Evo di Eva, o i vini di Cieck all'enoteca Stuzzivino.

Sabato è caratterizzato dai tre tour Passi Divini, con partenza alle 15,45 alla scoperta delle enoteche e dei locali storici della città. Tre i punti di ritrovo: Galleria Subalpina, piazza Solferino vicino alla Fontana Angelica e piazza Bodoni, nei pressi della statua equestre. I tour sono gratuiti, con prenotazione obbligatoria.

Nella giornata conclusiva, domenica 23, alle 18 e alle 19,45 è in programma il tour Choco&Wine Cabrio sotto le Luci d'Artista. A bordo di un magico cabrio bus si possono apprezzare le luminarie artistiche natalizie, degustando i prodotti dei maestri del gusto di Torino: i gianduiotti, i cri-cri, i grissini torinesi e i pregiati vini piemontesi. Costo 32 euro con prenotazione obbligatoria, con programma completo e prenotazioni su grapesintown.it. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ELENA DEL SANTO

Rappresenta uno dei progetti più interessanti sulla scena alimentare torinese, il Mercato del Corso, nuova casa del cibo contadino. È stato inaugurato in corso Vittorio Emanuele II 50, negli spazi dell'ex cinema Corso. Non un semplice locale commerciale, ma il

ritorno di un legame antico tra il centro e la campagna, tra i torinesi e la loro terra. Un luogo che unisce architettura storica, filiera agricola e cultura del cibo. Recuperato e rinnovato senza perderne il fascino Art Déco, è stato trasformato da Coldiretti nel primo mercato coperto cittadino di Campagna Amica, riferimento per chi cerca prodotti a chilometro zero. Il progetto segue lo schema dei mercati di Campagna Amica (nel Torinese sono 21 in totale): i banchi dal design minimale gestiti dai produttori e i prezzi al pubblico decisi dalle singole aziende agricole, senza passare attraverso le imposizioni delle catene di distribuzione e dei grossisti. Nei 600 metri quadrati, riconsegnati alla città dopo un lungo silenzio, i banchi formano un mosaico rurale che si muove, parla, accoglie. Trenta produttori, con le verdure raccolte di fresco, i formaggi che profumano di malga e fieno, i



Il nuovo mercato è stato inaugurato venerdì scorso

salumi che narrano la pazienza delle stagionature. E poi mieli, le farine, le conserve, in un ambiente luminoso e ordinato che favorisce il contatto diretto tra chi coltiva e chi consuma. E nel faraonico androne (omaggio alla magnificenza dei templi egizi) c'è Divinorum, la casa del vino, con esposte quasi cinquecento etichette piemontesi di 180 produttori.

Non solo un'enoteca, ma un luogo concepito per dare visibilità a quei viticoltori che faticano a emergere nei circuiti delle guide e delle riviste enologiche. Sarà presto a disposizione dei wine lover un fitto calendario di iniziative. Subito dopo le festività, aprirà anche un ristorante centrato sulla filosofia del circolare, con una cucina che utilizza principalmente gli ingredienti venduti sui banchi, trasformandoli in piatti semplici, locali, immediati. Non mancano la didattica e gli showcooking, gli incontri con i cuochi contadini e le attività educative rivolte a scuole e famiglie. Il mercato è aperto venerdì e sabato dalle 10 alle 19, mentre l'enoteca Divinorum dal martedì al sabato negli stessi orari. Per le domeniche di dicembre è prevista un'apertura straordinaria prenatalizia. Info e aggiornamenti sul sito mercatodelcorso.it. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MERCATO DEL CORSO il venerdì e il sabato

Dal produttore al cliente senza passare dai grossisti

LA NUOVA REALTÀ METTE IN CONTATTO CHI COLTIVA E CHI CONSUMA