

VIAGGI E TEMPO LIBERO

Omaggio al Grande Torino

di **Chicco Rossi**

è stata
del
dal 1563, capitale del
dal 1720 al 1861 e, quindi, del
dal 1861 al 1865 e questo fine settimana è capitale del
e del buon

Al Lingotto si svolge il
Salone internazionale del gusto edizione 2014.

5 giorni all'insegna del buon mangiare che è anche sinonimo di tutela del territorio, delle biodiversità e soprattutto di un mangiare sano.

La
kermesse offre incontri a ripetizione. Per chi volesse sfruttare questo fine settimana in arrivo, Chicco Rossi, a suo gusto personale (del resto i latini ci hanno insegnato con lo splendido esempio di perifrastica passiva che *de gustibus non est disputandum?*) consiglia per la giornata del **25 ottobre** di iniziare con

Maurilio

Garola che accompagnerà, al padiglione 2, alla scoperta del **peperone** di

Carmagnola (per chi volesse provare una cena di alto livello al rientro può andare al

La Ciau del Tornavento di Treiso in provincia di Cuneo dove Maurilio è il padrone di casa (*must* per gli agnolotti del plin di seirass cotti nel fieno maggengo al burro e timo serpillio).

Nel primo pomeriggio come non andare allo
stand

Laurisia per un viaggio nel passato con la degustazione del **chinotto** (si veda “

[La bevanda che non ti aspetti](#)”) e per chi preferisce bacco ecco servita l'alternativa al padiglione 1 con lo

Slow food Liguria che ci presenta le sue **bollicine**.

A chiusura, per chi volesse cenare direttamente al Lingotto ecco servita la cucina di

Terra madre (

guest star Fatima Kadoumy e Diego Felix).

Per chi al contrario volesse tuffarsi nel ritmo cittadino il consiglio è, previa prenotazione, andare nel quadrilatero romano a farsi coccolare al ristorante

Consorzio una vera chicca.

Fantastico l'

uovo

croccante su spinaci, fonduta di

cheddar e pancetta croccate a cui far seguire dei commuoventi

plin

d'ortiche al caprino con

burro d'acciughe e timo, il tutto annaffiato con un generoso

Baccabianca della

Tenuta Grillo guidata da Guido e Rita Zampaglione. Un

Cortese in

purezza, che prevede una prolungata macerazione sulle bucce, da 40 a 60 giorni, e un successivo affinamento in acciaio a cui fa seguito un ultimo anno almeno in bottiglia.

Attenzione,

non è filtrato, quindi si presenta di colore ramato, ricco di riflessi e sorprendentemente limpido nonostante l'assenza di filtratura. All'olfatto si riconosce l'erba amara, la nocciola, la cannella e il caramello.

Al palato si denota una buona freschezza acida e l'indubbia presenza dei tannini derivanti dalla lunga macerazione, il finale è lungo e presenta una buona struttura.

Ormai il là è stato dato e allora come si può andar via senza aver addentato una

costata di

razza

fassone?

E qui ci scappa un gran

Barolo, quello che porta il nome di

Bartolo Mascarello e che adesso è prodotto sapientemente dalla figlia Teresa. Lascio a voi la scoperta di un gran vino prodotto da uno dei patriarchi del Barolo.

Ma Torino vuol dire anche caffè storici, ricchi di tradizione e fascino, mantenuti integri nelle loro fattezze originarie e per questo meritevoli di una visita.



Destinazione è

piazza Castello dove si affacciano sia il **Palazzo reale** che **Palazzo Madama e Casaforte degli Acaja**, dichiarate patrimonio dell'Unesco.

Da qui prendendo la galleria si può andare da

Baratti

e

Milano, il cui nome deriva da quello dei suoi fondatori, che nel lontano 1875 diedero vita a questa caffetteria storica posizionata tra la piazza e la

Galleria Subalpina. L'eleganza e soprattutto la bontà dei prodotti permisero di poter far parte dell'

élite dei fornitori della Real Casa.

Proseguendo per la Galleria Subalpina si arriva fino alla splendida

piazza San Carlo dove è possibile andare a degustare una buona cioccolata calda al **Caffè Torino**, inaugurato nel 1903 e tutt'ora sinonimo di eleganza.

Passeggiando per la città come non comprare uno dei suoi simboli, quella prelibatezza fatta di cacao, zucchero e nocciola tonda gentile delle Langhe, prodotta per la prima volta dalla **Caffarel** nel lontano 1865 e presentata dalla maschera carnevalesca di Torino Gianduja: il **gianduitto** che a prescindere da chi lo produce si caratterizza per il suo rivestimento di carta dorata.

A questo punto si può andare al museo egizio o, per chi si sente in colpa per il troppo mangiare, si può sempre optare per una bella passeggiata per il

parco del Valentino, costeggiando il grande fiume e ammirando l'omonimo

castello, anch'esso patrimonio dell'Unesco e attualmente sede staccata del Politecnico di Torino e della facoltà di architettura.

Il palazzo fu acquistato da Emanuele Filiberto di Savoia su consiglio di un certo Andrea Palladio...

A chiusura di questa breve visita, come non andare alla basilica di Superga a rendere omaggio a, rigorosamente in ordine alfabetico Bacigalupo, A. Ballarin, D. Ballarin, Bongiorno, Castigliano, Fadini, Gabetto, Grava, Grezar, Loik, Maroso, Martelli, Mazzola, Menti, Operto, Ossola, Mario Rigamonti e Schubert? Onore al **GRANDE TORINO**.

