



CITTA' DI TORINO



TORINO COMPRA VICINO

I tuoi negozi, la tua città

IN COLLABORAZIONE CON



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



SOPRINTENDENZA ARCHEOLOGIA
BELLE ARTI E PAESAGGIO
PER LA CITTÀ METROPOLITANA
DI TORINO

GUIDA EPIC 2024

Un progetto della Città di Torino
in collaborazione con ASCOM
Confcommercio Torino e Provincia,
Confesercenti Torino e Provincia,
Camera di commercio di Torino e
Soprintendenza Archeologia Belle Arti
e Paesaggio per la Città Metropolitana
di Torino

Testi

Stratosferica Impresa Sociale

Progetto grafico e impaginazione
No Panic Agency

Fotografie

Federico Masini

Altri crediti fotografici

Franco Borrelli pp. 236-237, Sergio Spanu pp. 302-303
e Peter's Tea House pp. 308-309

Tutti i diritti riservati

Stampato da Sinthesi Quattro
nel mese di marzo 2025

Interno stampato su carta Ecolabel
AT/011/001

Copertina stampata su carta Ecolabel
PT/011/002

TORINO COMPRA VICINO

Campagna di comunicazione e contenuti
Stratosferica Impresa Sociale



EU Ecolabel:
AT/011/001



EU Ecolabel:
PT/011/002



RECYCLED
Paper made from
recycled material
FSC® C015522

INDICE

p. 6	Negozi di vicinato, la vitalità di una città intera
p. 8	Come funziona l'Albo EPIC. I requisiti e le categorie
p. 13	EPIC di valore storico artistico e culturale
p. 83	EPIC di tradizione
p. 209	EPIC innovativi e di eccellenza
p. 334	Indice degli EPIC 2024

Botteghe storiche, negozi di quartiere, attività locali: i luoghi del commercio di prossimità non svolgono solo una funzione commerciale ma contribuiscono a creare una comunità.

Il progetto Torino Compra Vicino punta a valorizzare e riconoscere il ruolo che il commercio di vicinato ha nella vita e nella crescita di una città e a dare visibilità alle storie di imprese e spazi storici di particolare valore artistico, culturale, umano: gli EPIC, realtà del commercio che parlano di Torino, delle sue tradizioni, delle sue eccellenze e delle sue bellezze.

Punti di riferimento che fanno a pieno titolo parte della storia dei nostri quartieri e della nostra città, luoghi in cui le torinesi e i torinesi, generazione dopo generazione, hanno potuto ritrovarsi e trovare, oltre a qualità e professionalità, quella componente umana che dobbiamo considerare collante essenziale in una comunità.

Queste pagine mettono in luce il valore storico e culturale di questi luoghi, restituendoci una fotografia dello straordinario valore del nostro tessuto commerciale, e conducendoci in un viaggio che ha per protagoniste attività che hanno accompagnato la storia di Torino per decenni, che rappresentano cultura e tradizione e che continuano a contribuire alla crescita della nostra città, ideali connessioni tra passato, presente e futuro.

Stefano Lo Russo
Sindaco di Torino

Gli Esercizi di prossimità sono innegabilmente preziosi punti di riferimento per il territorio, presidi di sicurezza, ed importante elemento di aggregazione sociale.

E proprio per questa ragione siamo davvero grati ai tanti Negozianti e alle loro Famiglie che nel corso dei decenni, o anche più recentemente, nonostante il periodo di oggettiva crisi del settore, hanno contribuito e tuttora contribuiscono allo sviluppo della Città, svolgendo nel contempo una preziosa funzione sociale e di servizio nei confronti della nostra Comunità.

Con questo spirito abbiamo voluto istituire un Albo particolare con una sua guida, sempre in aggiornamento, proprio per far conoscere, valorizzare e rendere merito ad un prezioso patrimonio commerciale ed umano per il quale esprimiamo tutta la nostra riconoscenza.

Paolo Chiavarino
Assessore al Commercio e Mercati



NEGOZI DI VICINATO, LA VITALITÀ DI UNA CITTÀ INTERA

Attività locali, botteghe storiche, negozi di quartiere: sono i luoghi dove tante e tanti torinesi trovano ogni giorno qualità, esperienza e un rapporto personale, rappresentando una ricchezza insostituibile per il tessuto economico e sociale.

Spazi di tradizione e laboratori di cambiamento. Imprese di famiglia che evolvono generazione dopo generazione. Piccoli progetti cresciuti nel tempo. Gli esercizi commerciali di prossimità fanno parte del “paesaggio collettivo” della città: sono punti di riferimento comuni per ogni abitante, nella vita quotidiana come per un acquisto o un’occasione speciale, e un’attrazione originale per chi è in visita.

È per queste e tante altre ragioni che la rete locale di negozi va difesa e sostenuta. Le attività commerciali partecipano al dinamismo di una via e si prendono cura degli spazi attorno a loro, creano lavoro e contribuiscono alla qualità di vita di una comunità, garantiscono sicurezza. Le loro vetrine sono altrettante luci accese sulla strada, le loro porte un invito a incontrarsi e scoprire.

Questo volume racconta la prima serie di attività che ne fanno parte.

TORINO COMPRA VICINO

Rapporto umano **Per l’esperienza**

Nelle attività locali è tutta un’altra storia. Questione di accoglienza e di servizio: nei negozi di vicinato ci attende un sorriso, una stretta di mano, quell’attenzione in più. Vicino compriamo meglio.

Specialità e sapere **Per la qualità**

Le piccole imprese credono nella bontà del proprio lavoro: investono sulla capacità di selezionare un’offerta, sulla competenza, sulle abilità manuali. Vicino troviamo cura e passione.

Una garanzia **Per la fiducia**

A chi chiedere un consiglio?
A chi ci conosce di più.
Ogni commerciante crea rapporti personali: i negozi sono un riferimento quotidiano, familiare. Vicino ci sentiamo a casa.

Senso di appartenenza **Per la città**

Le vetrine, le luci, le insegne: nel commercio di vicinato vive l’identità di un luogo, la sua storia e socialità, dal centro storico ai vari quartieri. Vicino sentiamo il bello di una comunità.

COME FUNZIONA L'ALBO EPIC. I REQUISITI E LE CATEGORIE

La Città di Torino ha istituito l'**Albo degli Esercizi di Prossimità di Interesse Collettivo** nel corso del 2024. L'Albo nasce per riconoscere in modo ufficiale le attività che contribuiscono alla qualità del tessuto commerciale cittadino, assegnando loro il titolo di **EPIC** (Esercizio di Prossimità di Interesse Collettivo). La valutazione tiene conto del valore storico-culturale delle attività, dell'attenzione verso l'innovazione e l'eccellenza, dell'impegno sociale.

L'iniziativa è rivolta agli esercizi commerciali con una superficie di vendita non superiore a 250 metri quadri, agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e alle attività di impresa (comprese farmacie, tabaccherie, imprese artigianali di servizio) titolari di autorizzazione/segnalazione certificata di inizio attività di commercio al dettaglio e/o di somministrazione.

Grazie al coinvolgimento di Ascom Torino, Confesercenti Torino e Camera di commercio di Torino, l'iniziativa ha registrato un interesse notevole già in questo primo anno, con più di 150 candidature accettate. Oltre al prestigio del riconoscimento, l'inserimento nell'Albo offre alle attività vantaggi di diverso tipo, a partire dalla promozione sui canali di Torino Compra Vicino.

L'Albo si articola in tre diverse categorie di appartenenza: EPIC di valore storico artistico e culturale; EPIC di tradizione; EPIC innovativi e di eccellenza.

1

Categoria 1 EPIC di valore storico artistico e culturale

- Continuità dell'attività per 70+ anni
- Continuità merceologica e espressione delle tradizioni locali
- Rappresentatività per la storia e la cultura di Torino
- Locali e arredi originali

oppure

Categoria 1-bis

- Conservazione di locali e arredi di pregio con 70+ anni
- Rappresentatività per la storia e la cultura di Torino

2

Categoria 2 EPIC di tradizione

- Continuità dell'attività per 40+ anni
- Continuità merceologica o espressione delle tradizioni locali

3

Categoria 3 EPIC innovativi e di eccellenza

- Continuità dell'attività per 5+ anni e almeno due fra queste caratteristiche:
- Innovazione
- Cura della prossimità
- Sostenibilità
- Qualità

I requisiti sono consultabili in forma completa alla pagina servizi.torinofacile.it/info/epic



A FAVORE DEL COMMERCIO DI PROSSIMITÀ: LA CAMPAGNA

L'Albo rientra in un impegno più ampio a sostegno dei negozi di vicinato e dell'economia di prossimità, programma pubblico che prende il nome di **Torino Compra Vicino**.

Promosso dalla Città di Torino in collaborazione con **Ascom Torino** e **Confesercenti Torino** e con il supporto della **Camera di commercio di Torino**, il progetto Torino Compra Vicino trasmette il valore delle attività locali secondo un piano di azioni a più livelli, con l'obiettivo di contrastare i fenomeni di desertificazione commerciale.

L'iniziativa ha dato vita a una campagna di comunicazione su più mezzi, diffusa a più riprese in tutta la città, e ogni giorno dà spazio alle storie degli EPIC, gli Esercizi di Prossimità di Interesse Collettivo riconosciuti dall'Albo, su un proprio profilo Instagram e un sito dedicato. Ad arricchire il piano di azioni, anche una serie di fortunati incontri letterari in collaborazione con Fondazione Circolo dei lettori.





EPIC DI VALORE STORICO ARTISTICO E CULTURALE

Continuità dell'attività per 70+ anni

Continuità merceologica e espressione delle tradizioni locali

Rappresentatività per la storia e la cultura di Torino

Locali e arredi originali

oppure



Conservazione di locali e arredi di pregio con 70+ anni

Rappresentatività per la storia e la cultura di Torino





ABELLO 1838 ERBORISTERIA

ERBORISTERIA

[via Monte di Pietà 5/A](#)

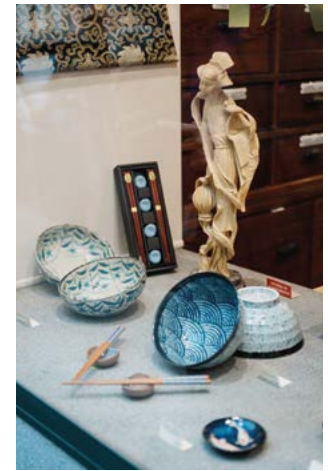
[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1838](#)

La storia di Torino si intreccia con quella dell'Erboristeria Abello, nata come bottega dove un'intraprendente "vidua" (vedova, in piemontese) commerciava erbe medicinali locali, già dagli inizi dell'Ottocento.

L'attuale negozio risale al 1838 e a sua figlia, Teresa Abello. È l'inizio di un'espansione verso oli essenziali, aromi per la cucina e collaborazioni con gli essenzieri di Grasse in Provenza. La clientela si amplia fino a Francia, Olanda, Australia, Cile, mentre le miscele di erbe e spezie diventano protagoniste di marchi iconici del vermouth come Martini e Cinzano.

Negli anni Venti l'attività si arricchisce con il laboratorio farmaceutico ICEI (Istituto Chimico



Erboristico Italiano), che viene ceduto nel 1950 da Giovanni Collo, padre dell'attuale proprietario Giacomo, per concentrare l'attenzione sull'erboristeria. L'offerta continua ad ampliarsi, dai cosmetici agli accessori per il tè, mantenendo intatta l'anima artigianale e la capacità di evolversi.

Tra gli antichi ricettari, le scaffalature in larice rosso e la *devanture* in ferro e ghisa, oggi l'Erboristeria Abello continua ad accogliere chi è alla ricerca di erbe officinali, tè pregiati, spezie rare e profumi, in un'atmosfera che racconta quasi due secoli di Torino.





ALMONDO GIOIELLI

GIOIELLERIA

[via Cavour 3/B](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1922](#)

A volte la bellezza non basta, persino per i gioielli. Almondo, in via Cavour dal 1922, è una gioielleria in cui si coltiva il fascino dello specifico, del particolare.

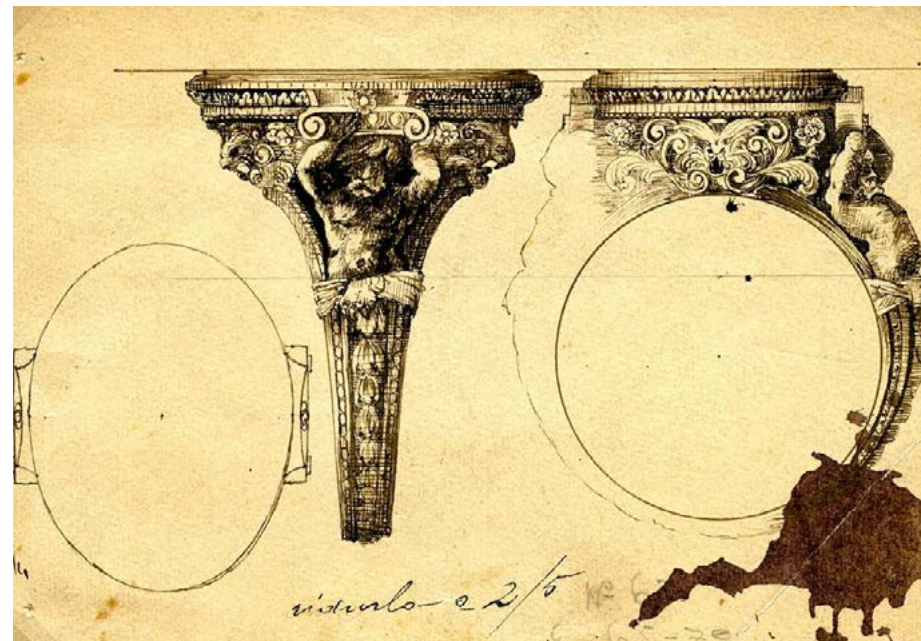
Nel registro delle Imprese Storiche d'Italia, la ditta ha una gestione che si tramanda in famiglia dalla fine dell'Ottocento, quando Paolo Almondo fondò la prima sede ad Asti.

Ciò che distingue l'attività sono i lavori su ordinazione, e i restauri di alto antiquariato nel settore dei preziosi. Alcune delle operazioni si svolgono ancora con strumenti d'epoca, che permettono alla gioielleria lavorazioni ormai antiche. Per i più esigenti ci sono poi i pezzi unici.

Nulla qui è forse più prezioso dell'archivio storico, che custodisce un secolo e mezzo di disegni e

progetti per anelli, ciondoli, spille e argenterie, una vera tradizione di famiglia.

Anche i gioielli in vendita sono unici e caratteristici: Almondo non tratta grandi marchi. La proprietaria Maria Cerato seleziona attentamente produzioni artigianali italiane ed estere, e nelle vetrine si possono ammirare dalle collane di pietre dure europee ai gioielli portafortuna dal Perù.





ANTICA FABBRICA PASSAMANERIA MASSIA VITTORIO 1843

NEGOZIO
DI PASSAMANERIA

[via Giuseppe Barbaroux 20/F](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1843](#)

La passamaneria è l'arte minuziosa dietro alle bordure che decorano o rifiniscono abiti e oggetti. A Torino la storia di questa tradizione passa anche dal nome di una famiglia legata a doppio filo all'industria tessile.

I Massia, attivi come tessitori da fine Seicento, diventano passamantieri nel 1843. La trasformazione è guidata dal corso della storia e dalla domanda del mercato: nell'Ottocento i Massia diventano fornitori della casa reale, della Chiesa e dell'esercito. La bottega di via Barbaroux risale al 1880, come ricordano il bancone e gli alti mobili in legno. Oggi il punto vendita, che continua a rifornire le famiglie torinesi più antiche, è una rarità in tutta Italia. Lo spazio rappresenta una piccola parte dell'attività.



Lo stabilimento produttivo, che accoglie anche i macchinari storici e un museo dedicato, è nel comune di Pianezza, lungo le sponde della Dora. Là è dove nascono i prodotti, articoli destinati ad ambienti di massimo pregio in tutto il mondo — dalla Casa Bianca a Washington al Palazzo reale di Dresda, dal Teatro Bolshoi di Mosca alla Fenice di Venezia.

Il mestiere è un mix entusiasmante di creatività, storia e sapere artigianale — l'esperienza garantisce a Massimiliano Massia, volto della sesta generazione, la direzione creativa delle collezioni oggi. Accanto alla riproduzione dei modelli storici, la passamaneria incontra infatti la sperimentazione nelle collaborazioni con le case di moda e nelle installazioni artistiche. L'archivio è sempre la base di partenza: se la moda è ciclica, consultare le intuizioni avute in passato dagli artigiani del re aiuta a intuire meglio il presente.





ARCADIA

RISTORANTE

Galleria Subalpina 16

Circoscrizione 1

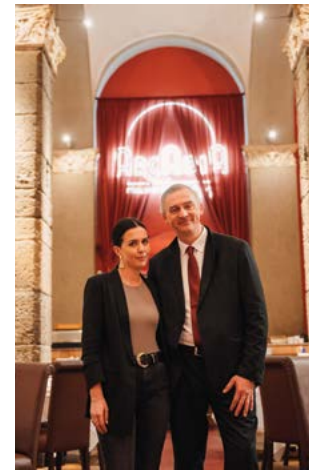
Dal 1995

1 bis

La Galleria Subalpina, che collega piazza Castello e piazza Carlo Alberto, è fra i luoghi più affascinanti di Torino. Fra i locali che ci si affacciano sull'elegante *passage* c'è anche il primo sushi bar in città.

L'Arcadia, attivo da fine anni '80, oggi accoglie il suo pubblico all'interno di un maestoso spazio dove le pareti rosse fanno da sfondo a una serie di archi bianchi sorretti da imponenti colonne di pietra. Dalle origini, il menù celebra la tradizione piemontese, da abbinare a una generosa selezione di vini — ma in cucina c'è molto di più.

Nel 1995 il ristorante diventava anche sushi bar, il primo a Torino e in tutto il Piemonte, uno fra i pionieri in Italia. Insieme agli agnolotti si possono



da allora ordinare nigiri, temaki, makimono e i vari tipi di sashimi. Una scelta ai tempi coraggiosa, premiata da trent'anni di successo.





BAR ANTICA PIAZZA DELLE ERBE

CAFFETTERIA

[piazza Palazzo di Città 7](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1935](#)

Piazza Palazzo di Città, sede del municipio di Torino, nel Medioevo ospitava il mercato e prendeva appunto il nome di piazza delle Erbe.

