

TORINO DOC

I VINI DOCG E DOC DELLA PROVINCIA DI TORINO

Scegliere un vino DOCG o DOC della provincia di Torino è sinonimo di emozione e di scoperta. Sono 7 le Denominazioni di origine torinesi: alla DOCG Erbaluce di Caluso si affiancano infatti 6 DOC – Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa – per un totale di 34 tipologie di vini. In questo ampio panorama, Torino DOC propone una selezione di vini giudicati dalla Commissione di degustazione della Camera di commercio di Torino.

DOC WINES OF THE PROVINCE OF TORINO

Choosing a DOCG or DOC certified wine from Province of Torino results in discovery and emotion. In the Italian appellation system are 7 names that originate in the Torino province: in addition to the DOCG Erbaluce di Caluso there are 6 DOC areas - Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese and Valsusa – for a total of 34 types of wines. Inside this broad variety, Torino DOC offers a selection of wines assessed by the Chamber of commerce Tasting Panel.

Every weekend
From July to
September, you
can ask to enjoy
these traditional
recipes and
the DOCG and
DOC wines of
the Province of
Torino in the
listed for an
unforgettable
taste experience
Reservation
recommended.

TORINO
• Piazza Castello/Via Garibaldi
• Piazza Carlo Felice
Contact centre ☎ (+39) 011.535181
info.torino@turismotorino.org

IVREA
Piazza Ottinetti
☎ (+39) 0125.618131
info.ivrea@turismotorino.org
f @ufficioturisticoivrea

PINEROLO
Viale Giolitti 7/9
☎ (+39) 0121.795589
info.pinerolo@turismotorino.org
f @ufficioturisticoipinerolo

follow us!



www.turismotorino.org

In collaborazione con



Progetto creativo e art director: Turismo Torino e Provincia. Immagini: Turismo Torino e Provincia. Foto: Alessandro Di Nola. Chiuso in redazione 06/2018



PEPERONI CON BAGNA CAODA

Ricetta saporta e sfiziosa in cui la salsa di acciughe, olio e aglio si abbinano perfettamente alla dolcezza dei peperoni arrostiti. Per la preparazione di questo piatto sono perfetti i peperoni quadrati di Carmagnola, un prodotto di alta qualità caratterizzato da una polpa particolarmente spessa, ideale per la cottura in forno. A savoury and tasty recipe where the sauce of anchovies, oil and garlic is the ideal contrast to the sweetness of the roasted peppers. Perfect for making this dish are the square peppers of Carmagnola, a high quality product that has a particularly thick pulp, ideal for oven baking.



INSALATA RUSSA

Piatto a base di verdure e maionese, nacque probabilmente a fine '800. Secondo alcune fonti fu inventato dal cuoco di casa Savoia in occasione della visita dello Zar: preparato con prodotti comunemente coltivati in Russia come carote e patate, non prevedeva l'uso della maionese bensì della panna per rappresentare la neve... sembra che lo Zar abbia gradito molto, tanto da portare con sé in patria la ricetta. A dish of vegetables and mayonnaise, it was probably created towards the late 19th century. According to some it was invented by the chef of the House of Savoy for the visit by the Tsar: made using ingredients commonly grown in Russia such as carrot and potato, it did not originally use mayonnaise but cream to represent the snow... it seems that the Tsar liked it very much, and took the recipe back with him to Russia.



CARNE CRUDA BATTUTA AL COLTELLO

Piccolo pesce azzurro arricchito da una profumatissima salsa (bagnet) a base di prezzemolo e aglio. Il viaggio dell'acciuga dal mare alle tavole piemontesi risale a tempi antichi ed è strettamente legato al commercio del sale, all'epoca soggetta a dazi doganali. Per aggirare i controlli il sale veniva nascosto in barili sotto abbondanti strati delle più economiche acciughe, poi vendute lungo il cammino. Anchovy is a small oily fish which, in this recipe, is enriched with a fragrant sauce (bagnet) based on parsley and garlic. Anchovies have been taken on the journey from sea to the Piemonte tables since ancient times, a practice closely linked to the trade in salt on which customs duties had to be paid. To circumvent border controls, the salt was hidden in barrels under thick layers of the cheaper anchovies, and then sold along the way.