È a questa lunga storia che si ispira il nome del bar nato a inizio Novecento nella vicina via Bertola e qui in piazza “solo” da una novantina d’anni.

Attraversati i portici, l’ingresso si trova in corrispondenza dell’insegna pendente a forma di scudo, dal sapore non a caso medievale. Varcando la soglia, lo sguardo coglie subito il grande bancone in legno, che è il bancone originale e troneggia da vero protagonista della sala.

Sopra il piano si può ammirare una colonnina dell’acqua del color dell’ottone, anche questa originale — le due teste di toro che la decorano



raccontano la lunga tradizione di amore dei torinesi per il rito del caffè.

Il bar, anche tavola calda, offre accanto alla tipica caffetteria la sua cioccolata calda, miscelata sul posto. Qui si prepara anche la viennese, con cioccolata, caffè, panna e cannella, e a ribadire la torinesità di questo caffè storico, oltre ai gianduiotti e ai tramezzini in vetrina, non può mancare il bicerin.





BARATTI & MILANO

CAFFETTERIA

[piazza Castello 29](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1858](#)

Ingresso da piazza Castello, sei vetrine sulla Galleria Subalpina, preziosi arredi d'epoca: il caffè storico Baratti & Milano è un luogo simbolo dell'eleganza torinese.

La storia dell'attività inizia nel 1858, quando Ferdinando Baratti e Edoardo Milano, due confettieri del Canavese, aprono un laboratorio nell'attuale via Garibaldi. Dopo neppure vent'anni, nel 1875, si trasferiscono nell'attuale posizione e nel tempo il locale diventa centro della vita culturale della città.

Gli arredi del caffè valgono lo status di meta turistica, e sembrano fermare il tempo. Le eccezionali decorazioni esterne in marmo giallo di Siena sono impreziosite da un gruppo scultoreo di bronzo, allegoria delle quattro stagioni. Gli interni uniscono gusto ottocentesco



e Liberty: stucchi dorati, pareti di mogano intagliato, pavimenti a mosaico, marmi e bassorilievi ornano uno scrigno di eleganza e sfarzo.

Baratti & Milano è un nome importante nella storia dolciaria della città e del paese. Ai due artigiani si deve la ricetta originale del cremino, il tipico cioccolatino con due strati di gianduia e uno di crema di nocciole. Fiore all'occhiello della produzione sono anche le caramelle, grandissimo successo dall'Esposizione Internazionale del 1911. Il formato più piccolo prende il nome di "Barattina".

A Baratti & Milano si possono trovare le bignole della pasticceria tipica, i tramezzini e le curate confezioni regalo con i prodotti della ditta, fra cui spiccano anche gianduiotti, cioccolatini ripieni, tavolette e panettoni. Dal 2025 il caffè è anche ristorante, con uno chef stellato che fa vivere la tradizione della cucina piemontese.





BIRAGHI

ALIMENTARI

piazza San Carlo 188

Circoscrizione 1

Dal 2019

1 bis

Undici vetrine sul salotto nobile della città. Il punto vendita di Biraghi, marchio caseario del Cuneese, si inserisce negli spazi protagonisti di una storia iniziata nel 1884.

In questo locale che da sotto i portici guarda piazza San Carlo, un tempo regnavano i fratelli Paissa, fra i più antichi importatori di prodotti coloniali in Italia, e il loro storico emporio. Dopo quasi centotrenta anni di attività, il negozio si trova costretto a chiudere. Arriva il 2019, e l'azienda fondata da Ferruccio Biraghi decide di ridare vita a questo luogo di incontro, e non solo come punto vendita per i suoi prodotti.

Una volta all'interno, l'atmosfera riporta indietro nel tempo — merito di un restauro conservativo



fedele agli ambienti originali, condotto secondo le direttive della Soprintendenza delle Belle Arti di Torino. I prodotti sono esposti su quattro mobili a vista del Cinquecento, al piano inferiore sono custoditi altri elementi d'arredo d'epoca.

Accanto alla proposta marchiata Biraghi e il racconto della filosofia d'impresa, c'è spazio per tante eccellenze artigianali di produttori piemontesi. All'esterno, una finestrella offre a turisti e torinesi l'originale Gelato di Latte, per un momento di freschezza fatto semplicemente di latte, panna e zucchero.





CAFFÈ ELENA

CAFFETTERIA

[piazza Vittorio Veneto 5/B](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1889](#)

C'è un angolo di piazza Vittorio Veneto che conserva il fascino e la storia del Novecento, senza nostalgia e con voglia di innovare.

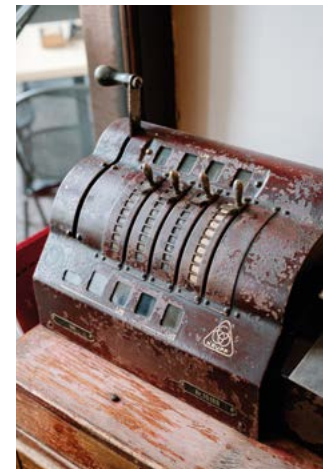
Se gli ambienti del Caffè Elena tengono vivo il ricordo dei letterati che l'hanno frequentato, la gestione attuale guarda a modi per rinfrescare l'offerta e aprirsi a pubblici nuovi — sempre partendo dalla tradizione, chiaramente.

Un po' caffè, un po' salotto. Gli habitués cambiano nel tempo, ma i tavoli in breccia rossa, pietra ornamentale da interni, rimangono gli stessi della prima apertura. Così oggi si può fare colazione dove Cesare Pavese trascorreva il proprio tempo a scrivere e lasciarsi ispirare. Le mura sono le stesse, l'atmosfera è invariata: capita ancora di notare qualcuno leggere un libro o annotare



riflessioni sul proprio taccuino. Prima di volgere le sue vetrine al pubblico, questo caffè storico è stato un laboratorio. Qui Giuseppe Carpano ha studiato e perfezionato la sua celebre ricetta del vermouth, invenzione torinese che unisce vino liquoroso ed erbe aromatiche.

Dopo più di 130 anni, un team giovane sembra portare avanti lo stesso spirito: si studiano le tapas e i cocktail (rigorosamente a base vermouth) per l'aperitivo, si rinnova il menù del mese con proposte tradizionali e twist moderni. Dopotutto, la storia del Caffè Elena insegna che sperimentare è sempre una buona cosa.





CAFFÈ FIORIO

CAFFETTERIA
E GELATERIA

[via Po 8](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1780](#)

**Sotto i portici di via Po c'è un caffè
che non è solo un pezzo di storia
di Torino, ma d'Italia.**

Nato come Caffè dei Fratelli Fiorio, fu inaugurato nel lontano 1780, e ha vantato per lungo tempo una clientela altolocata. Nell'Ottocento si incontravano qui gli esponenti più in vista della politica del Regno di Sardegna e intellettuali del Risorgimento come Cavour, Cesare Balbo e Massimo D'Azeglio. Si riporta che Re Carlo Alberto in persona, prima di iniziare le sue udienze, chiedesse cosa si diceva quel giorno da Fiorio.

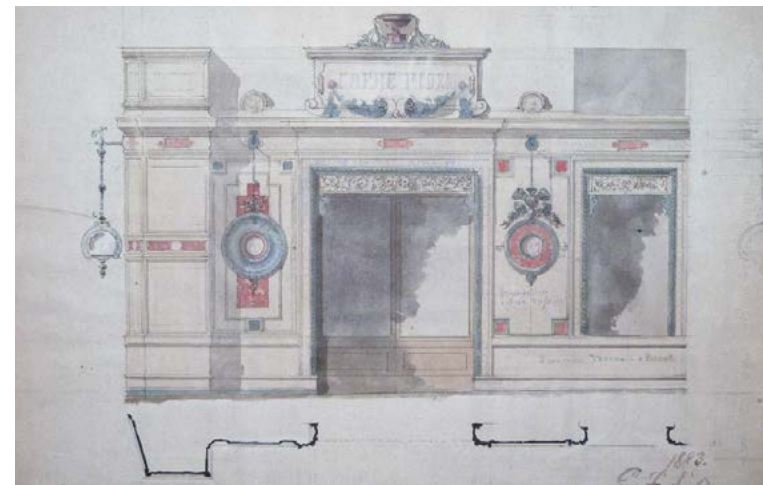
È sempre Fiorio che negli anni Trenta introdusse il cono gelato a Torino, promuovendolo, si dice, grazie a belle signorine che lo consumavano passeggiando lungo la via. L'astuta pubblicità fece un po' di scandalo ed ebbe grandissimo successo,



lanciando una moda che è ancora ben lontana dall'esaurirsi.

Oltre la devanture in marmo e ottone, entrare nel caffè è fare un viaggio nel tempo: negli arredi signorili si possono incontrare oltre due secoli di eleganza e gusto. Fra poltrone di velluto rosso, specchiere e tappezzerie di pregio l'atmosfera ottocentesca è ancora intatta: la impreziosiscono poi le aggiunte in stile Liberty del raffinato bancone in marmo giallo di Siena e il vecchio orologio da soffitto, ancora funzionante.

Fiorio propone un servizio di caffetteria nella migliore tradizione piemontese e alta pasticceria artigianale. Il gelato è ancora il cavallo di battaglia: segue ricette antiche e utilizza ingredienti scelti e di prima qualità. Ancora oggi è possibile prendere un cono e passeggiare per via Po, gustando un'eccellenza che fa parte della storia della città.





CAFFÈ ROBERTO

CAFFETTERIA

[via Po 5/A](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1922](#)

“Visitare Torino senza assaggiare il Bicerin... Che visita è?” Così recita la lavagna fuori da Caffè Roberto.

Vittorio Economo, che ha rilevato il caffè di via Po, è un uomo con una missione culturale: far conoscere le specialità di Torino e del Piemonte, ai turisti come agli abitanti della città.

Il bar, con la sua affascinante devanture in legno, occupa d'altra parte una posizione strategica: è vicinissimo a piazza Castello e al Teatro Regio. Qui Vittorio era comparsa, e il padre vi lavorava, come testimoniano le sue foto con leggende dell'opera del calibro di Maria Callas e Plácido Domingo.

La cioccolata, densa e cremosa, è la specialità del Roberto, e d'estate viene servita anche fredda. Con caffè e panna compone il bicerin, anch'esso



con una sua versione fresca e sempre servito spiegando la sua corretta tecnica di degustazione, che permette di assaporare i tre gusti insieme.

In cucina, lo chef Celso, che si fregia anche di un periodo di servizio presso un discendente dei Savoia, propone specialità piemontesi e ricette antiche. Piatti forti sono la grissinopoli, cotoletta impanata con grissini torinesi, il maial tonnè, più morbido del vitello, e il bunet come da tradizione.

Le iniziali di Vittorio formano parte del nome del suo brand di cioccolato, Veciocco. Oltre alle tavolette, sotto questo marchio offre liquore al gianduia nelle caratteristiche bottiglie a forma di Mole e gianduiotti, con una grande attenzione per l'equilibrio e la leggerezza del gusto. Il cioccolato non solo si vende, si divulga, ed è protagonista con i vermouth di apposite degustazioni dove assaggiare un pezzo di Torino.





CAFFÈ SAN CARLO

CAFFETTERIA

[piazza San Carlo 156](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1822](#)

Due secoli fa, al piano terra di Palazzo Turinetti di Pertengo, apriva le sue porte un caffè, storico punto di incontro per politici, intellettuali e artisti. Affacciato oggi come allora sulla piazza-salotto della città, il locale è tra i più antichi di Torino.

A duecento anni dalla sua inaugurazione, il Caffè San Carlo rinasce grazie all'intraprendenza dei fratelli Costardi. Il fascino storico degli interni non necessita di descrizioni. Il caffè è tappa di visite turistiche organizzate, meta di esploratori curiosi e luogo di ritrovo per abitanti e habitués. Alcuni clienti arrivano da fuori città, per testare la consigliata colazione: se paste e croissant sono i protagonisti, il caffè-bistrot offre anche pranzi e aperitivi.



Recarsi da Caffè San Carlo è concedersi una pausa di piacere, per lo sguardo e il palato. La tradizione è alla base dell'offerta, ma il team cerca sempre di reinterpretare le ricette con forme nuove, lanciandosi in creazioni d'autore che si fanno ricordare. Un esempio? La Carla: un dolce di pasticceria composto da un impasto al cacao, crema al caffè e caramello salato. A fianco al menù classico, l'innovazione trova così il suo posto.





CEPOLLINI MARCHESA

ANTIQUARIATO

[via Cavour 11/B](#)

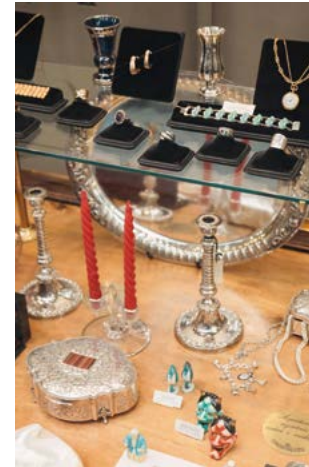
[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1857](#)

Dal simbolo del negozio, che reca gli stemmi dei Savoia e del conte Cepollini, fondatore della società nel 1857, si comprende subito che negli ambienti di Cepollini Marchesa la storia è tutto.

L'attività, iscritta nel registro delle Imprese Storiche d'Italia, è tra le più antiche argenterie in città, e le sue posate venivano impiegate niente meno che dalla casa reale.

Aperto in origine in piazza Castello, Cepollini Marchesa cambia sede due volte. Oggi si trova in via Cavour nel secentesco Palazzo Marolles, dove si stabilì quasi un secolo fa. Nelle affascinanti vetrine storiche, fra bronzo e antichi specchi, fanno ancora bella mostra di sé piatti e candelabri d'argento.



Ma il negozio tratta anche e soprattutto l'antiquariato, dal Settecento fino al vintage anni Settanta.

Grazie ai fratelli Sestini, che rilevano l'attività, negli anni Ottanta i locali vedono un restauro che li preserva nel loro gusto antico: i pannelli in legno delle boiserie sulle pareti e una grande specchiera dorata trasmettono un'eleganza signorile. Edmondo ed Ernesto Sestini, forti della grande esperienza della famiglia in orologeria e gioielli, imprimono in questa direzione il loro marchio sull'attività, in una rotta che è insieme nuova e antica — in altre parole, senza tempo.





CONFETTERIA AVVIGNANO

CONFETTERIA

[piazza Carlo Felice 50](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1883](#)

In certi luoghi la storia si sente. Dentro la Confetteria Avvignano basta guardarsi attorno per farsi deliziare da bonbon, cioccolatini e specialità del territorio. Ma la vera sorpresa è sopra le teste.

Alzando lo sguardo, i colori degli affreschi ci proiettano nel passato di questo spazio pieno di fascino. Nel 1883 nasceva qui una liquoreria, acquisita poi nel 1926 da Silfredo Avvignano, che la trasformava nella confetteria che conosciamo oggi. A portare avanti l'attività saranno le sue dipendenti, legate a questo spazio come a una vera casa. La gestione attuale risale invece al 1989.

La famiglia Ferraro sceglie la strada del restauro conservativo, un progetto affidato al laboratorio di Nicola di Aramengo, nota realtà torinese.



Il bancone rimane lo stesso, gli affreschi mantengono i colori originali, ripuliti dagli artigiani insieme ad ottoni e supporti. Il pavimento è ricostruito con lo stesso legno invecchiato. La storia riemerge grazie a una operazione sapiente, che permette al locale di aggiudicarsi il primo premio per il miglior restauro conservativo, nell'ambito di un bando di Città di Torino.

Avvignano è dove incontrare la tradizione e l'eccellenza piemontese — dei grandi marchi ma soprattutto dei piccoli produttori, privilegiati nella selezione a scaffale. È una tappa obbligata per quei turisti che visitano la città attraverso i suoi locali storici, ma anche una garanzia per le famiglie torinesi che si recano qui da generazioni.





CONFETTERIA PASTICCERIA GUARDIA

PASTICCERIA

[via San Francesco d'Assisi 17](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1906](#)

Quando “dare una mano” in laboratorio alla propria famiglia si trasforma in una passione per la vita, nasce la Confetteria Pasticceria Guardia come la vediamo oggi.

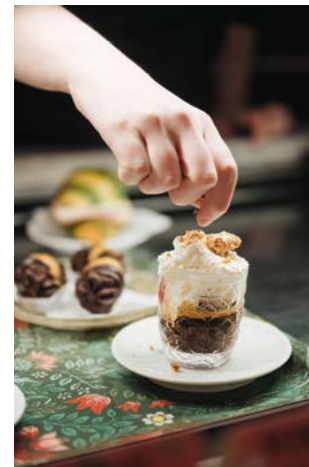
Nella stessa sede era già presente una confetteria del 1906, testimoni i mobili d'epoca e i decori in stile Liberty che convivono con il bancone e gli arredi moderni.

Costantino Guardia, titolare dell'attività, nel tempo è riuscito a unire l'offerta al pubblico e l'attività di preparazione qui in via San Francesco d'Assisi. L'ingresso apre a uno stretto e accogliente spazio in cui accomodarsi, per prendersi una pausa dai ritmi della città e gustare le specialità che il bancone espone con cura.



Anche l'occhio vuole la sua parte, soprattutto nell'arte pasticceria. E il segreto per appassionarsi ogni giorno a questo mestiere è proprio unire alla qualità delle materie prime un po' di sano estro creativo — concedersi di sperimentare, nel laboratorio-casa che si espande nel retro.

Attraverso i corsi di specializzazione e i numerosi viaggi in America, Francia, Olanda, Inghilterra, Costantino Guardia ha collezionato le sue ispirazioni. Incontrare i gusti della propria città è una sfida, a cui Guardia risponde con il suo Langorino: impasto al cioccolato e nocciole, ripieno di ganache alla nocciola. Tante varianti, dal lampone al pistacchio, per tentare un po' tutti.





DITTA DOSIO

NEGOZIO DI CORNICI
E OGGETTI D'ARTE

[via XX Settembre 43](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1848](#)

e stampe antiche. Ancora oggi Dosio continua a trattare stampe antiche originali che attraversano i secoli passati. Si va dalle incisioni in rame o acciaio ai libri di altre epoche, dai testi di geografia agli elementi di decoro. Poi ci sono le cornici, realizzate in laboratorio con la sapienza artigianale di chi conosce bene questo mestiere. Ce n'è per tutti i gusti: se la cornice perfetta non è già esposta, il cliente potrà farla realizzare su misura scegliendo sagoma, dimensioni e colore.

Da prima dell'Unità d'Italia ai giorni nostri, una storia da incorniciare.

Quella di Dosio non è esattamente una saga familiare, ma è come se lo fosse. Dall'avvio da parte dei fondatori a oggi, la conduzione è sempre passata dai proprietari a persone loro vicine, che negli anni precedenti li avevano affiancati al bancone.

Ora siamo alla terza famiglia che conduce questo spazio affascinante, ma il nome sull'insegna continua a omaggiare i primi negozianti. Nel corso del tempo, le insegne sono in realtà diventate due, con l'espansione delle attività nei locali a fianco. Due vetrine, due linguaggi: la differenza di stile grafico mostra la storicità e l'evoluzione dei gusti. Qui entravano le famiglie più note di Torino, per acquistare campane di vetro, specchi, cornici





ENOTECA FERRERO

ENOTECA

corso Alcide De Gasperi 65/D

Circoscrizione 1

Dal 1934

Gli scaffali di legno vissuto, la volta in mattoni, i pochi tavoli tondi circondati dalle bottiglie in fila: nel piccolo locale tutto contribuisce a creare un'atmosfera intima, familiare, e questa infatti è innanzitutto la storia di una famiglia.

L'Enoteca Ferrero fa parte della vita quotidiana della Crocetta dagli anni Trenta, e neppure la bomba capace di distruggere la facciata del palazzo durante la guerra è riuscita a fare desistere l'attività.

Dietro al bancone in marmo, che è ancora quello originale, oggi lavora la terza generazione dei Ferrero. Marito e moglie curano l'offerta, ognuno con le proprie propensioni: lei vini e amari, lui whisky e altri distillati. La selezione di etichette riflette la volontà di ricerca della coppia. Insieme ai grandi



classici, mensole e porta-bottiglie ospitano il lavoro di piccole aziende, produzioni più sperimentali, cantine di nuova generazione. Tanto Piemonte, ma non solo, e la stessa cura vale per la proposta di cibi e dolci — proporre qualcosa di diverso dal solito è in fondo la filosofia che può contraddistinguere, e salvare, il piccolo commercio.

È un'enoteca tranquilla, dai pochi posti a sedere, volutamente lontana dalla febbre dell'aperitivo. Chi entra qui per un bicchiere sa che troverà un ambiente calmo, dove leggere o rilassarsi una mezz'ora, oppure fare due parole con i Ferrero.





ERBORISTERIA FOSCAROL

ERBORISTERIA

piazza Palazzo di Città 7/E

Circoscrizione 1

Dal 1982

1 bis

In quella che un tempo si chiamava piazza delle Erbe, per via dell'antico mercato, la natura ha ancora un ruolo da protagonista.

La fitoterapia consiste nella somministrazione di piante medicinali per trattare una serie di disagi minori. Ben lontana dal folklore, la disciplina ha solide basi scientifiche — specie considerando che la maggior parte dei farmaci in commercio è a base naturale.

Foscariol offre una rara varietà di erbe officinali sfuse, rifornite da grossisti che certificano l'assenza di residui tossici. Condotta da una famiglia di farmacisti, l'attività intende educare a un corretto utilizzo di questo genere di prodotti, attraverso rimedi e modalità di assunzione chiare.

Qui si può ancora trovare una forma di “cura lenta”, che apprende dai tempi della natura i benefici della pazienza, anche nei giorni nostri.

La preparazione è un elemento chiave di questo lavoro, e insieme alla qualità delle materie prime porta nel negozio di Piazza Palazzo di Città clienti e affezionati, anche da quartieri e città lontane.





FARMACIA COLLEGIATA

FARMACIA

[via del Carmine 1](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1920](#)

Ci sono negozi le cui origini si perdono nei secoli. Prima dell'arrivo della famiglia Ferrero, che già conta cinque generazioni succedutesi dietro il bancone in quasi cent'anni, la farmacia era già attiva e da molto tempo.

Le prime notizie sulle origini dell'attività risalgono perfino a prima dell'anno 1500, quando la sede si trovava all'interno del perimetro delle vecchie mura romane. Dal 1760 la farmacia prende spazio nell'attuale Palazzo Saluzzo di Paesana, gioiello barocco — ai tempi l'attività faceva parte del collegio delle farmacie torinesi, che stabiliva il numero di negozi autorizzati a svolgere questo servizio. Poi il trasferimento su un angolo dell'attuale piazza Savoia. Con tutta questa storia, la farmacia è un'attrazione.



Sulla via la si può riconoscere per i due portali in marmo con i simboli del mestiere. Gli interni sono stati preservati con cura, e permettono di acquistare i medicinali dei nostri giorni in una sala vendite del Settecento. Il bancone e i mobili in stile barocco piemontese sono interamente in noce, e su questi fanno bella mostra tanti oggetti antichi: scatole, bottiglie e vasi dipinti che un tempo contenevano erbe e medicinali.

Un grande mortaio di bronzo racconta di secoli di produzione farmaceutica, che qui non si è interrotta. Farmacia Ferrero possiede infatti un laboratorio dove si preparano farmaci galenici, sia fitoterapici sia preparazioni magistrali su ricetta di un medico. La farmacia svolge anche servizi e analisi, prenotabili anche sul sito web.





FARMACIA SOLFERINO

FARMACIA

[via Santa Teresa 21/A](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1928](#)

Non capita spesso che l'ingresso di una farmacia stupisca. Ma di fronte al sontuoso ambiente anni Venti della Farmacia Solferino è difficile rimanere indifferenti.

Le pareti mosaicate ospitano grandi vasi dipinti in una serie di nicchie, al centro della sala campeggia un bancone in legno intarsiato — il disegno illustra la parabola del buon samaritano. Tutto è illuminato dalle grandi vetrine curve e dalla luce delle imponenti lampade con la forma del caduceo, il bastone con due serpenti intrecciati simbolo della medicina.

L'attività, in precedenza Farmacia San Giuseppe, ha ben tre secoli di storia, e con la nuova gestione si rinnova, si amplia e cambia nome. Ecco quindi,

accanto alla meticolosa preservazione del passato, il bianco dei nuovi spazi, modernissimi: quasi un viaggio nel tempo. La medicina è tradizione, ma deve sempre guardare al futuro.

In Solferino i clienti possono sempre trovare un consiglio, grazie anche alla presenza di un operatore sanitario 365 giorni l'anno. Una farmacia sotto casa deve dare sicurezza, essere un punto di appoggio.





GIOIELLERIA MUSY

GIOIELLERIA

[via Po 1](#)

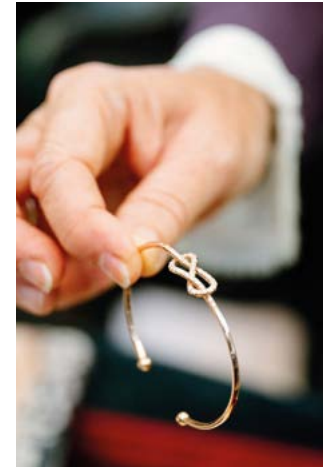
[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1707](#)

Quello che ha valore rimane nel tempo. Attraversa oltre trecento anni di storia, resiste ai cambiamenti della città e persino a un incendio provocato dalle truppe di Napoleone.

Musy è oggi la gioielleria più antica d'Italia, la seconda più longeva d'Europa, oltre che un grande esempio di passione, tenacia e capacità di rinnovarsi. Fondata nel 1707 da un gioielliere francese, l'attività si trovava nella manica che un tempo congiungeva Palazzo Madama a Palazzo Reale. Nel 1818, i danni subiti dalla struttura portano la famiglia Musy a spostarsi nella sede attuale, al numero 1 di via Po.

L'attività ha nel suo archivio storico una risorsa senza pari. Le collezioni disegnate nei secoli sono



ancora oggi una fonte inesauribile di ispirazione. Gli attuali proprietari hanno guardato a queste per rilanciare questo luogo speciale, a cui erano legati già da prima come collaboratori. Nasce così la linea ispirata al nodo dei Savoia, che dai preziosi accessori destinati a sovrani e personaggi illustri trova nuova vita in oggetti moderni, adatti anche a un pubblico più giovane.

Dietro ogni gioiello c'è una storia, e chi li vende lo sa bene. Per questo, la scelta non si può esaurire in un listino, ma passa per le emozioni che il gioielliere sa trasmettere ai propri clienti.





L'ORTO GIÀ SALSAMENTARIO

RISTORANTE

[via Monferrato 14](#)

[Circoscrizione 8](#)

[Dal 2016](#)

1 bis

Fondato nel cuore di Borgo Po a fine Ottocento, il Salsamentario era una salumeria. Di questa vocazione rimangono il nome e la vecchia insegna: oggi c'è il ristorante L'Orto, e il cambio di direzione non poteva essere più radicale.

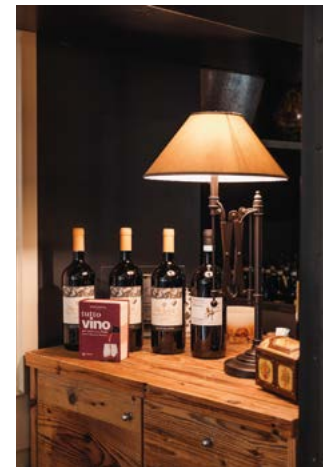
L'Orto offre una cucina al 100% vegetale, dall'antipasto al dolce. Tutto nasce dall'amore per la cucina vegana dello chef Eduardo Ferrante, passione che prima condivideva con gli amici. Ecco quindi l'idea di proporre in un ristorante cibo sostenibile, ma che non rinuncia in nulla al gusto e alla bellezza dei piatti.

Il menù racconta le stagionalità della frutta e delle verdure, ma non mancano mai pasta fresca, gnocchi e la Profumata, un arrosto di seitan cotto



nella barbara. Fra i dolci spicca la Lussuria, tortino morbido al cioccolato ripieno di marmellata di albicocche. Molte ricette sono crudiste, richiedono essiccazioni ed esperienza e parlano della ricerca della salute nell'alimentazione. La filosofia dello chef? Mangiare bene è vivere bene.

L'Orto vuole proporre un'esperienza culinaria diversa, leggera e che non disturbi troppo il pianeta, ma per Eduardo l'arte di un ristorante non si ferma in cucina. La minuzia e l'attenzione dedicata ai piatti va anche data in sala. Cucinare è solo una parte di un lavoro che è ospitalità, relazione, condivisione dei frutti della propria creatività.





LATTERIA BERA

LATTERIA E NEGOZIO
DI FORMAGGI

[via San Tommaso 13/A](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1919](#)

Bera ha una storia di latte e formaggio che dura da oltre cent'anni, prima ancora della gestione attuale, e che le è valsa un posto nel registro delle Imprese Storiche d'Italia.

I banconi e gli scaffali sono una finestra sui migliori prodotti caseari del Piemonte e del paese: tome d'alpeggio, Raschera, Parmigiano, ma anche salumi di ogni tipo, vini piemontesi, vermouth e zabaione formano un piccolo paradiso gastronomico.

La latteria, inserita fra i Maestri del Gusto a Torino, vede crescere e invecchiare i suoi clienti affezionati, ma diventa sempre di più un luogo dove anche un pubblico internazionale può incontrare la cultura del cibo. Grazie a degustazioni guidate, eventi, ma anche una grande attività sui social media, la proprietaria Chiara Franzoso vuole



divulgare e trasmettere: ai prodotti si accompagna sempre una storia. Sotto un neon che recita "panna montata" troviamo la vera star del negozio: l'instancabile planetaria azzurra, forme e fascino anni '60, ancora oggi in funzione. La panna, rigorosamente da latte del Cuneese, è leggermente dolce, densissima, e viene servita in abbondanti coppette da passeggio.

Comprata con sacrificio dalla nonna di Franzoso, l'attività è gestita dal 1958 da una dinastia tutta al femminile. Affrontando i pregiudizi degli anni '50 verso un negozio gestito da donne sole, la latteria di via San Tommaso è cresciuta arrivando a vendere 600 litri di latte al giorno a bar, borghesia e nobiltà. Oggi sfoggia orgogliosa nelle foto i sorrisi delle generazioni di donne che ci hanno lavorato, e uno stemma con due tagliagrana e una grande frusta per la panna.





LE ROI MUSIC HALL

SALA DA BALLO

[via Stradella 8](#)

[Circoscrizione 6](#)

[Dal 1951](#)

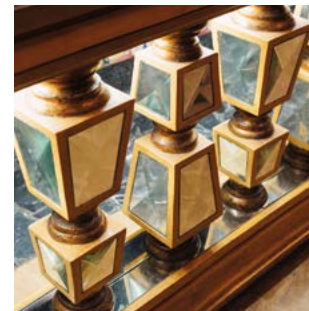
C'è una porta nascosta dietro piazza Baldissera che conduce a una realtà sospesa nel tempo — anzi, fra più tempi.

Il Le Roi Music Hall è una leggenda che si mantiene ben attiva. Nel corso di un secolo la pista ha conosciuto più incarnazioni: prima la sala estiva Plateau Dansant Lutrario, gli allestimenti futuristi del Blechenduait (italianizzazione di Black & White), negli anni '50 l'inaugurazione di un cinema con sala da ballo nell'edificio attuale, sempre sotto il patron Attilio Lutrario, infine l'ambizioso progetto di ristrutturazione.

Il dancing deve la sua forma attuale a quel campione d'eclettismo di Carlo Mollino, architetto di Palazzo Affari e del Teatro Regio, che insieme al collega Carlo Bordogna disegna i meravigliosi interni del locale.

EPIC di valore storico artistico e culturale

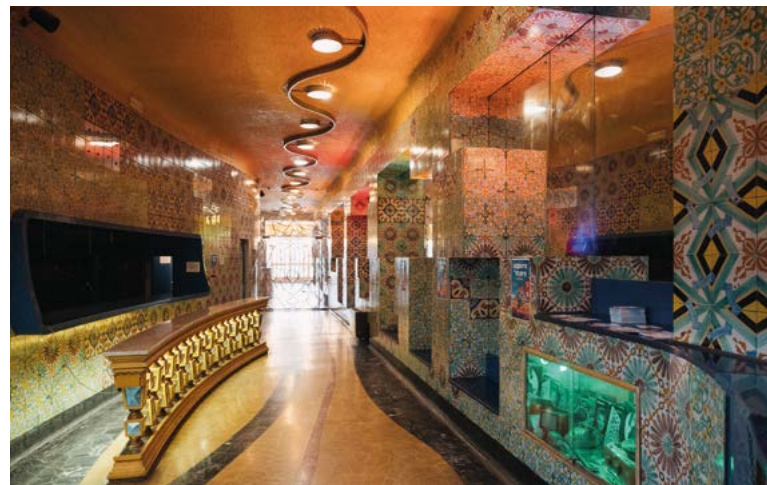
59



Giochi di specchi, ferro battuto, mosaici: lo stretto corridoio si apre in una sala che si avvolge su sé stessa, merito della spirale di luci e della galleria a mezzaluna. Un trionfo di dettagli che dal 1960 rapisce lo sguardo — non è un caso che il luogo ogni tanto ricompaia in video e spot tv.

Da allora il Le Roi è un collettore di storie. Negli anni d'oro, sul palco si alternano i grandi della musica italiana, da Mina a Modugno, da Caterina Caselli a Little Tony, e perfino un Lucio Dalla praticamente esordiente.

A custodire tutta questa memoria dal 2008 sono Toni Campa e Luciana De Biase, promotori di tante iniziative musicali. Grazie al loro appassionato impegno, il dancing continua a vivere e a ospitare concerti, serate danzanti, eventi di clubbing. La musica allora riconquista gli spazi di un locale senza simili: in quell'atmosfera inafferrabile, difficile dire in che anni ci troviamo.





LEPORATI CASALINGHI

ARTICOLI PER LA CASA
E ELETTRODOMESTICI

[corso Vittorio Emanuele II 66](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1923](#)

Da oltre cento anni, Leporati ha tutto. Fondato dai nonni del proprietario di oggi, questo negozio concentra tantissimi articoli per la casa in pochi, organizzatissimi metri quadri.

L'attività nasce in corso Oporto, l'attuale corso Matteotti. Negli anni si sposta nella sede di corso Vittorio e passa in gestione ai due fratelli Cesare e Giancarlo Leporati. Adesso sono Marco Leporati, figlio di Cesare, e la moglie Valeria Rossi a portare avanti l'impresa di famiglia con uguale entusiasmo.

Sull'insegna verde, la parola "radio" racconta bene l'articolo *best seller* dei tempi passati. Le radio fanno ancora parte dell'offerta, insieme a lampadine, specchi, caffettiere, piastre elettriche, aspirapolveri, batterie per orologi — impossibile elencare tutto.

La certezza è che qui si può trovare un autentico supporto per qualsiasi esigenza. Marco e Valeria offrono gentilezza e un'alta competenza nell'ambito. Tramite piccole riparazioni, consigli e un occhio per il giusto prodotto, i due aiutano i clienti a risolvere problemi di vario tipo legati agli oggetti di tutti i giorni.





MODA DEL GUANTO

GUANTERIA

[via Santa Teresa 19/C](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1905](#)

Se è vero che l'eleganza sta nel dettaglio, Moda Del Guanto ne è la prova fatta a negozio. Dal 1905, questa piccola boutique storica nel cuore di Torino procura il guanto perfetto ai torinesi più attenti allo stile e alla qualità.

È il 2002 quando Anna Grazia Chieppa rileva l'attività, dopo averci lavorato come commessa per quasi trent'anni. Oggi è qui da più di cinquanta, ma l'entusiasmo sembra non finire mai. Le dimensioni ridotte degli spazi aumentano il senso di accoglienza. La poltrona all'angolo invita ad accomodarsi, per appoggiare il braccio e provare il guanto avvistato in vetrina o sapientemente consigliato dalla proprietaria — che, per empatia e intuito, è difficile sbagliare.



La cura del dettaglio non si esaurisce nella selezione dei modelli, rigorosamente Made in Italy e acquistati da artigiani italiani. L'altro grande talento è in vetrina: le composizioni armoniose di Anna Grazia Chieppa hanno fatto sì che Moda Del Guanto si aggiudicasse il premio di boutique più colorata della via durante le Olimpiadi del 2006.

Accanto alla proprietaria oggi c'è il figlio. Consapevole dell'unicità del negozio, il più longevo in Italia nel suo ambito, Riccardo cura la comunicazione e i social media dell'attività. Un'innovazione tutta in famiglia, per amore della propria storia.