Antipasto fresco e leggero a base di carne di fassone di razza piemontese, rigorosamente tagliata con il coltello per preservarne i succhi e condita con olio extravergine d'oliva, sale e limone. La carne cruda, battuta al coltello non deve assolutamente essere confusa con quella macinata, il cui gusto viene alterato dal processo meccanico di lavorazione. A fresh and light appetiser of Piemonte Fassone beef, hand chopped to retain all its juices, and dressed with extra virgin olive oil, salt and lemon. Hand chopping raw meat is quite a different method from machine grinding which alters the flavour of the meat by the mechanical mincing process.



ACCIUGHE AL VERDE

TYPICAL PIEDMONTESE CUISINE... IN SUMMER

LA CUCINA TIPICA PIEMONTESE... IN ESTATE



Da luglio a settembre chiedi ricette della tradizione ed i vini DOCG e DOC della provincia di Torino nei ristoranti e nelle trattorie: un'esperienza indimenticabile! Goditi la prenotazione.

Sulle tavole di Torino e della sua provincia i piatti tipici e le antiche ricette locali sono protagonisti incontrastati di una tradizione viva più che mai, tramandata nei secoli fino a oggi con immutata cura nella scelta delle materie prime. In Piemonte ogni pasto che si rispetti comincia con una serie pressoché infinita di **stiziosi antipasti** a base di carne, pesce, verdure. Benché presenti tutti l'anno, nei **mesi estivi** le tavole torinesi propongono **cinque** tra i più celebri e gustosi antipasti della tradizione: **la carne cruda battuta al coltello**, succulenta carne di razza piemontese tagliata finemente **le acciughe al verde**, appetitoso pesce azzurro servito con una salsa a base di prezzemolo **i peperoni con bagna caoda**, connubio perfetto tra un prodotto del territorio e un grande classico della tradizione **il vitello tonnato**, re degli antipasti piemontesi! Ma non finisce qui! Oltre agli antipasti, nei locali aderenti potrai trovare anche i celebri primi piatti (ad esempio gli agnolotti), i grandi classici (tra cui la finanziaria) e concludere con un delizioso dolce (magari un *bonèt*...).

Ogni weekend

Stay tuned to find out later about the dishes specifically for the autumn!

The typical dishes and old **local recipes** still reign supreme on the tables of Torino and its province in an ever vibrant tradition passed down through the centuries to the present day, taking the same unaltered care in the choice of raw materials. In Piemonte, each meal worthy of the name begins with an almost infinite array of **delicious appetisers** of meat, fish and vegetables. Although traditional appetisers can be found in Torino's menus all year long, **five really famous and tasty** ones are essential for the **summer**: **carne cruda battuta al coltello**, succulent finely chopped Piemonte beef **acciughe al verde**, appetising anchovies served on a sauce made of parsley **peperoni con bagna caoda**, a perfect match between local peppers and the classic anchovy sauce **russian salad**, a fresh appetiser of vegetables and mayonnaise **vitello tonnato**, veal with tuna sauce, the king of Piemonte appetisers. But it doesn't end there! Apart from the appetisers, in the participating establishments you can also find famous first courses (such as *agnolotti ravioli*), great classics (including the *finanziere stew*) and end with a delicious dessert (perhaps a *bonèt*...).