NICHE PARFUMS ET BEAUTÉ

PROFUMERIA

[via Po 12/A](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 2005](#)

1 bis

Tra gli anni Venti e gli Ottanta, questo spazio era noto in città come Profumeria Mira.

I locali accoglievano quella che era la “dépendance” della vicina Profumeria dell'Università, situata a qualche numero civico più in là.

Mira era un negozio ma anche un salotto, dove le signore dell'epoca si recavano per ricevere cure cosmetiche o concedersi un bagno nelle vasche collocate dietro al punto vendita. Verso gli anni Novanta, questi spazi incontrano la storia di un'altra attività: qui trova sede l'Ottica Bonino fino al 2005.

Arriva il tempo della gestione attuale. Denise Benedetti sceglie di riportare la bottega alla sua essenza originale. Il nome dell'attività indica una direzione ben precisa: proporre una selezione di



fragranze di nicchia, da raccontare e far scoprire ai clienti attraverso un rinnovato rapporto personale e di fiducia.

Il calore delle pareti in legno di ciliegio avvolge e invita a lasciarsi consigliare. In coerenza con la scelta linguistica, gli arredi interni sono di origine francese e risalgono agli inizi del Novecento — testimone il bancone in pieno stile Art Déco.





PASTICCERIA ABRATE

CAFFETTERIA
E PASTICCERIA

[via Po 10/D](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1950](#)

Sotto i portici di via Po, di fronte alla sede del rettorato dell'università, c'è un bar dove vive il fascino del passato.

Sulla vetrina in noce appare il nome Pasticceria Abrate in lettere dorate, testimonianza degli anni Trenta – ma la lunga storia dell'attività parte ben prima. Parte dell'associazione Locali Storici d'Italia, il negozio nacque come un piccolo forno da pane. Oggi è un bar dove fare aperitivo immersi in più secoli. Il soffitto cassettonato ricorda quello di un castello, e la pavimentazione è l'originale settecentesca della via.

Gli eleganti banconi in legno, il caminetto e il vecchio forno con i suoi ingranaggi completano un ambiente antico, dove vive però un'anima giovane. Abrate è un punto di riferimento



per gli universitari del centro, che spesso prendono un caffè o festeggiano qui la loro laurea appena ricevuta nelle sale del rettorato.

Per chi non si accontenta dell'espresso e vuole incontrare le tradizioni della città, il bar serve il bicerin e gli immancabili tramezzini, che assaporati a due passi da piazza Castello sembrano essere ancora più buoni.





PASTICCERIA GHIGO

PASTICCERIA

[via Po 52](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1870](#)

Da latteria nell'Ottocento a pasticceria ai giorni nostri.

A pochi passi da piazza Vittorio, Ghigo oggi è un'attrazione per i turisti e un riferimento storico per i torinesi, che nei giorni di dicembre si ritrovano in lunghe file per acquistare la Nuvola, il pandoro simbolo di questa attività.

La latteria apre nel 1870. A quei tempi, il latte veniva distribuito per le strade di Torino in cisterne trainate da cavalli, mentre sul retro del locale si producevano formaggi freschi di vario tipo. La famiglia del fondatore, Bartolomeo Ghigo, attraversa più di cento anni di storia: le sue antiche ricette sono conservate nel segreto di generazioni, e ancora oggi sono alla base di croissant e altre specialità. È negli anni Cinquanta che l'attività si trasforma nella cremeria-pasticceria che conosciamo oggi.



I locali si ampliano, coinvolgendo anche gli spazi dell'ex macelleria a fianco. Se interni e esterni sono ristrutturati, la storica devanture in legno resiste al tempo.

Ma passiamo alla star di pasticceria: la Nuvola di Ghigo — basta vederla esposta tra le vetrine per intuire l'origine del nome. Si tratta di un pandoro classico, a lievitazione naturale e privo di conservanti, completamente avvolto da una crema al burro e ricoperto di zucchero a velo. Il segreto per tanto successo? Il segreto della ricetta, inventata dalla famiglia agli inizi del Novecento.





PASTICCERIA SIDA

PASTICCERIA

[corso Regina Margherita 157](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1926](#)

**Oltre le vetrine decorate
della Pasticceria Sida si scopre poco
alla volta un laboratorio non solo
di dolci, ma di idee.**

In quasi un secolo di storia, e quattro generazioni, solo l'arredamento originale è rimasto fermo da quando Alessandro Tacite fondò l'attività nel 1926. Un tempo era caramellificio e vermoutheria, come testimoniano le medaglie vinte a Parigi. Oggi è pasticceria, bar e catering, e propone una propria linea di cosmesi naturale a base di caffè.

Nella lunga storia della pasticceria, tante diverse aspirazioni e molti aneddoti. Nel 1987, con altri pasticceri della città, vince il Guinness World Record per la torta più lunga del mondo. La monumentale architettura di farina, uova,



zucchero e panna si estendeva per 360 metri lungo tutta piazza San Carlo. Di Sida è anche uno dei primi panettoni salati, specialità gastronomica che ancora oggi è fra i prodotti di punta del laboratorio.

Le vetrinette di Sida sono infine il salotto della Torta Lielese, specialità (e marchio registrato) che omaggia la gestione tutta familiare. Il nome riprende le iniziali delle donne alla guida dell'attività, la nonna Liliana e le attuali proprietarie Elena e Serena. Con un velo di understatement torinese, la torta nasconde dietro la sua semplicità un ripieno alle mandorle.





PORTO DI SAVONA

RISTORANTE

[piazza Vittorio Veneto 2](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1863](#)

Il commercio fra Piemonte e Liguria e i rapporti fra Torino e Savona affondano le loro radici nei secoli, e hanno influenzato la cucina delle due regioni.

Il Porto di Savona, ristorante fondato in piazza Vittorio nel 1863, richiama la storia di questi legami.

Attivo da oltre un secolo e mezzo, il ristorante propone un menù piemontese autentico, con una selezione di piatti che raccontano la tradizione gastronomica del territorio. Con ingredienti locali e selezionati, qui si valorizzano i grandi classici: gli agnolotti, naturalmente al sugo d'arrosto, il vitello tonnato e il bollito misto.

Altro punto forte è il fritto misto alla piemontese, specialità ormai non facile da trovare. Echi dei legami con la Liguria si trovano in alcune



ricette di pesce e nelle acciughe, sorprendenti protagoniste della cucina di una regione senza sbocchi sul mare.

Il Porto di Savona ha attraversato epoche diverse, ma grazie agli eleganti ambienti e alle *boiserie* di legno sulle pareti il tempo non sembra essere mai passato. Un lampadario di bronzo raffigura una nave con il vento in poppa e omaggia il nome del ristorante. L'immagine simbolo raffigura Gianduja, la maschera popolare torinese, mentre si aggrappa alla Mole come King Kong all'Empire State Building—l'amore per la città, con un tocco pop.





PROCHET

ARTICOLI PER LA CASA

[via Pietro Micca 6](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1902](#)

Il mondo delle porcellane è un mondo affascinante, che permette di “giocare” ogni giorno con la bellezza delle forme, dei colori e dei materiali.

In particolare, quest'ultimo punto è irrinunciabile per Prochet: ogni oggetto deve trasmettere solidità e una chiara percezione di qualità.

Il negozio ha origini lontane, quando Michel Robert Prochet diventa il titolare di una storica attività specializzata nella vendita di vetri e cristalli. Gli spazi della sede attuale sono storici, perché quella stessa attività si trasferisce qui nel 1896, espandendo negli anni l'offerta alle ceramiche e alle porcellane che conosciamo oggi.

Piatti, bicchieri, vasi, gioielli, oggetti d'arredo sono solo alcuni dei tanti prodotti che si possono



trovare da Prochet. Ad accomunare la varietà dell'offerta è una ricerca attenta, fedele al valore dei grandi classici ma anche coraggiosa e aperta alla novità. Qui infatti, accanto all'eleganza delle icone senza tempo c'è spazio per la freschezza che nuovi artisti, designer e piccoli produttori possono offrire alla città.

Oggi che l'eredità dei Prochet è portata avanti dalla famiglia Rolle-Romanisio, il negozio di via Pietro Micca rimane un punto di riferimento per chi vuole rendere un po' più speciali gli ambienti di casa.





RISTORANTE SAN GIORS

RISTORANTE

[via Borgo Dora 3/A](#)

[Circoscrizione 8](#)

[Dal 1815](#)

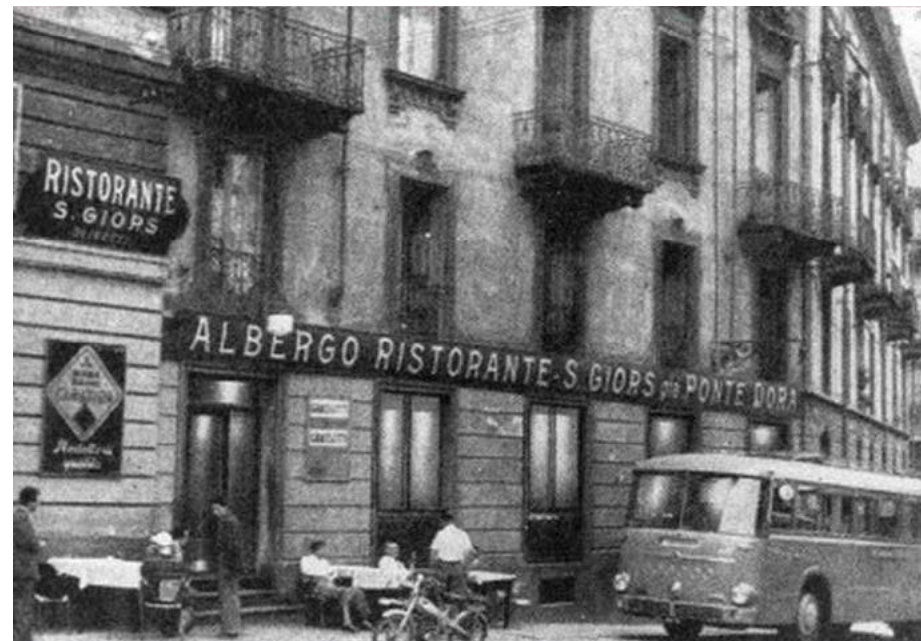
La storia di San Giors si perde nei secoli. Se già nel Quattrocento pare che l'albergo di San Giorgio ospitasse la grande nobiltà italiana, nomi come Visconti e Gonzaga, la data certa di apertura rimane il 1815.

Allora la locanda si trovava nella Contrada dei Pellicciai, una delle zone più antiche della città. Quarant'anni dopo, il risanamento e la distruzione dell'isolato per fare posto a via IV Marzo: l'attività si trasferisce in Borgo Dora, dove si trova tuttora.

Antico, piemontesissimo, il Ristorante San Giors è un baluardo della cucina della tradizione. Sul menù si trovano il bollito misto e la finanziaria, il fritto misto e la carpionata, cucinati con tutti i crismi. Sono i piatti e le preparazioni della cucina di casa,

che in casa non si fanno più perché servono tempo e pazienza.

Ma il passato non è tutto: oggi il San Giors guarda al mondo dell'arte contemporanea. Le tredici camere dell'albergo, tutte diverse, ospitano ognuna allestimenti e opere *site specific*. A completare l'arredamento sono i mobili del vicino Balon, segno di un dialogo mai interrotto con il mercato a pochi passi.





STRATTA

CAFFETTERIA
E PASTICCERIA

piazza San Carlo 191

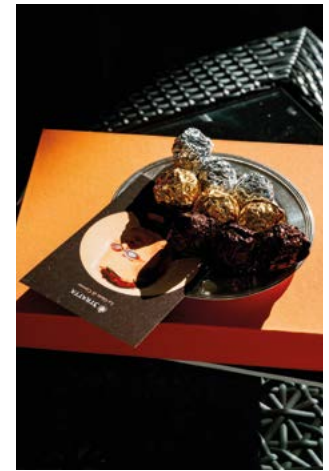
Circoscrizione 1

Dal 1836

Per chi ama i gianduiotti, per chi torna ogni anno per le scatole di bonbon e i marron glacé o per chi, passeggiando in piazza, scopre le sue vetrine delle meraviglie per la prima volta. Ognuno vive la magia di Stratta a modo suo.

Dal 1836, Stratta è un punto di riferimento per la città, nato come liquoreria e confetteria, poi cresciuto fino a diventare “Fornitore della Real Casa” — lo stemma campeggia tuttora sopra gli specchi tra gli arredi originali ottocenteschi. Un locale storico, che conserva tutto il fascino di un passato prestigioso, ma non solo.

Nei suoi quasi duecento anni di storia, ha accompagnato generazioni di torinesi e turisti, riuscendo sempre a rinnovarsi mantenendo



intatta la sua identità artigianale, il rapporto con la comunità e i clienti. Tra i prodotti più amati, le “Gioie di Cavour”, praline di crema gianduia ricoperte di nocciola tostata, ancora fatte a mano una a una nel laboratorio di Lungo Dora Colletta. Dall'arte pasticceria al banquetting contemporaneo, Stratta continua a rappresentare un simbolo dell'eccellenza gastronomica e della cultura torinese, senza mai smettere di sorprendere.





THE TEA

NEGOZIO DI TÈ

[via Corte d'Appello 2/B](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1919](#)

Facile farsi fuorviare dalla grande insegna storica “Moderna Torrefazione Caffè”. Oggi questo piccolo spazio è in realtà una porta sul grande mondo del tè.

Nel 1920, chi acquista i locali decide di trasformare la drogheria del tempo in una torrefazione moderna per l'appunto, dove il caffè viene tostato in loco e poi venduto. La storia cambia quando, nel 2013, subentra in negozio Claudia Carità: laureata in economia, sceglie la sua passione e introduce in negozio la vendita di tè.

La seconda formazione è sul campo. Claudia inizia a recarsi nelle piantagioni, si relaziona con gli importatori per avere una conoscenza diretta di questo mercato. Oggi il catalogo degli infusi supera le 200 referenze, ed è consultabile anche online — attraverso il sito di e-commerce, The Tea



rifornisce appassionati in tutta Italia. Ma l'attività non si ferma alla vendita: le nuove scoperte vengono proposte a musei e luoghi di cultura, ed è in corso una ricerca sulla storia del tè a Torino.

Creatività e ascolto sono alla base delle ricette ideate dalla proprietaria: gli ingredienti sono stagionali, rigorosamente naturali e certificati. Poi c'è l'infusione sul posto, realizzata con teiere e accessori che rispettano la cultura di provenienza. Più di un semplice negozio, The Tea diffonde cultura attraverso il racconto dei prodotti e dei processi di preparazione.





EPIC DI TRADIZIONE

Continuità dell'attività per 40+ anni

Continuità merceologica o espressione delle
tradizioni locali



AJASSA ARTE ANTICA CINESE

ANTIQUARIATO

corso Moncalieri 234/A

Circoscrizione 8

Dal 1980

La Cina, quella autentica, è effettivamente vicina con Ajassa. Il negozio-galleria di Borgo Pilonetto propone una sua selezione di oggetti preziosi, opere d'arte e mobili antichi appartenenti alla cultura orientale.

Il fascino per l'arte orientale era già un "vizio" del Piemonte con i Savoia, come testimoniano i gabinetti cinesi nelle regge sabaude. Nel Settecento le chinoiserie erano un trend: i motivi leziosi delle opere, fatte in Cina per essere esportate in Europa, rispondevano al gusto rococò dell'epoca.

I fratelli Aldo e Susanna Ajassa vogliono andare oltre, però. Grazie agli studi e ai numerosi viaggi in Oriente, i due galleristi portano avanti una



ricerca dell'arte cinese autentica, dal I Secolo in avanti. È il caso dei vasi al centro della stanza, dal sorprendente carattere moderno, con la loro pulizia formale e la serenità delle cromie. Ma anche dei dipinti tradizionali: privi di cornice per poter essere chiusi e riaperti in occasioni speciali, ci invitano a un cambio di prospettiva — o meglio, a una sua armoniosa rinuncia.

Alcune delle opere di scavo di proprietà dei fratelli sono esposte al Museo di Arte Orientale di Torino, altre accolgono il pubblico all'ingresso della galleria. Qui, la loro semplicità granitica ribadisce i linguaggi di una cultura. Antiquari cinesi e turisti da città e Paesi diversi si recano spesso nella galleria: è in questo angolo di Oriente che possono scoprire un angolo diverso di Torino, lontano dal centro città.





BAUDRACCO GASTRONOMIA

GASTRONOMIA

corso Vittorio Emanuele II 62

Circoscrizione 1

Dal 1974

Superata la grande insegna luminosa, a saltare all'occhio è l'arredamento anni '60-'70, periodo in cui la famiglia Baudracco rilevò il locale.

Tutto è stato preservato, restaurato: dai frigoriferi con le porte originali ai rivestimenti in legno che richiamano una baita.

La varietà culinaria offerta non lascia indifferenti: fra acciughe al verde, lasagne, secondi di pesce, pesche ripiene, formaggi e salumi del territorio, panetteria e vini, a un amante del buon mangiare può venire il capogiro. I piatti hanno mantenuto la loro forte identità, ma con un occhio all'innovazione e alla creazione di nuove ricette. È il caso del Polpo Zucchinello, con zucchini, aneto e melagrana. Il più è però nascosto alla vista, e inizia nella meticolosa scelta dei produttori, che



vanno incontrati di persona, e delle materie prime. Dietro ai prodotti della gastronomia ci sono cura rigorosa e una grande attenzione al dettaglio.

I Baudracco si occupano di tutto nel grande laboratorio attrezzato, dalla preparazione dei sottaceti dell'insalata russa all'infusione della lingua salmistrata. Qui si preparano persino i prosciutti, che vengono salati e cotti. Il grano viene macinato lentamente in un mulino che grazie alle basse temperature ne conserva le proprietà nutrizionali. Il macchinario per la lievitazione del pane, costruito dal signor Baudracco stesso, sfrutta la circolazione dell'acqua calda risparmiando energia. È la cura artigianale l'ingrediente per un'eccellenza gastronomica che va dalla A alla Z.





BERRUTO 1801

ARTICOLI PER LA CASA

[piazza Vittorio Veneto 7/A](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1801](#)

Dietro ai colonnati di piazza Vittorio Veneto ci si può imbattere in un negozio che, per anzianità, precede perfino i portici stessi e la costruzione della piazza.

Berruto nasce nel 1801 come Regia Fabbrica di Vetri e Cristalli, promossa da re Carlo Emanuele III. L'opificio prospera fuori dalla cinta muraria del Borgo Po, per poi attraversare tre cambi di sede, due secoli e generazioni di gestori.

Durante il boom economico è il primo grande magazzino della città di servizi da tavola e casalinghi. Oggi segue ancora questa direzione, impartita dal padre degli attuali proprietari, e punta ancora sulla qualità. Nei suoi tre piani la storia vive negli arredamenti ottocenteschi armoniosamente



mescolati con la modernità, negli stemmi dell'antica vetreria e nell'imponente mobile-vetrina Liberty.

L'assortimento di pentole e posate, piatti e bicchieri, forme e colori è vastissimo. Le collezioni di vetri soffiati artistici, non più di produzione locale, evocano il passato, e sono testimoni di un legame mai interrotto con l'eccellenza dell'artigianato italiano.





BORGIATTINO FORMAGGI

NEGOZIO DI FORMAGGI

corso Vinzaglio 29/A

Circoscrizione 1

Dal 1927

Lungo i viali di Torino c'è anche Borgiattino, negozio storico per chi cerca una selezione curata di formaggi piemontesi, e non solo.

Qui la ricerca del prodotto è sentita, svolta in prima persona. Spesso i fornitori sono piccoli produttori che operano sul territorio, "scovati" direttamente sul posto. Borgiattino si rivolge a loro perché sposano la filosofia del negozio, impegnato a proporre soltanto prodotti freschi e genuini.

La proposta si focalizza in particolare sui formaggi d'alpeggio, ottenuti dal latte di mucche libere di pascolare ad alta quota durante il periodo estivo. La loro alimentazione genuina, a base di piante, fiori ed erba fresca, si fa sentire due volte: nel benessere degli animali e nella ricchezza del sapore finale dei prodotti caseari. C'è di più.

Accanto a robiolo, Bra, Raschera, tome e altre prelibatezze del Piemonte c'è spazio per una selezione accurata di formaggi tipici di altre regioni e paesi. Non mancano poi le specialità gastronomiche e i tanti vini, scelti con la stessa sensibilità per le eccellenze del territorio.





BOTTEGA FAGNOLA

LABORATORIO
DI LEGATORIA

via San Tommaso 11/E

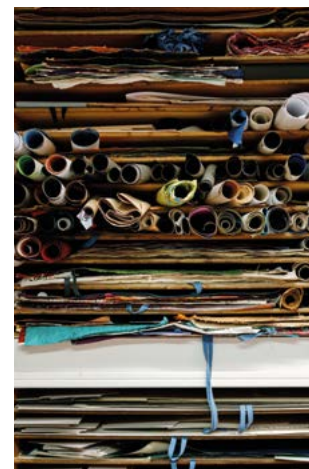
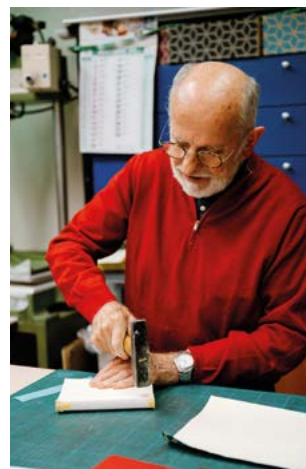
Circoscrizione 1

Dal 1955

Legatoria, cartotecnica, restauro.
In Bottega Fagnola si pratica una
combinazione rara di mestieri, dove
l'eccellenza dell'artigianato si occupa
del libro come oggetto.

Il laboratorio è nelle mani esperte di Luciano Fagnola, che applica qui la sua arte da oltre cinquant'anni, e della figlia Paola, che unisce alle attività manuali l'impegno accademico come docente di restauro.

Il recupero di caratteri tipografici non più in uso e gli attrezzi storici come il pressalettere all'entrata parlano di un mestiere con radici antiche. Ma in Fagnola, il design tende al contemporaneo. Entrando in bottega è facile perdersi fra i colori vivaci e le texture dinamiche di creazioni che guardano avanti. Fra queste spiccano le agende,



pezzi unici grazie alle stoffe sulle copertine e ai motivi policromi sul taglio delle pagine, ottenuti con bagni di colla e colori ad olio.

Ecco che se una casa editrice ha bisogno di un'edizione particolare, curata, fuori dagli schemi, si può rivolgere qui. Fagnola si occupa anche di riproduzioni di libri per musei, opere di cartotecnica personalizzate, studiate con i committenti e persino oggetti di scena, come i faldoni e i taccuini realizzati per la serie tv su Lidia Poët. L'artigianato innova e porta la qualità dove l'industria non può arrivare.





CAFFÈ MIRETTI

CAFFETTERIA
E GELATERIA

corso Giacomo Matteotti 5

Circoscrizione 1

Dal 1981

Su corso Matteotti si trova Miretti, caffetteria e bar aperto a pranzo. La specialità qui è però il gelato — tanto da comparire fra le dieci migliori gelaterie nella classifica internazionale di Gelato Festival.

Un salto indietro. Il locale, in stile Liberty, faceva da bar già negli anni Trenta, oltre che da tabaccheria e vineria. Dal 1989 è nelle mani di Leonardo La Porta, che con la sua passione e il suo estro fa di questo luogo un riferimento per chi ama il gelato in tutta la città e non solo.

Oltre ai gusti classici, ogni mese Miretti propone ricette uniche che esprimono la creatività del gelatiere. Queste creazioni, ispirate ad esempio a famosi cocktail o a eccellenze italiane,



partecipano spesso alle competizioni del settore, occasioni di confronto per affinare l'arte.

Specialità della gelateria sono il fior di panna, dagli ingredienti semplicissimi, e l'Araba Fenice. Questo gusto racconta con i suoi ingredienti la storia dell'incendio che ha distrutto il locale nel 2020, e segna la sua rinascita: a base di tè giapponese affumicato, crumble, lamponi e peperoncino, vince il primo posto nel Gelato Festival Europa di quell'anno.

Miretti, nella tradizione torinese, si specializza anche in tramezzini, spesso preparati seguendo l'ispirazione del momento. Sono sempre molto apprezzati quelli con pollo in salsa teriyaki, trevigiana e cipolla caramellata, e con il polpo al bagnetto verde. Infine il caffè: nel '96 La Porta apre una piccola torrefazione, da Miretti si può gustarne una delle miscele.





CAFFÈ PUTTO

NEGOZIO DI CAFFÈ

[via Giuseppe Ciotta 8/A](#)

[Circoscrizione 2](#)

[Dal 1953](#)

Come spesso accade, anche per il caffè il tempo è il segreto di un prodotto che si distingue sul mercato.

Con una sapienza di oltre settant'anni nella selezione e torrefazione, Caffè Putto coltiva l'amore per il caffè. Il caffè è un "prodotto vivo", che continua a evolvere anche dopo la tostatura. Per questo la lavorazione è importante quanto la materia prima: ne definisce la traiettoria nel tempo.

Qui il metodo rimane fedele alle origini. I chicchi provenienti da paesi lontani incontrano una "torrefazione lenta" rispetto agli attuali standard industriali, tale da rispettare il ciclo naturale del trattamento. Il caffè può così sviluppare proprietà aromatiche particolari e risultare più digeribile.



Negli spazi di via Ciotta, fra i piccoli isolati di Città Giardino, torrefazione e punto vendita dialogano tra loro. Il caffè lo ritroviamo sugli scaffali e nei contenitori, sfuso o confezionato — in questo caso lo si riconosce dai simpatici angioletti illustrati. Accanto alle specialità di casa, c'è anche posto per altri marchi dalla filosofia simile.

Maurizio Putto, cresciuto a due passi da qui, il caffè lo conosce da una vita. Insieme alla moglie Tiziana Boero, porta avanti questa impresa di famiglia ereditata dal padre, rifornendo habitué e realtà locali alla ricerca di qualità.





CANDELE CONTERNO DAL 1795

NEGOZIO DI CANDELE

piazza Solferino 3

Circoscrizione 1

Dal 1795

La storicità di questo luogo è raccontata bene dalla dicitura inconsueta sull'insegna d'altri tempi: "Fabbrica di cera".

Nel pieno del suo terzo secolo di attività, Candele Conterno continua a distinguersi nel panorama commerciale di Torino, grazie alla sapienza artigianale e un'offerta originalissima.

Il laboratorio ha cambiato sede diverse volte, ma il punto vendita è rimasto lo stesso di piazza Solferino, ormai caposaldo del paesaggio cittadino. Negli anni la gestione del negozio è passata in mano a diverse famiglie, fino ad arrivare a Giuseppina Colenghi negli anni Sessanta. Oggi qui c'è la figlia Sara che, dopo gli oltre cinquant'anni di attività della madre, conduce il punto vendita con lo stesso entusiasmo.

EPIC di tradizione



Candele cilindriche, da candelabro o profumate. Strumenti per il fai da te come stoppini e cera d'api. Profumi e incensi naturali, detersivi per superfici e bucato, saponi per la cura della persona. Da Conterno si incontra una selezione variegata, più che mai specialistica, di prodotti per la casa di massima qualità.

In quella che è una bottega storica a tutti gli effetti, l'estro delle forme più diverse e l'energia dei tanti colori sugli scaffali parlano il linguaggio dell'innovazione, senza nostalgia e con lo spirito positivo di chi sta dietro al bancone.





CHAVE 1890

ARREDAMENTO

[via Pietro Micca 15/A](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1890](#)

Una storia dalla Provenza a Torino. Chave è il cognome del tappezziere francese che, nel 1890, sceglie di avviare una sua attività in Vanchiglia.

Nel dopoguerra, il nonno dell'attuale proprietario decide di ampliare l'offerta agli oggetti di arredo — è lui il primo in città a proporre il modello della cucina componibile come alternativa al blocco unico, standard dell'epoca.

Oggi si parla di progettazione. Il negozio non è più solo un punto vendita: alla ricerca dei prodotti, simboli del gusto e della sensibilità di chi guida l'attività, si aggiunge il compito, impegnativo quanto affascinante, di costruire ambientazioni complete e coerenti in tutti gli aspetti. Scelta degli articoli, illuminazione, accostamento dei colori: è un mestiere che si fonda sulla cura del dettaglio,

EPIC di tradizione

101



e quindi sulla fiducia di architetti, artigiani e collaboratori che contribuiscono al servizio. Un progetto nasce dal dialogo con il cliente, ed è ben riuscito quando fa incontrare il desiderio con gli spazi e le risorse a disposizione.

Accanto a tavoli, letti, cucine e lampade, completa l'ambiente una selezione di opere d'arte che invitano all'interazione, avvicinando il negozio alla dimensione viva della casa. Affacciato su via Pietro Micca, Chave accoglie da sempre iniziative culturali, rimarcando il suo entusiasmo per quello che, al di là dei numeri, "dà respiro".





CIN CIN BOMBONIERE

ARTICOLI REGALO

corso Principe Eugenio 8

Circoscrizione 1

Dal 1976

Sono il ricordo tangibile di una cerimonia, di un passaggio. Segni dell'aver pensato a qualcuno.

Cin Cin Bomboniere, dal 1976, fa di questi oggetti la propria specialità, occupandosi fin dal suo inizio di bomboniere e articoli regalo.

La società ha origini precedenti rispetto al negozio in corso Principe Eugenio: nasce negli anni '50 e apre il suo primo punto vendita a Genova nel 1968. Tutto nasce dall'idea di due cognati di entrare in questo mercato legato alle cerimonie, prima con la vendita all'ingrosso e poi al dettaglio, e al suo apice Cin Cin raggiunge ben sei punti vendita.

Oggi la gestione è in mano ai figli di uno dei soci originari, e con il calo di matrimoni e battesimi l'attività si è dovuta ridimensionare, adattare.



Ciò che rimane costante è il suo essere sempre un grande punto di riferimento nel settore, a Torino come a Genova.

Gli articoli in porcellana, ceramica, legno e cristallo sono selezionati grazie a un'esperienza decennale, ma Cin Cin disegna anche le sue linee. Il grande orgoglio dell'attività è la linea di bomboniere solidali Cuorematto. Parte del ricavato sostiene le attività dei frati francescani dell'Antoniano di Bologna: una bomboniera acquistata può così trasformarsi in diagnosi e terapie a bambini in condizioni di fragilità, e supportare le loro famiglie.





DE CARLO COLTELLERIA E CASALINGHI

ARTICOLI PER LA CASA

via Cesare Battisti 5

Circoscrizione 1

Dal 1912

Dal 1912, anno della fondazione in piazza Castello, la coltelleria De Carlo ha visto quattro generazioni avvicinarsi dietro al bancone.

Oggi i negozi sono due, entrambi in centro, e contro il modo di dire “fratelli coltelli” sono gestiti insieme da Andrea, Giovanna, Alberto, Cristina e Paolo, i cinque bisnipoti di Achille De Carlo.

Nelle cinque eleganti vetrine bordate di verde scuro, di cui tre affacciate su piazza Carignano, troviamo articoli per la rasatura e ogni tipo di oggetti per la cucina e per la casa, fra taglieri, posate e tegami. I protagonisti indiscussi rimangono però sempre i coltelli, e qui sono esposti dai più moderni coltelli da cucina in ceramica fino a rasoi dal sapore vintage.



Fra i pezzi speciali, a testimonianza del rapporto della coltelleria con la città, si possono trovare anche dei coltellini svizzeri con i loro colori giallo e blu e lo stemma con il toro, realizzati su commissione da un celebre marchio per il negozio.

A partire dalla rinascita di Torino con le Olimpiadi invernali del 2006, De Carlo ha fra i suoi clienti sempre più turisti. Nonostante questo, resta da oltre un secolo un punto di riferimento locale, sia per i professionisti della cucina che per gli appassionati in cerca della qualità.





DE VENEZIA DI CIMA TENDAGGI

NEGOZIO DI TENDE

[via Duchessa Jolanda 4/A](#)

[Circoscrizione 3](#)

[Dal 1969](#)

Nel nome sull'insegna di De Venezia di Cima, due cognomi si incontrano: quello di chi ha fondato l'attività e quello di chi l'ha presa in gestione in un secondo momento.

Nel 1969, dopo un anno di esperienza nel settore in un negozio di Alessandria, Giuseppe Cima decide di trasferirsi a Torino con la moglie Anna per rilevare il punto vendita dei De Venezia, allora in via Monginevro. Anna si dedica alla sartoria, Giuseppe ai sopralluoghi e alla posa dei tendaggi. A loro si unisce una delle figlie, e il negozio si espande al civico numero 25 per proporre anche articoli di biancheria per la casa. Prima che i genitori vadano in pensione subentrano Alessandra e Massimo Cima, i due figli più giovani.



Entrambi hanno intrapreso una carriera in campi diversi, ma quando giunge il momento scelgono di ritornare in negozio. In quel negozio sono cresciuti, e lo conoscono come casa propria. Saranno loro a spostare la sede dove la troviamo oggi, in un'area della città più adatta alla tipologia di offerta.

Qui si realizzano tende su misura per interni, esterni, uffici. A un primo dialogo con il cliente seguono il sopralluogo e la creazione del prodotto finale, personalizzato con cura sartoriale nel sistema di tendaggio e nel confezionamento del tessuto.





DE WAN

BORSE E ACCESSORI

piazza San Carlo 132

Circoscrizione 1

Dal 1955

Dietro le ampie vetrine in piazza San Carlo, De Wan esibisce una storia di creazioni e stile.

L'inventrice di questo mondo Made in Italy è Erica De Wan, pioniera perché porta a Torino un trend che negli anni Cinquanta era un'esclusiva estera. Lontano dall'oro e le pietre preziose che costituivano l'armamentario delle signore dell'epoca, la fondatrice ha iniziato a proporre gioielli fantasia fatti a mano. I bijoux sono da subito disegnati e "griffati" De Wan. Se nei primi anni l'attività vendeva anche soprammobili e oggetti di brand selezionati, nel tempo il marchio familiare è diventato l'unica offerta in negozio.

Quello che è esposto negli ambienti eleganti di De Wan è frutto della sensibilità di chi disegna — sempre con un occhio per le esigenze del cliente.



Enrico ed Elisabetta De Wan rappresentano la terza generazione: il primo è pittore, la seconda è appassionata di fotografia. Le visioni dei due fratelli vivono nei disegni di gioielli, borse, accessori moda, capi d'abbigliamento di ricerca. Seguire l'ispirazione è un po' il lusso di questo lavoro. Accanto alla propensione all'arte e al gusto, l'altra costante nella famiglia è poi l'attenzione per la produzione, rigorosamente affidata ad artigiani italiani.

Nato come negozio di regali, De Wan negli anni ha ampliato l'offerta e ha aperto due sedi a Montecarlo e Milano, fedele alla sua promessa: regalare emozioni attraverso oggetti unici.





DIETISAN

ATTREZZATURE MEDICHE

[via Candido Viberti 27 bis](#)

[Circoscrizione 3](#)

[Dal 1975](#)

Dietisan è un negozio pensato per l'altro. Nasce negli anni '70 da una missione di famiglia, e negli anni evolve rimanendo fedele alla promessa di aiutare le persone a vivere bene.

In origine, l'attività proponeva prodotti per l'infanzia e articoli sanitari, medicali ed elettromedicali. Il negozio vive insieme al quartiere attorno e ne segue i cambiamenti delle esigenze: nel corso del tempo sceglie di concentrarsi sull'assistenza alle persone anziane, alle persone con disabilità e agli studi medici, proponendo loro un'ampia gamma di prodotti specialistici, medicazioni avanzate e alimenti dietetici. In negozio è anche possibile noleggiare ausili medico-sanitari, per garantire agli anziani una maggiore autonomia.

Il personale è attento, accogliente e appassionato. L'ambizione che guida questa impresa di famiglia è "aiutare le persone a migliorare la qualità della loro vita, offrendo soluzioni efficaci per risolvere o gestire le sfide quotidiane con serenità". Da dietro a un bancone, Dietisan immagina e si impegna verso l'obiettivo ultimo di un mondo privo di limiti fisici e mentali.





ELIDE PROFUMI

PROFUMERIA

Galleria Umberto I 30

Circoscrizione 1

Dal 1958

Passeggiando in Galleria Umberto I, la galleria vicina a Porta Palazzo, è facile farsi affascinare da una vetrina sfarzosa che, tra le tante confezioni esposte, lascia intravedere gli interni di un locale storico.

Storica è infatti la Profumeria Elide, che dalla metà Novecento arriva ad oggi grazie all'impegno di Gianni Bertetti, l'attuale gestore.