SCEGLI IL TUO RISTORANTE

CHOOSE YOUR RESTAURANT

TORINO	sabato Saturday		domenica Sunday	
ANTICA BRUSCHETTERIA PAUTASSO Vitello tonnato, insalata russa, carne cruda Carema, Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri Piazza Emanuele Filiberto 4h ☎ (+39) 011.4366706 info@pautasso.it - www.pautasso.it				
ANTICA TRATTORIA "CON CALMA" Vitello tonnato, acciughe al verde, insalata russa, carne cruda, peperoni con bagna caoda Erbaluce di Caluso, Collina Torinese, Freisa di Chieri, Pinerolese Strada Comunale del Cartman 59 ☎ (+39) 011.8980229 concalma@concalma.it - www.concalma.it				
ANTICO BALON Vitello tonnato, acciughe al verde, carne cruda Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri Piazza Emanuele Filiberto 3a ☎ (+39) 011.7652572 info@anticobalon.it - www.anticobalon.it				
ARCADIA Vitello tonnato, carne cruda Canavese, Carema, Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri, Pinerolese Galleria Subalpina (Piazza Castello) ☎ (+39) 011.5613898 info@ristorantearcadia.com - www.foodandcompany.com				
BIRILLI Vitello tonnato, carne cruda Carema, Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri Strada Val San Martino 6 ☎ (+39) 011.8190567 info@birilli.com - www.foodandcompany.com				
CAFFÈ SAN CARLO Vitello tonnato, acciughe al verde, insalata russa, carne cruda Collina Torinese, Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri Piazza San Carlo 156 ☎ (+39) 011.532586 info@sancarlocaffe.it				
GELATERIA PEPINO Vitello tonnato, insalata russa, carne cruda Canavese, Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri Piazza Carignano 8 ☎ (+39) 011.542009 carignano@gelatipepino.it - www.gelatipepino.it				
GOUSTO' RISTORANTE EMPORIUM Vitello tonnato, acciughe al verde, carne cruda, peperoni con bagna caoda Canavese, Collina Torinese, Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri, Valsusa Piazza della Repubblica 4 ☎ (+39) 329.9415437 gousto@gousto.eu - www.gousto.eu				

TORINO	sabato Saturday		domenica Sunday	
HAFASTORIE Vitello tonnato Galleria Umberto I 10/13 ☎ (+39) 011.19486765 info@hafastorie.it - www.hafastorie.it				
IL BISTROT DELLA BOTTEGA DEL GUSTO Vitello tonnato, acciughe al verde, insalata russa, carne cruda, peperoni con bagna caoda Via Sant'Anselmo 4f ☎ (+39) 011.0209969 info@bistrotdebbottega.it - www.bistrotdebbottega.it				
LE FANFARON BISTROT Vitello tonnato, peperoni con bagna caoda Carema, Collina Torinese, Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri Via Piave 5 ☎ (+39) 339.3247746 info@fanfaron.it - www.fanfaron.it				
LE VITEL ETONNE Vitello tonnato, acciughe al verde, carne cruda, peperoni con bagna caoda Canavese, Carema, Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri Via San Francesco da Paola 4 ☎ (+39) 011.8124621 info@leviteletonne.com - www.leviteletonne.com				
OSTERIA ROTONDA DEI FACCHINETTI Vitello tonnato, acciughe al verde, carne cruda Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri Via Pianezza 185 ☎ (+39) 011.4556804 www.osteriarotondadeifacchinetti.it				
PORTO DI SAVONA Vitello tonnato, acciughe al verde, carne cruda, peperoni con bagna caoda Carema, Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri Piazza Vittorio Veneto 2 ☎ (+39) 011.8173500 info@portodisavona.com - www.foodandcompany.com				
QUANTO BASTA Vitello tonnato, acciughe al verde, carne cruda Carema, Collina Torinese, Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri Via San Domenico 12b ☎ (+39) 011.5214452 info@quantobastaristorante.it - www.quantobastaristorante.it				
RISTORANTE IL CIRCOLO DEI LETTORI Vitello tonnato, acciughe al verde, insalata russa, carne cruda, peperoni con bagna caoda Carema, Canavese, Collina Torinese, Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri, Pinerolese, Valsusa Via Bogino 9 ☎ (+39) 011.4326828 info@circololettori.it - www.circololettori.it				
RISTORANTE MONTI Vitello tonnato, insalata russa, carne cruda Carema, Canavese, Collina Torinese, Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri, Pinerolese Via Lombriasco 4 ☎ (+39) 011.4332210 info@ristorantemonti.it - www.ristorantemonti.it				