Nello stesso negozio, la madre aveva iniziato la sua carriera nel settore come commessa. Nel 1958, con non pochi sacrifici, era riuscita ad acquistare i locali iniziando così a guidare lei stessa questa profumeria di classe a pochi passi dal grande mercato. Da lei il figlio ha ereditato l'attività, ma anche una forte passione e il legame con il luogo.



La ricerca e l'attenzione alla naturalità delle materie prime sono al primo posto: raccontare gli ingredienti dietro alle fragranze è anche un modo per rieducare alla memoria olfattiva. Altrimenti, come spiega Gianni, in città rischiamo di allontanarci dalla nostra capacità di seguire con l'olfatto gli odori naturali.

Un profumo è qualcosa di estremamente personale, e il rapporto con il negoziante è più che mai fondamentale. Entrare da Elide è iniziare un percorso, tra gli aromi che avvolgono il negozio e i decori del secolo scorso, attraverso l'esperienza e la conoscenza della coppia che gestisce la profumeria.





ENOTECA SOMMELIERS COLONIALI

ENOTECA

corso Germano Sommeiller 27/C

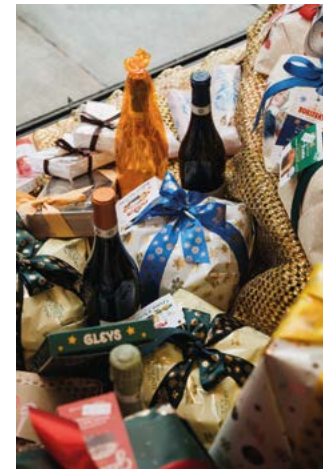
Circoscrizione 1

Dal 1973

Si rivolge (anche) ai sommelier, e si trova in corso Sommeiller. Assonanze a parte, l'Enoteca Sommeliers Coloniali nasce negli anni Trenta come spaccio di prodotti provenienti da quelle che al tempo erano le colonie italiane.

Di quell'epoca conserva le vetrine storiche, dove un occhio attento può trovare testimonianze dei danni risalenti alla seconda guerra mondiale.

L'enoteca unisce in tanti modi il lontano e il vicino. Da un lato, conserva i riferimenti alle sue origini storiche: accanto ai vini si trovano ancora tè, caffè e spezie. Dall'altro, l'offerta presta anche grande attenzione al territorio: Krumiri Rossi da Casale Monferrato, Buschesi al rum dalla provincia di Cuneo, focaccia di Giaveno. Le eccellenze



piemontesi non mancano mai, protagonisti sugli scaffali. La ricetta per distinguersi? Prodotti locali e specialità estere da piccoli produttori, come i dolci di Natale da Francia e Germania che qui si possono trovare durante le feste.

Viviana Albesiano, i cui genitori rilevarono l'attività nel 1973, punta a un'offerta che possa soddisfare veramente tutti, anche chi necessita di generi alimentari più quotidiani. Ecco quindi vini per chi cerca un brindisi più accessibile, grandi bottiglie per gli appassionati, e soprattutto un sorriso per ogni cliente che varca la porta.





ERBORISTERIA DELLA BASILICA

ERBORISTERIA

Galleria Umberto I 4

Circoscrizione 1

Dal 1958

La Galleria Umberto I è la più estesa delle gallerie commerciali storiche a Torino.

Sorge sull'antica sede del primo ospedale della città, di cui si occupava l'Ordine dei Santi Maurizio e Lazzaro. Sempre a questo ordine è legata la vicina Basilica Mauriziana in via Milano, e da qui il nome Erboristeria della Basilica.

Fondato nel 1958, il negozio porta avanti una tradizione di cura e benessere. In linea con l'eleganza del luogo, sopra le porte originali campeggia un'insegna d'artista. Dipinta a mano, raffigura un fiore di loto, e fu scelta come copertina per un volume ufficiale sulle insegne di Torino.

Sugli scaffali è presente un grande numero di erbe sfuse, anche fra le più rare e difficili

EPIC di tradizione

117



da trovare. Non mancano cure naturali di ogni tipo, insieme a integratori, estratti e oli essenziali per l'aromaterapia.

L'erboristeria somministra fiori di Bach sul momento in base alle esigenze dei clienti, e le sue specialità sono infusi e tisane. I preparati vengono realizzati sul posto combinando piante officinali per i bisogni più disparati, e per prendersi cura di sé stessi con l'aiuto della natura.





ERBORISTERIA GINSENG HOUSE

ERBORISTERIA

via dell'Arcivescovado 5/B

Circoscrizione 1

Dal 1981

Certi mestieri sono la conseguenza di una vocazione. Luigi Ventura, fondatore di Ginseng House, proviene da una famiglia contadina, e questo gli ha permesso di crescere a stretto contatto con i ritmi e i rimedi della campagna.

Il sogno di diventare naturopata nasce da bambino: già da allora, in famiglia i malesseri si curavano con erbe, dieta, tisane e un'alimentazione sana.

Un giorno, Luigi Ventura scopre il ginseng grazie a un amico: il fatto che in natura esista una radice così potente da curare le persone ispira un nuovo capitolo della sua vita. Da allora inizia a lavorare per un'agenzia che importa questa pianta — è tra i primi a diffondere la cultura del ginseng in



Italia. Dopo alcune esperienze in farmacie ed erboristerie apre la sua attività e, più tardi, si laurea in Naturopatia Orientale e Occidentale.

Oggi, entrare da Ginseng House significa abbandonare la frenesia delle strade cittadine, per incontrare un mondo di ascolto e di cura. I lunghi scaffali espongono in fila prodotti a base di ginseng, integratori e altri prodotti nutraceutici, i cui benefici derivano dai principi nutritivi degli alimenti. Ma il vero ingrediente per un benessere completo (che oltre ai sintomi riguarda la sfera mentale e relazionale) è la dedizione spontanea che Luigi e il figlio Giovanni offrono ai clienti.

Qui le persone “si scaricano”, per ritrovare un equilibrio nel dialogo prima che nel prodotto, acquistato solo quando realmente necessario. Nel cuore della grande città, l'attività propone un riavvicinamento ai tempi della natura, a uno stile di vita più sano e consapevole e a un ascolto sincero, di noi stessi e degli altri.





FABRIS

ABBIGLIAMENTO

corso Alcide De Gasperi 17/F

Circoscrizione 1

Dal 1932

Lo stemma di Fabris è composto dalle lettere F e G sovrapposte, iniziali che, come lo stile, qui rimangono attuali di generazione in generazione.

Il fondatore è Giacomo Fabris, di origini venete, proveniente da una famiglia che già commerciava tessuti. Dopo aver fatto il militare a Torino apre un negozio in città e nel 1950 lo trasferisce in Crocetta, contribuendo a ridare vita a un edificio distrutto dalla guerra.

A Giacomo succede il figlio Giovanni, che negli anni '60 anticipa i tempi con la sua "buca dei giovani", angolo del negozio dove vendere jeanseria e casual. Col tempo Fabris smetterà di vendere tessuti, e negli anni '90 si concentrerà sugli abiti da uomo. Oggi le iniziali F e G valgono ancora, o almeno in parte: Fabris è infatti nelle



mani dei nipoti di Giacomo, Paolo e Gianluca. In negozio si può ancora trovare l'abbigliamento sportivo, ma la specialità di questi ambienti dominati dal blu delle stoffe e dal marrone del legno è l'eleganza.

Qui si vendono maglieria, giacche, abiti, sia per il lavoro sia per le cerimonie, con un range che raggiunge l'alta sartoria. Fabris serve tutte le conformazioni fisiche, ma permette anche la realizzazione di abiti su misura. Non mancano le scarpe, dalle sneaker alle classiche, fino ai prodotti artigianali. I veri lussi che si incontrano in negozio restano poi l'esperienza e il consiglio.





FERRAMENTA GENTILI

FERRAMENTA

[via Martorelli 41/B](#)

[Circoscrizione 6](#)

[Dal 1977](#)

Per resistere ai tempi delle grandi catene internazionali esistono due risorse insostituibili: la competenza e la cortesia. Entrambe sono di casa in questo negozio.

Vanessa Gentili, che nel 2009 affianca il padre in ferramenta e da subito si appassiona a questo mondo di piccoli oggetti, punta sulla gentilezza giorno per giorno — d'altra parte, ce l'ha scritto nel cognome.

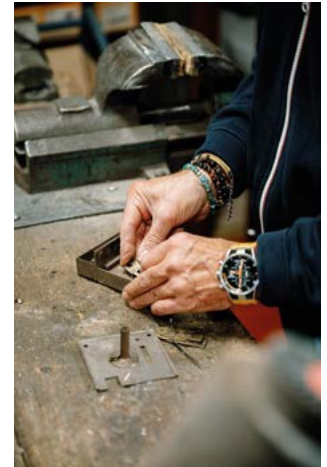
I Gentili lavorano in Barriera di Milano dagli anni Settanta. Ai tempi il quartiere è ancora una zona di piccole ditte e artigiani, ed è normale che il negozio si concentri su utensili e bulloneria. Con gli anni cambia tutto, e l'offerta si rinnova su impulso di Vanessa: prima il materiale per l'edilizia, poi i servizi per le chiavi, le targhette, le serrature.



La vita di un negozio riflette sempre la vita della città, a maggior ragione qui. Avere una ferramenta in Barriera significa rispondere alle esigenze di un mondo vario, capire i bisogni di chi non parla italiano, magari partendo da una foto sul cellulare. Significa creare dei rapporti di fiducia, iniziare a chiamarsi per nome.

È vero che qui si conoscono ancora tutti, un po' come in paese. C'è collaborazione anche fra i diversi ferramenta nei dintorni che, quando possono, si aiutano a vicenda, magari prestandosi un pezzo che manca all'altro negozio. Anche questa è gentilezza.





FERRAMENTA TRIFILETTI

FERRAMENTA

corso San Maurizio 63

Circoscrizione 7

Dal 1906

Certi negozi sono secolari: crescono con le radici ben salde nel perimetro di un quartiere, assistono alla sua storia e ai suoi cambiamenti fino a diventare un'icona del paesaggio.

Passando per corso San Maurizio è difficile non notare le grandi lettere affisse al muro che recitano in verde "Ferramenta Trifiletti".

Oggi, dietro al bancone c'è Maurizio Trifiletti, ferramenta della quarta generazione. La famiglia ha accompagnato la popolazione di Vanchiglia per quasi 120 anni — da quando ogni cortile accoglieva una bottega e restauratori e falegnami costellavano le vie. Se tutto intorno è cambiato, l'attività ha saputo innovarsi per mantenere intatta l'insegna storica. Ferramenta Trifiletti è conosciuta

da sempre per le chiavi fatte a mano per serrature antiche e per l'ottoname (componenti e oggetti in ottone), oltre che per i lavori sui mobili di restauro. Con il passare degli anni e degli usi, ha scelto di indirizzare la sua offerta verso gli utensili per la lavorazione manuale dal legno, dalla scultura all'intaglio alla tornitura. Grazie a un sito di e-commerce, oggi la clientela spazia in tutta Italia.





GAMER

ELETTRODOMESTICI

via Po 20/C

Circoscrizione 1

Dal 1972

Giradischi, televisori, Hi-Fi, ma anche ferri da stiro, planetarie, friggitrici ad aria. Sotto i portici di via Po, l'insegna storica di Gamer indica a caratteri cubitali un punto di riferimento per l'acquisto di piccoli elettrodomestici.

La gestione attuale ha inizio negli anni Settanta, quando il negozio viene rilevato da Francesco Mollica, padre del proprietario di oggi. L'impresa, già attiva nel 1951, occupava ai tempi gli stessi locali, in un palazzo ristrutturato dopo i bombardamenti della seconda guerra mondiale.

Oggi colleghiamo la parola *gamer* al mondo dei videogiochi. Come può essere allora il nome di un'attività degli anni Cinquanta? Perché Gamer qui non è il termine inglese, ma il soprannome del

EPIC di tradizione



fondatore originario, Renato Maggiani, nato da un gioco di inversione delle sillabe iniziali (da Re Mag a Gam Er).

Nei decenni le richieste e l'offerta sono cambiate, ma oggi come settant'anni fa Gamer occupa una nicchia di mercato precisa. Mollica e i suoi collaboratori sono pronti a fornire risposte e supporto ai clienti che desiderano valutare al meglio le proprie scelte.





GINO BAUDINO

ABBIGLIAMENTO

[via Antonio Pigafetta 49/G](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1956](#)

Per condurre un negozio di abbigliamento da quasi settant'anni ci vuole la stoffa.

La storia dell'attività è racchiusa nell'insegna che affianca le ampie vetrine in Crocetta: Gino Baudino è il nome del fondatore dell'attività, padre dell'attuale gestore Paolo, mentre il telaio è un omaggio alle origini, quando il negozio riforniva le sartorie con i suoi tessuti.

Negli anni Cinquanta, il mercato del capo confezionato non esisteva ancora. Con il cambiare delle esigenze, Gino Baudino ha risposto prontamente all'evoluzione del mercato — con l'occhio e il tatto di chi sa riconoscere un buon capo. All'abbigliamento da uomo si sono poi aggiunti gli articoli da donna e, successivamente, le calzature. Accanto alla ricerca dei prodotti, la metratura dei locali gioca qui un ruolo importante, consentendo un archivio che spazia dai capi



più casual agli abiti da cerimonia, dalle taglie più piccole a quelle più abbondanti, dalle linee più accessibili a quelle di massimo prestigio. Con una costante: l'attenzione scrupolosa alla qualità dei materiali e agli standard etici di produzione.

E se un negozio di questo genere, fuori dal centro e dalle principali attrazioni, resiste al tempo, forse è grazie alla dedizione all'aspetto umano del commercio. Considerati gli anni di attività di alcuni dei collaboratori (c'è chi lavora in negozio da 38 anni), qui si può parlare di fidelizzazione del dipendente, oltre che del cliente.





GIOIELLERIA MANGIA

GIOIELLERIA

via Giovanni Amendola 14/D

Circoscrizione 1

Dal 1980

**Uno spazio moderno e funzionale,
per conservare il fascino dell'antico.**

La Gioielleria Mangia nasce negli anni Ottanta dall'intraprendenza di Fernando Mangia e della sorella, gli stessi che troviamo oggi nella sede all'angolo in via Amendola.

Fin dagli inizi, la direzione è chiara: proporre una selezione accurata di gioielli antichi e argenti d'epoca. Questo motiva i tanti viaggi a Londra, Parigi, New York dei due fratelli, alla ricerca di ispirazioni e reperti preziosi che risalgono a periodi come l'età vittoriana o l'Art Déco.

Se un tempo l'argenteria d'epoca suscitava un forte interesse, oggi i gioielli antichi rimangono un caposaldo dell'offerta in negozio. Un altro elemento rimane invariato: famiglie e clienti affezionati che si recano qui sanno che possono



sempre contare sull'occhio e l'esperienza dei proprietari, a cui oggi si unisce anche la figlia di Fernando.

Il gusto nella selezione non ha prezzo. È proprio questo il grande valore aggiunto di un'attività locale che, per natura del settore, cerca spesso altrove per offrire il meglio alla sua città.





GIOIELLERIA MARIATTI

GIOIELLERIA

via Vanchiglia 19

Circoscrizione 7

Dal 1919

Irene e Riccardo Mariatti, proprietari della gioielleria, conservano ancora una cartolina che la bisnonna Carolina aveva mandato ai suoi figli con un augurio: portare avanti l'attività per cento anni. Oggi, il desiderio può dirsi avverato.

Carolina e Carlo Mariatti si incontrano in una fabbrica di catene, e insieme decidono di avviare il loro laboratorio di oreficeria. È il 1919, la sede è in via Artisti. Nel tempo il negozio si sposta in via Vanchiglia e viene ampliato e ammodernato, raggiungendo le tre ampie vetrine su strada.

Anche se ogni membro ha il suo ruolo, in famiglia si fa un po' tutto insieme. L'attività si distingue per l'alta competenza nell'orologeria e per l'assistenza attenta al cliente. Gli spazi organizzano l'offerta:



c'è una stanza per i gioielli tradizionali, una per l'argenteria, una per le creazioni contemporanee. La proposta "classica" è bilanciata dalla ricerca costante di oggetti nuovi, opera di artigiani e designer da tutto il mondo.

Negli eventi organizzati dai due fratelli, i gioielli incontrano altri settori e forme di espressione come il cibo, l'arte e la moda. Ribattezzata dai tifosi la "gioielleria degli sportivi", Mariatti ha ideato l'esclusiva linea di gioielli del Torino Calcio — anche questa passione è un'eredità del bisnonno Carlo.





GIOIELLERIA MONTICONE

GIOIELLERIA

corso Svizzera 28

Circoscrizione 4

Dal 1949

Dietro le vetrine ordinate della Gioielleria Monticone si trova una storia di ripresa e sviluppo legata al secondo dopoguerra in città.

È il 1949 quando il padre dell'attuale gestore, Onorino Monticone, incoraggiato dalla moglie, decide di proseguire in proprio con la sua attività di riparazione orologi. Lo spazio della nuova attività appartiene a un palazzo ristrutturato di recente dopo i danni devastanti dei bombardamenti, la bottega occupa appena 20 metri quadri.

Seguono gli anni del boom. La clientela torna a desiderare gli oggetti preziosi a cui aveva rinunciato durante la guerra, il negozio passa sempre di più alla vendita di orologi e gioielli.

EPIC di tradizione

135



Puntando alla qualità, diventa mano a mano un riferimento tra le gioiellerie per il quartiere, di cui rimane uno degli esercizi più longevi. Oggi possiamo trovarlo, ampliato e rinnovato, allo stesso indirizzo, dove prospera grazie al rapporto con alcuni dei marchi più prestigiosi del settore.

Per Monticone è di grande importanza anche l'attività di oreficeria, con una produzione di gioielli che ha avuto beneficiari illustri. La gioielleria può vantare fra le presenze fisse al suo interno nientemeno che un Papa: è Benedetto XVI, ritratto a ricevere in dono dal proprietario una grande e raffinata croce d'oro e argento.





IL CAPPELLAIO MATTO

CAPPELLERIA

piazza Carlo Felice 9

Circoscrizione 1

Dal 1857

Sembra che per proseguire oggi la professione del cappellaio serva un po' di follia.

Ma forse non è così quando tradizione e eccellenza sono dalla tua parte: Il Cappellaio Matto, bottega artigiana sotto i portici di piazza Carlo Felice, ha un nome che parla di estro e una lunga storia di artigianalità.

Il negozio nasce nel 1857, e la sua storia si lega niente meno che a quella dei Borsalino, celebre famiglia di artigiani piemontesi a cui si deve il nome dell'omonimo cappello. La produzione artigianale di cappelli Made in Italy resta qui ininterrotta da ormai più di un secolo e mezzo.

Giulio e Piero, un pellettiero e un cappellaio, ridanno vita al negozio. Qui si vendono cappelli



e berretti di diversi brand ma soprattutto si producono, anche e soprattutto su misura. I cappelli in pelle del Cappellaio Matto sono eleganti e sgargianti: le iniziali dei nomi dei due artigiani sono le stesse di glamour e pop.

Nelle vetrine e sugli scaffali si incontrano anche borse, valigie, calze, bretelle e le passioni sportive degli italiani e dei torinesi. Oltre alle magliette della nazionale, il negozio è rivenditore ufficiale delle squadre Torino e Juventus, e di Ferrari, altro orgoglio nazionale. Di fronte a cappellini e macchinine del brand del cavallino, in una teca fa bella mostra un casco autografato da Michael Schumacher, un pezzo di storia dell'automobilismo.





IL GIRAMONDO

LIBRERIA

[via Giacinto Carena 3/B](#)

[Circoscrizione 4](#)

[Dal 1984](#)

**Cartine, zaini, borse per la bici,
zanzariere: sicuri di essere in libreria?
Sì, se la libreria è il Giramondo,
a pochi passi da piazza Statuto —
attività specializatissima quanto rara.**

Da decenni Il Giramondo è il punto di riferimento per chi ama viaggiare, il luogo per chi desidera un planisfero sulle proprie pareti o chi pianifica ancora i propri itinerari su una mappa cartacea.

Sono i primi anni '80 quando Gianni Coradazzo incontra negozi simili a Londra, Parigi, Washington. Questa scoperta lo spinge ad abbandonare la sua precedente attività e ad avviare nel 1984 una libreria dedicata alla sua più grande passione. Non essendosi mai occupato di libri, lo fa con il coraggio del pioniere.



Insieme alle guide turistiche, le cartine sono al centro dell'offerta di un negozio tutto da esplorare. Meticolosamente ordinate, si possono trovare mappe normali o in rilievo, comuni o rarissime, mappe per escursioni sulle montagne italiane e stradari di paesi lontani. Ecco che, come con i tanti mappamondi esposti, il mondo pare essere a portata di mano.

Un buon libraio può dare consigli sui titoli da scegliere. Gianni e le colleghe Paola e Daniela, le "Giramondine" della libreria da oltre trent'anni, fanno di più. Grazie al loro aiuto e ai loro suggerimenti, i clienti possono decidere, raggiungere e godersi le proprie destinazioni più facilmente.





IL PROFUMO DEL PULITO

ARTICOLI PER LA CASA

[via Giuseppe Mazzini 7/D](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1940](#)

Anche nella pulizia della propria casa, qualità e ricerca fanno la differenza. Nel cuore di Torino, Il Profumo del Pulito è un punto di riferimento storico, dove le famiglie si recano per le più disparate esigenze di pulizia.

Se il nome parla chiaro, l'evidenza arriva varcando la soglia: gli ambienti profumano e risplendono. Mobili e scaffali espongono in perfetto ordine flaconi, saponette, pettini e spazzole, foglie e stendini. La sensazione è quella di essere in una boutique, dove la cura nella selezione, l'originalità dell'offerta e standard etici e igienici elevati sono alla base dell'attività.

Nel negozio ci sono angoli che parlano di tradizione. Da un recipiente traboccano gli

spolverini fatti in piume di struzzo: gli stessi che il padre dell'attuale proprietaria consegnava a famiglie e personaggi illustri della città. L'attività risale al nonno, che allora vendeva cere, spazzole, scope e setacci realizzati a mano.

Oggi questa attenzione al dettaglio è portata avanti da Sara Mortarotti, nella forma richiesta dai tempi. L'online amplia i confini, la ricerca è continua: molti prodotti arrivano da Francia, Germania e altri paesi. Accanto alla voglia di aggiornarsi, ciò che rende unica questa attività è la volontà di aiutare chi entra, con il prodotto giusto e con un sorriso.





IL PUNTO DI...VINO

ENOTECA

via Cherubini 15/B

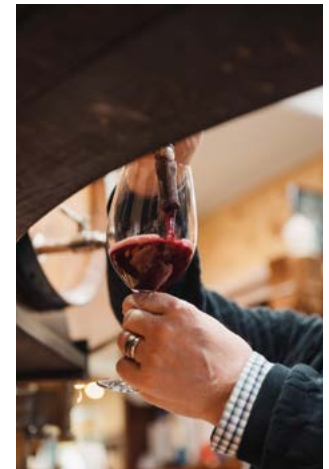
Circoscrizione 6

Dal 1972

Fondato e gestito dalla famiglia Ferrero, negli anni Settanta questo luogo ha inaugurato a Barriera di Milano come piola: un locale per incontrarsi, mangiare o bere un calice di vino, fare una partita a carte.

Bernardino Ferrero, figlio dei primi titolari e attuale gestore dell'attività, ha vissuto quei momenti da ragazzo e oggi li ricorda. Se da allora rimangono l'impostazione della caffetteria e qualche tavolo per un aperitivo, con il passare degli anni Il Punto Di...Vino ha preso la direzione del punto vendita — una variegata vetrina su tantissimi vini da ogni regione d'Italia e oltre.

Dai Ferrero un tempo si poteva acquistare solo vino sfuso. Oggi questa tipologia di prodotto



rimane il caposaldo dell'offerta, ma è affiancata da un vasto assortimento di bottiglie. Al piano di sotto, si espande una grande cantina: qui Ferrero conserva il vino acquistato di persona dalle case vinicole, con cui il rapporto è ormai storico. Dal Piemonte alla Sicilia, dal Veneto al Friuli e la Toscana, la selezione affianca alle aziende più strutturate i piccoli produttori, garanti di bontà e spesso amici del proprietario stesso.

E c'è di più. Nelle botti in acciaio riposa infine il vino prodotto proprio da Bernardino Ferrero, anche questo in vendita al piano superiore.





LAIT E FORMAGG

LATTERIA E NEGOZIO
DI FORMAGGI

[via Madama Cristina 18/C](#)

[Circoscrizione 8](#)

[Dal 1956](#)

Un'altra storia di famiglia da raccontare.
L'attuale titolare dell'attività, Laura Patriti,
ricorda ancora quando la madre serviva
il latte sfuso ai clienti sopra l'alto bancone
in marmo.

Era una tipica latteria, come ce n'erano un po' dappertutto in quegli anni. Con il passare del tempo le abitudini di acquisto cambiano, e Lait e Formagg segue la direzione che contiene nel nome, specializzandosi nella vendita di formaggi ricercati e attentamente scelti. Accanto a tome, robioli e ricotte fresche si trovano anche salami, pasta fresca e altre specialità stagionali, il tutto accomunato dalla stessa filosofia: gusto e cura nella selezione.

Per mantenere alta la qualità bisogna recarsi in alta quota, incontrare direttamente il produttore



caseario in alpeggio. È questo il vero valore della toma della Valchiusella venduta in questo piccolo negozio-baita, ad esempio: la possibilità di acquistare un prodotto fresco e genuino direttamente in città.

La posizione dell'attività, nel cuore di San Salvario, apre la sua porta a scambi continui con il quartiere e con il mercato rionale di piazza Madama Cristina. È un rapporto ormai consolidato con la variegata clientela della zona, ma anche con chi arriva da fuori per non scordare i sapori autentici.





LAMERA MAGLIERIA E CONFEZIONI

ABBIGLIAMENTO

[via Giuseppe Garibaldi 45](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1951](#)

Nel 1951 Giuseppe Lamera apriva il suo negozio di filati e confezioni su misura fra i palazzi di via Garibaldi. L'evoluzione, con il passare degli anni e delle gestioni, porta l'attività prima verso il confezionamento di maglieria, periodo in cui Lamera aveva una linea propria, poi alla sola vendita.

I banchi da taglio oggi non sono più in uso, ma il legame con l'artigianalità resta forte. Seguendo un approccio per cui etica e qualità non possono che essere intrecciate, Lamera spicca per la sua scelta di piccoli produttori.

Le filiere devono rispettare standard elevati: così gli abiti sono più curati, più durevoli, e possono rispondere al confronto diretto con le esigenze

della clientela. Una filosofia contro l'usa e getta — un buon capo di abbigliamento è anche una questione ecologica.

Fra i capi su misura e le grandi produzioni, Lamera occupa la sua piccola nicchia su via Garibaldi, facendo dell'eleganza del blu e del rapporto di fiducia con i clienti le sue bandiere.





LIA BIONDINO BUSTAIA

ABBIGLIAMENTO

via San Quintino 3 bis/C

Circoscrizione 1

Dal 1974

Delicatezza, cura e il giusto colpo d'occhio. Essere bustaia e corsettaia vuol dire soprattutto saper osservare, seguire con gentilezza le linee del corpo per fornire l'intimo perfetto, da indossare sotto un vestito da sposa o nei momenti quotidiani.

Lia Biondino scopre quest'arte ad appena 13 anni, quando ancora frequentava la scuola. Da lì se ne innamora per sempre, anche grazie alla guida di Lidia Zavattaro, storica bustaia. Dopo l'esperienza nel negozio in via San Tommaso, decide di aprire la sua attività nella sede attuale, scegliendo gli arredi e le vetrine che arrivano, intatti, a oggi.

Il fulcro di questo luogo sospeso nel tempo è il salottino di prova. Qui le clienti possono



accomodarsi per indossare l'articolo scelto con attenzione dalla titolare. Qualora la compatibilità non dovesse essere immediata, sarà compito di Lia modificare ulteriormente il modello sulla base delle forme e le esigenze della persona.

Reggiseni, corsetti, busti, vestaglie da notte, ma anche maglieria, calze, costumi e copricostumi. Il mondo segreto di Lia Biondino Bustaia ruota attorno all'universo femminile, fedele ai produttori italiani e a una irrevocabile promessa di qualità.





LIBRERIA CLAUDIANA

LIBRERIA

[via Principe Tommaso 1/C](#)

[Circoscrizione 8](#)

[Dal 1972](#)

**Libreria Claudiana nasce nel 1956
come punto vendita in San Salvario
dell'omonima casa editrice.**

La storia della Claudiana, che nasce per tradurre e pubblicare i testi del mondo protestante in Italia, inizia nella metà dell'Ottocento, ed è legata ai diritti civili e alla libertà di culto nel Regno di Sardegna.

La nuova gestione più "pop" ha reso una libreria specialistica una libreria di quartiere, aperta alle famiglie e a un pubblico più vasto che ogni giovedì partecipa a incontri e presentazioni. L'iniziativa più importante resta il Pralibro di Prali, rassegna libraria estiva più che ventennale, dove le presentazioni di libri convivono con cinema, concerti e laboratori. Strettamente legata alla Chiesa valdese e alle altre chiese riformate



italiane, la libreria è oggi religiosa e laica, una rarità nel panorama italiano. Con la sinagoga a due passi, il legame con la comunità ebraica della città è molto forte: in armonia con un quartiere che ospita quattro differenti comunità di fede, qui tutte le religioni sono studiate e accolte.

Ecco dunque testi di esegesi, teologia, storia delle religioni, orientalistica, fino a una Bibbia Queer, testimone del rapporto di rispetto reciproco tra Valdesi e la comunità LGBTQI+. Il dialogo è al primo posto, e sono accolte e benvenute diverse culture, filosofie e il pensiero che va controcorrente.





LIBRERIA DEI RAGAZZI

LIBRERIA

[via Bertola 31/C](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1974](#)

Oggi sembra naturale la presenza di una libreria unicamente dedicata ai lettori e alle lettrici più giovani. Ma negli anni Settanta l'idea era ancora una novità assoluta o quasi.

La Libreria dei Ragazzi nasce nel 1974, soltanto due anni dopo la prima libreria specializzata in editoria per l'infanzia in Italia. Da allora l'impegno è mettere i libri nelle migliori mani, e cioè quelle dei cittadini di domani, facendo scoprire titoli di qualità al pubblico dei più piccoli.

La selezione spazia dagli 0 ai 16 anni. Suddivisi fra gli scaffali ci sono i volumi per la didattica, libri in lingua, ma soprattutto le tante pubblicazioni che possono avvicinare alla lettura i bambini e le bambine — settore dell'editoria cresciuto fortemente dai tempi della fondazione.



Parte di Alir, l'Associazione Librerie Indipendenti per Ragazzi, lo spazio è frequentato spesso per eventi e iniziative, spesso in collaborazione con le scuole e le biblioteche: letture ad alta voce, incontri con autori, laboratori con pedagogisti, corsi di formazione per adulti, perfino una tavola di confronto con docenti e genitori appassionati.

Dopo una vita nella sede originaria (qui nelle immagini) affacciata sui giardini La Marmora, la libreria si sposta di pochi passi per vivere in via Bertola il nuovo capitolo della sua storia.





LIBRERIA EDITRICE LA MONTAGNA

LIBRERIA

[via Paolo Sacchi 28 bis/E](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1983](#)

Città e montagna. Sotto i portici di via Sacchi, Torino si riconnette con le cime alpine (e non solo).

Chiamata in passato De Matteis e specializzata in architettura, la libreria diventa dal 1983 rifugio e punto di partenza per gli amanti di alpinismo, sci, escursioni.

I tre soci fondatori hanno la montagna nel sangue, e la vivono insieme alle famiglie fin da bambini. Da questa passione lunga tutta una vita, l'idea di una libreria specializzata in tutto ciò che riguarda il tema. Sugli scaffali si trova molta letteratura sul tema, guide escursionistiche e sci alpinistiche, più un ampio settore cartografico che prospera nonostante l'avvento del digitale. Negli anni La Montagna diventa anche libreria di quartiere, proponendo ultime novità di

EPIC di tradizione

155



narrativa contemporanea. Dai ruoli organizzativi nell'iniziativa Portici di Carta, al progetto Portici di Torino per riqualificare via Sacchi, un *fil rouge* di cura la lega alla città e ai suoi colonnati. Il treno dipinto sulle serrande dagli studenti dell'Accademia di Belle Arti richiama la vicina stazione di Porta Nuova, e mentre dialoga con il luogo racconta ancora una voglia di viaggiare e partire.

Forti dei decenni di esperienza, i titolari collaborano con le principali riviste del settore. La libreria ha una forte presenza sul territorio, collaborando con le due sezioni del Club Alpino Italiano di Torino, di cui rifornisce anche le biblioteche. La Montagna organizza eventi e presentazioni, pubblicando le rispettive dirette sui social. La sua attenzione per il digitale è di lunga data: possedeva un sito web già negli anni '90, segno che amore per la natura e per l'innovazione possono supportarsi a vicenda.





LIBRERIA GULLIVER

LIBRERIA

via Boston 30/B

Circoscrizione 2

Dal 1981

Gulliver è la “libreria all’angolo” per un quartiere intero. Il negozio nasce nel 1981 a Santa Rita, ed è questo a rendere unica la sua proposta: la volontà di creare un luogo di cultura, scambio e ritrovo anche al di fuori del centro storico.

Qui la passione non manca. Si legge nei sorrisi e nei passaggi scherzosi tra gli amici e colleghi del gruppo. Il simbolo dell’attività era una balena, ma nel tempo si è alleggerito: oggi è una barchetta di carta. In fondo, entrare in questa grande libreria è un po’ come lasciarsi trasportare, che sia dalla curiosità o dai consigli del personale.

Dai primi progetti con le scuole alle biblioteche e le associazioni, la propensione a “vivere della



relazione con l’altro” ha portato Gulliver a costruire un’ampia rete di collaborazioni in tutta la città. È uno spazio aperto alla cultura e alle sue diverse manifestazioni, e può capitare di dover spostare libri e scaffali per fare spazio a una performance di danza contemporanea.

Secondo Stefania Bellitti, membro dello staff, comprare o anche solo fare due chiacchiere in una libreria di quartiere è importante, perché solo con il dialogo le persone possono crescere davvero — magari non fino all’altezza del personaggio che dà il nome alla libreria, ma comunque crescere.





MACELLERIA BARBERIS

MACELLERIA

corso Sebastopoli 147

Circonscrizione 2

Dal 1952

I Barberis sono macellai dal 1928.
La storia di famiglia inizia in piazza
Statuto e continua nell'area del mercato
di Santa Rita: qui il padre di Piercarlo,
l'attuale proprietario, si trasferisce come
dipendente nel 1952, per poi diventare
titolare del negozio pochi anni dopo.

Quello di Santa Rita è un "mercato felice". Condurre con entusiasmo un'attività in questo contesto vuol dire apprezzare i tanti scambi che nascono in una mattina qualsiasi. In questo piccolo spazio habitué locali, affezionati da fuori e nuovi arrivati possono sempre trovare un consiglio pratico o un gesto sincero di cura.

La vicinanza è nel servizio e nei prodotti. Barberis è un punto di riferimento in quartiere ma anche



una garanzia di piemontesità: la salsiccia di Bra arriva da Bra, la carne è rigorosamente di fassona piemontese. Formaggi, salumi e specialità varie sono acquistate da produttori del territorio.

Dal 2008, la macelleria fa parte della rete di Maestri del Gusto, iniziativa di Camera di commercio di Torino e Slow Food. Mentre il macellaio serve la sua clientela, è possibile scoprire aneddoti e curiosità storiche sui prodotti, che confermano la passione e l'attenzione alla provenienza che distinguono questa boutique di saperi.





MANIFESTA

NEGOZIO DI CORNICI

corso Alcide De Gasperi 20

Circoscrizione 1

Dal 1981

Ad ogni opera la cornice ideale. Manifesta produce cornici artigianali su misura con materie prime di alta qualità e l'occhio di chi fa questo mestiere da diversi anni.

Oggi, Giorgia Gerenzani condivide questi spazi con la persona che ha avviato l'attività insieme al padre. Con gli occhi curiosi dell'infanzia, ha vissuto il laboratorio insieme a lui, imparando fin da giovanissima i primi trucchi del mestiere.

È un lavoro che si fonda sull'ascolto del cliente. Le persone che entrano qui, spesso hanno bisogno del giusto consiglio per valorizzare al meglio una fotografia, un dipinto, una stampa. La cornice si relaziona con il contenuto, ma anche con il contesto: l'abilità sta nel trovare

la soluzione adatta all'ambiente domestico e al gusto di chi acquista. Grazie a più di cinquecento alternative, tante finiture e stili che vanno dall'antico al contemporaneo.