LEGENDA LEGEND

- Vini DOCG e DOC della provincia di Torino
DOCG e DOC wines of the province of Torino
- Locale completamente accessibile
Fully accessible restaurant
- Locale parzialmente accessibile
Partially accessible restaurant
- Locali che adottano criteri di sostenibilità
Restaurants with sustainability criteria
- Ristorante con facilitazioni per famiglie
menu adatto ai bambini, riduzioni per famiglie,
servizi di intrattenimento
Family-friendly restaurants
kids menus, special deals for families, entertainment
- Ristorante Stellato
Starred Restaurant
- Pranzo
Lunch
- Cena
Dinner
- Aperto
Open
- Chiuso
Closed

around TORINO	sabato Saturday		domenica Sunday	
ALBERGO RISTORANTE TRE RE Vitello tonnato, insalata russa, carne cruda Canavese, Carema, Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri Piazza Martiri della Libertà 27 - Castellamonte ☎ (+39) 0124.515470 info@trerecastellamonte.it - www.trerecastellamonte.it				
ANTICA TRATTORIA LA STELLINA Vitello tonnato, acciughe al verde Via Carlo Emanuele I 17b - Bruzolo ☎ (+39) 011.9637205 info@anticatrattorialastellina.it - www.anticatrattorialastellina.it				
L'ANGELO DEL CONVENTO Carne cruda Canavese, Erbaluce di Caluso Via San Rocco 6/8 - Loranze Alto ☎ (+39) 328.9204996 info@angelodelconvento.it - www.angelodelconvento.it				
LA TAVERNA DI FRA FIUSCH Vitello tonnato, acciughe al verde, insalata russa, carne cruda Canavese, Collina Torinese, Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri, Pinerolese Via Maurizio Beria 32 - Moncalieri ☎ (+39) 011.8608224 info@fraciusch.it - www.fraciusch.it				
LOCANDA AQUILA BIANCA Vitello tonnato, acciughe al verde, carne cruda Canavese, Erbaluce di Caluso Frazione Piamprato - Valprato Soana ☎ (+39) 0124.812993 info@locandaaquilabianca.it - www.locandaaquilabianca.it				
OSTO BRUMA Vitello tonnato, carne cruda, peperoni con bagna caoda Canavese, Erbaluce di Caluso Via delle Cherche 3 - Carmagnola ☎ (+39) 011.9710199 info@ostobruma.it - www.ostobruma.it				
PILONE DEL LUPO Vitello tonnato, acciughe al verde, insalata russa, peperoni con bagna caoda Freisa di Chieri Via Umberto I 4 - Pecetto Torinese ☎ (+39) 011.8608633 ticonsulting@yahoo.it - www.pilonedellupo.com				
PIZZORANTE Vitello tonnato, acciughe al verde, insalata russa, carne cruda, peperoni con bagna caoda Carema, Erbaluce di Caluso, Valsusa Corso Susa 242 - Rivoli ☎ (+39) 011.9534686 info@pizzorante.biz - www.pizzorante.biz				
RISTORANTE ESTABLO Carne cruda Erbaluce di Caluso, Carema, Freisa di Chieri Strada del Passatempo 3 - Chieri ☎ (+39) 011.9478386 establo@libero.it - www.establo.it				
RISTORANTE FREIDOUR Vitello tonnato, acciughe al verde, carne cruda, peperoni con bagna caoda Carema, Freisa di Chieri, Pinerolese				
TRATTORIA AL GOB Vitello tonnato, acciughe al verde, insalata russa, carne cruda, peperoni con bagna caoda Freisa di Chieri Via Torino 226 - San Mauro Torinese ☎ (+39) 011.8221537 lmosca@gmail.com				
TRATTORIA MALU'S BAR Vitello tonnato, acciughe al verde, carne cruda, peperoni con bagna caoda Via I Maggio 3 - Vaie ☎ (+39) 335.6871423 sacchettovilma@live.it				

...O IL TUO PIATTO...

OR YOUR DISH...

LEGENDA LEGEND

- Torino
- Around Torino

ACCIUGHE AL VERDE

- Antica Bruschetteria Pautasso
- Antica Trattoria "Con Calma"
- Antica Trattoria La Stellina
- Antico Balon
- Caffè San Carlo
- Gousto' Ristorante Emporium
- Il Bistrot della Bottega del Gusto
- La Taverna di Fra Fiusch
- Le Vitel Etonné
- Locanda Aquila Bianca
- Osteria Rotonda dei Facchinetti
- Pilone del Lupo
- Pizzorante
- Porto di Savona
- Quanto Basta
- Ristorante Freidour
- Ristorante Il Circolo dei Lettori
- Trattoria al Gob
- Trattoria Malu's Bar

VITELLO TONNATO

- Albergo Ristorante Tre Re
- Antica Bruschetteria Pautasso
- Antica Trattoria "Con Calma"
- Antica Trattoria La Stellina
- Antico Balon
- Arcadia
- Birilli
- Caffè San Carlo
- Gelateria Pepino
- Gousto' Ristorante Emporium
- Hafastorie
- Il Bistrot della Bottega del Gusto
- La Taverna di Fra Fiusch
- Le Fanfaron Bistrot
- Le Vitel Etonné
- Locanda Aquila Bianca
- Osteria Rotonda dei Facchinetti
- Osto Bruma
- Pizzorante
- Porto di Savona
- Quanto Basta
- Ristorante Establo
- Ristorante Freidour
- Ristorante Il Circolo dei Lettori
- Ristorante Monti
- Trattoria al Gob
- Trattoria Malu's Bar

INSALATA RUSSA

- Albergo Ristorante Tre Re
- Antica Bruschetteria Pautasso
- Antica Trattoria "Con Calma"
- Caffè San Carlo
- Gelateria Pepino
- Il Bistrot della Bottega del Gusto
- La Taverna di Fra Fiusch
- Pilone del Lupo
- Pizzorante
- Porto di Savona
- Ristorante Freidour
- Ristorante Il Circolo dei Lettori
- Ristorante Monti
- Trattoria al Gob

CARNE CRUDA

- Albergo Ristorante Tre Re
- Antica Bruschetteria Pautasso
- Antica Trattoria "Con Calma"
- Antico Balon
- Arcadia
- Birilli
- Caffè San Carlo
- Gelateria Pepino
- Gousto' Ristorante Emporium
- Il Bistrot della Bottega del Gusto
- L'Angelo del Convento
- La Taverna di Fra Fiusch
- Le Vitel Etonné
- Locanda Aquila Bianca
- Osteria Rotonda dei Facchinetti
- Osto Bruma
- Pizzorante
- Porto di Savona
- Quanto Basta
- Ristorante Establo
- Ristorante Freidour
- Ristorante Il Circolo dei Lettori
- Ristorante Monti
- Trattoria Al Gob
- Trattoria Malu's Bar

PEPERONI CON BAGNA CAODA

- Antica Trattoria "Con Calma"
- Gousto' Ristorante Emporium
- Il Bistrot della Bottega del Gusto
- Le Fanfaron Bistrot
- Le Vitel Etonné
- Osto Bruma
- Pilone del Lupo
- Pizzorante
- Porto di Savona
- Ristorante Freidour
- Ristorante Il Circolo dei Lettori
- Trattoria al Gob
- Trattoria Malu's Bar

Presenta questo **COUPON** al ristorante e riceverai un **OMAGGIO DI BENVENUTO**

Show this **VOUCHER** at the restaurant and you'll get a **NICE GIFT**