Accanto al vasto assortimento di cornici, c'è spazio per le opere grafiche e pittoriche proposte da questo negozio-galleria. Manifesta produce anche i lavori di artisti emergenti e li espone nei suoi locali. Può capitare di lanciare in anteprima nuovi talenti.





MONTECCONE CIOCCOLATO

CIOCCOLATERIA

[via Cesana 56](#)

[Circoscrizione 3](#)

[Dal 1984](#)

Chi fa cioccolato: un po' artista, un po' scienziato. La cioccolateria Monteccone mantiene il nome del fondatore, ex perito chimico, che fonda l'attività nei primi anni Settanta fra le vie di Cenisia.

A rilevare l'attività nel 2007 è Franco Garelli, una carriera nel mondo dell'industria farmaceutica. Un cambio di vita, e laboratorio, per amore del cioccolato e dell'avventura.

Le vetrine dentro il negozio espongono in perfetto ordine una schiera di cioccolatini e praline di tante forme diverse: liquorini, preferiti, canditi ricoperti. I ripieni sono i più disparati, e arrivano fino ai petali di rosa, una vera rarità. La protagonista delle specialità di Monteccone è però la nocciola Tonda Gentile IGP, che dà il nome



alla Gentiltonda, una lastra di nocciolato al latte o fondente.

A Torino, una cioccolateria non può definirsi completa senza i gianduiotti, qui presenti in ben sette varianti, includendo versioni al caffè, al pistacchio e al peperoncino. Si possono trovare anche senza zucchero, dando la possibilità di godersi l'autentico gianduia ai più salutisti o a chi ha problemi di diabete.

Monteccone è Maestro del Gusto di Torino dal 2008. La qualità del cioccolato riesce a portare fuori dal centro turisti stranieri e chi è alla ricerca di specialità.





NOVENA

ANTIQUARIATO

[via Giuseppe Barbaroux 8/G](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1830](#)

Novena nasce prima ancora dell'Unità d'Italia, nel lontano 1830 — ci avviciniamo ai due secoli di storia. Dopo la lunga permanenza nel palazzo di via Botero, nel '98 la famiglia si sposta nella sede attuale, dove ormai è di casa.

L'insegna al neon all'angolo di via Barbaroux cattura l'attenzione, si riflette nelle vetrine che attraverso i quadri, gli orologi, i vasi e i soprammobili proiettano la clientela in un mondo di fascino senza tempo. E se gli anni passano anche qui dentro, quello dell'antiquario rimane un mestiere rigorosamente creativo, fedele alle proprie logiche di mercato.

Prima di essere un negozio, Novena è un luogo di cultura, dove il vero valore di un prodotto



si trova nel racconto. La sensibilità è il fattore determinante. Il prezzo di un articolo “va sentito”: è dettato dalla percezione di chi maneggia l'oggetto, ma anche da una contrattazione emotiva col cliente che se n'è innamorato a colpo d'occhio.

Al piano di sotto c'è il laboratorio. I tanti oggetti antichi ritrovati sui tavoli parlano di un'attività più che mai contemporanea — un autentico esempio di economia circolare. Qui Marco Viale si occupa direttamente del restauro, aiutando famiglie e generazioni a continuare la loro storia attraverso gli oggetti.





OSTERIA-ENOTECA RABEZZANA

ENOTECA E RISTORANTE

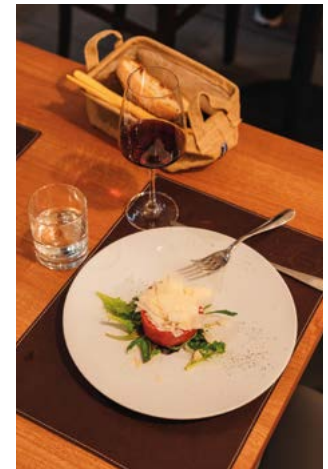
[via San Francesco d'Assisi 23/C](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1911](#)

Né “osteria” né “enoteca” basterebbero, insieme, per esprimere la ricchezza di questa attività. Accanto a una cucina di qualità e la proposta di vini prodotti in famiglia, Rabezzana ospita nei suoi spazi tante iniziative culturali.

Tutto inizia con Luigi Rabezzana, bisnonno dell'attuale e proprietario, e una passione naturale per il vino. È il 1911 quando Luigi decide di aprire un punto vendita a Torino. Qui propone il vino prodotto nella sua cascina a Calliano, paesino della campagna astigiana. L'attività resiste alle due guerre, a volte costretta a chiudere, a volte cambiando sede: è così che arriva dove la troviamo oggi, appena accanto al Pastificio Giustetto, l'altra attività di famiglia con cui condivide parte degli spazi.



Dietro all'evoluzione dell'enoteca in spazio per il buon cibo e la cultura c'è Franco Rabezzana, ingegnere dalle tante passioni, che ha deciso di rilevare l'attività dal fratello nel 2012. Gli ampi spazi al piano di sotto, dove un tempo si imbottigliavano i vini, oggi ospitano concerti, mostre, presentazioni di libri, corsi di enologia e gastronomia.

Le bottiglie in vendita sono sempre quella dell'attività di famiglia. La pasta fresca è prodotta nella cucina-laboratorio, la stessa venduta a peso nel pastificio a fianco. I piatti sono quelli della cucina piemontese, interpretati dalla sensibilità del cuoco di origini siciliane.





OTTICA BONINO

NEGOZIO DI OTTICA

via Santa Teresa 20

Circonscrizione 1

Dal 1915

Scoprire che uno storico ottico di Torino sia anche legato al mondo dello spettacolo può sorprendere — e in effetti si tratta forse di un unicum.

Bonino non si occupa soltanto della vista dei clienti, infatti, ma guarda spesso alla cultura.

A partire dal 2011, fino al centenario dell'attività nel 2015, Ottica Bonino ha organizzato spettacoli che hanno riempito gli spalti dei teatri Alfieri, Gioiello e Concordia (a Venaria Reale), e ancora concerti, corsi di danza, conferenze e visite guidate per Torino e per il Piemonte. E il calendario non si è mai fermato da allora.

Un grande passo indietro. Domenico Bonino, garzone di soli quattordici anni, rileva l'allora Ottica Marchesa nel 1915: il proprietario è in partenza per



la Grande Guerra. Dopo più di un secolo, l'attività è totalmente trasformata, possiede due punti vendita e conta diversi soci. Fra loro troviamo però ancora il bisnipote omonimo di Domenico, depositario di un'esperienza nel campo dell'ottica che si tramanda da quattro generazioni.

Ottica Bonino svolge controlli della visita e valutazioni optometriche, senza mai transigere sulla qualità delle lenti. Per celebrare il centodecimo anniversario della sua storia, nel 2025, il negozio si regala quattro modelli personalizzati che si aggiungono alle montature dei grandi marchi. I nomi sono Teresa, Solferino, Jolanda e Principe, chiaro rimando alle sedi dell'attività, che omaggiano il territorio e la storia della città.





OTTICA CARPI

NEGOZIO DI OTTICA

[via Principi d'Acaja 35/D](#)

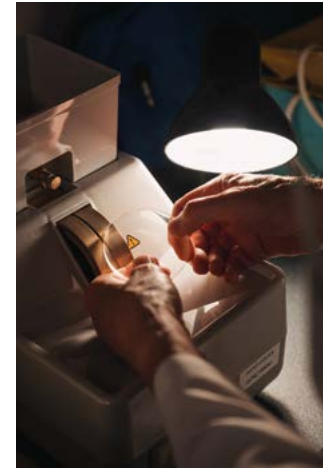
[Circoscrizione 3](#)

[Dal 1955](#)

Mobili dai colori accesi, una volta di mattoni e, fuori, la grande insegna a bandiera con il logo: un paio di vistosi occhiali rossi. Ottica Carpi ha il senso dello stile.

Nato in zona Cit Turin nel 1955, il negozio si trova ancora oggi in via Principi d'Acaja, a due passi dal mercato di piazza Benefica. L'attività iniziò con tre soci e, da quando uno di loro la trasmise al figlio, prosegue con una gestione in famiglia.

Oggi è in mano alla seconda e alla terza generazione dei Caffo, che alla loro attenzione per l'avanguardia uniscono tradizione ed esperienza. Una pergamena proclama Anastasio Caffo maestro ottico, raro titolo che l'Associazione Italiana Ottici fornisce a chi raggiunge i 50 anni di lavoro nel campo.



Ottica Carpi si specializza nella fornitura di lenti progressive multifocali, e tratta soprattutto montature italiane. In negozio si possono trovare anche alcuni brand esclusivi, con produzioni di pochi pezzi all'anno. Non mancano naturalmente gli occhiali da sole, e si vendono anche i meno comuni occhialini subacquei adattabili da vista.





OTTICA MONTANARO

NEGOZIO DI OTTICA

via Luigi Cibrario 36

Circoscrizione 4

Dal 1954

Al numero 36 di via Cibrario, in San Donato, una prestigiosa facciata in stile Liberty accoglie le vetrine bianche e moderne dei locali di Ottica Montanaro.

Oggi la gestione familiare è alla terza generazione: fondato nel 1954, il negozio si trasferisce nella sede attuale negli anni Settanta.

L'ottico si distingue per una selezione di modelli meno "appariscenti" ma più solidi e affidabili, avanzati dal punto di vista dei materiali e della costruzione. Un esempio? Gli occhiali Lindberg, marchio tedesco di punta, che i proprietari presentano con fierezza come eccellenza tecnologica mondiale: 100% titanio, nessuna vite, sobri, leggeri e, soprattutto, indistruttibili.



La qualità è nella ricerca e nell'aggiornamento continuo, nella conoscenza dell'origine degli articoli, nella proposta dei prodotti e dei macchinari per le visite.

Gli apparecchi tecnologici sono all'avanguardia, per garantire ai clienti i più alti standard di cura e precisione presenti nel settore. Segue il servizio: chiunque si affida alla famiglia Montanaro, sarà sicuro di uscire dal negozio con l'occhiale perfetto per le proprie esigenze. E se nei giorni a seguire avesse bisogno di assistenza o di un consiglio, basterà suonare il campanello.





OTTICA ORLA

NEGOZIO DI OTTICA

via Paolo Sacchi 32

Circoscrizione 1

Dal 1952

Per gli abitanti di zona San Secondo, Orla è l'ottico di fiducia da ormai più di settant'anni. Il motto è "qualità e cortesia dal 1952", e racconta molto dei valori e dell'ambizione che guidano il servizio.

La sede di via Paolo Sacchi fu la prima ad aprire negli anni Cinquanta, grazie all'intraprendenza di Alfredo Orla e il figlio Riccardo. Da allora rimane sempre qui, o quasi: nel 1969, si sposta dal civico 36 al 32 per abitare locali più ampi e moderni.

All'interno si trovano soluzioni per tutti gli occhi, dagli occhiali da vista a quelli sportivi, dalle lenti a contatto agli immancabili occhiali da sole. Il supporto al cliente è il vero valore aggiunto: gli specialisti presenti in sede sono disponibili

per un esame o anche solo per un consiglio professionale.

Non da ultimo, Orla aderisce anche a progetti di educazione visiva per i più piccoli. Attraverso percorsi dedicati, qui i giovani scolari possono apprendere la postura idonea e le condizioni ambientali necessarie per tutelare la loro vista.





PASTICCERIA DELL'AGNESE

PASTICCERIA

corso Unione Sovietica 417/C

Circoscrizione 8

Dal 1983

Dell'Agnese, fondata nel 1950 in Borgo Vittoria, e dagli anni '80 vera istituzione fra i quartieri Lingotto e Mirafiori Sud, ama la varietà.

Qui l'approccio all'eccellenza tutta piemontese è generoso, poliedrico, e la famiglia Dell'Agnese si dedica con successo ai più svariati settori dolciari.

Accanto alle paste secche si trovano funghetti, chantilly, cannolini: tutti i tipi di bignole, i pasticcini minuti e raffinati come da tradizione. Fra le torte, i cavalli di battaglia sono la meringata, la sacher e la monte bianco, con i marron glacé canditi dalla pasticceria stessa. D'estate si preparano mousse e semifreddi, sotto le feste panettoni (in sette gusti, fra cui il Torinese ai marroni), pandori e colombe.

EPIC di tradizione



Dell'Agnese è anche gelateria, e si distingue per la stagionalità dei gusti e per le materie prime semplici e il più possibile locali. La nocciola è la Tonda Gentile delle Langhe, i marroni provengono dalla Val di Susa e il miele da apicoltori dei vicini parchi di Stupinigi. Con altre quattro pasticcerie della zona forma la prima comunità di pasticceri Slow Food, ed è fra gli unici laboratori in cui si prepara il Tronchetto di Caterina. Il dolce, presidio Slow Food, ha una stagionalità autunnale ed è realizzato con una mela antica, la Grigia di Barge.

Per completare il perfetto quadro piemontese la pasticceria è anche cioccolateria, produce i suoi gianduiotti e con altri artigiani e aziende lotta per l'indicazione geografica protetta del cioccolato torinese. Di riconoscimenti propri, Dell'Agnese ne ha diversi, e viene inclusa nella guida Gambero Rosso e fra i Maestri del Gusto di Torino.





PASTICCERIA GIORCELLI

PASTICCERIA

corso Orbassano 222

Circoscrizione 2

Dal 1973

A pochi passi dal parco Rignon, quella della Pasticceria Giorcelli è la storia di una gestione tramandata da un padre a un figlio.

Dal 1973 la premiata pasticceria guarda alla tradizione piemontese, e oltre. Al centro dell'offerta, insieme alle paste secche, ci sono le classiche e minute bignole piemontesi, a cui si aggiungono gusti e formati innovativi. Fra questi, le colorate versioni in miniatura delle torte proposte dalla pasticceria, un modo per averne una gustosa anteprima.

L'attività dei Giorcelli è fra le poche a occuparsi dell'intero processo di produzione dei marron glacé, dalla raccolta della castagna, alla pelatura e alla canditura. Le ricorrenze, come la festa della donna, sono occasioni per proporre torte e



pasticcini dedicati, infine non possono mancare panettoni, colombe e dolci tradizionali. Grazie a una collaborazione con Zaf Zaf, produttore della val Maira, Giorcelli produce Zafli, panettone all'aroma di zafferano.

La pasticceria organizza anche buffet dove il salato incontra la raffinatezza della preparazione delle bignole, e offre un servizio di caffetteria. Una scusa in più per chi vuole sedersi nel dehors a gustare la cinquantennale esperienza dolciaria di Giorcelli.





PASTICCERIA RASPINO

PASTICCERIA

corso Regio Parco 24

Circoscrizione 7

Dal 1959

L'arte pasticceria è nell'anima di questa famiglia.

I fondatori di Raspino, pasticceria d'eccellenza nel quartiere di Borgo Rossini, sono Lorenzo Raspino e Margherita Ghigo. E per chi ha dimestichezza con le attività storiche di Torino, il secondo cognome può suonare familiare. Nel 1949 fu proprio Margherita a trasformare la latteria Ghigo nella cremeria-pasticceria che conosciamo oggi, passando poi la gestione ai fratelli. Arriviamo al 1959: Lorenzo e Margherita decidono di creare il loro negozio in corso Regio Parco, con il coraggio e la passione dei giovani sposi. Nel 1990 subentrano anche la figlia Rosanna Raspino e il marito, Gino Rigobello.

Ciò che distingue la famiglia è la dedizione innata alla qualità, nella lavorazione e nella selezione



delle materie prime. Gli ingredienti naturali vengono trasformati direttamente in laboratorio, secondo il principio rigoroso di creare un prodotto proprio, e quindi unico. Le nocciole, ad esempio: sono sgusciate e tostate qui, poi inserite nell'apposito macchinario da cui nasce la pasta di nocciole per gianduïotti e bignè.

La proposta guarda alla tradizione, predilige dolci semplici e discreti, dove i sapori sono al centro. I prodotti lievitati come croissant e panettoni si distinguono per un segreto: un lievito madre con più di 120 anni, tramandato da generazioni e conservato con la cura della famiglia.





PASTIFICIO BOLOGNESE MUZZARELLI DAL 1949

PASTIFICIO

[via San Secondo 69](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1949](#)

Il Pastificio Bolognese di via San Secondo è un'avventura di famiglia nata da un'intuizione di successo.

Prima ancora degli anni '50, Alda e Giuseppe Muzzarelli decidono di lasciare il Modenese e partire per Torino insieme al figlio Achille, per avviare un nuovo capitolo della loro vita. L'idea è semplice quanto efficace: proporre ai torinesi la tipica pasta fresca emiliana e altre specialità regionali.

Da subito, il pastificio inizia a collaborare con i ristoranti della città che cercano prodotti artigianali d'eccellenza. Le materie prime sono selezionate con cura, acquistate da fornitori di fiducia. Accanto alla sapienza c'è poi l'inventiva, qualità dei fondatori e quella di chi oggi porta avanti il negozio.



Con il passare del tempo e il variare delle esigenze, il figlio Achille Muzzarelli ha saputo rendere il laboratorio di famiglia, attrezzato di macchinari all'avanguardia, un fornitore di riferimento per la ristorazione di livello, in Italia e all'estero. Adesso conducono il punto vendita Cristina e Laura Muzzarelli, fedeli alla tradizione delle ricette ma sempre pronte a innovare per animare le tavole dei loro clienti.

Il negozio conta più di 95 tipi di paste fresche, tra cui anche i classici piemontesi. Entrare in pastificio è trovarsi in un mondo dai mille dettagli, tra pasta corta, pasta lunga, ravioli e gnocchi colorati da ingredienti naturali.





PASTIFICIO FERRI

PASTIFICIO
E GASTRONOMIA

corso Giulio Cesare 155

Circoscrizione 6

Dal 1952

Se le gastronomie diventano sempre più rare, il premiato Pastificio Ferri di corso Giulio Cesare rimane un riferimento per le persone di Barriera di Milano.

La storia delle due anime del negozio, emiliana e piemontese, ha inizio nel dopoguerra. La famiglia Ferri si sposta dagli Appennini ai piedi delle Alpi e, dopo anni di duro lavoro, nel '52 apre un pastificio con questo nome.

Giovanni Ferri, nonno dell'attuale gestore Giorgio, viene a mancare solo poco dopo. Lascia il negozio alla moglie e al figlio di soli quattordici anni, chiamati a portare avanti l'attività e i suoi tanti compiti artigianali — ai tempi la pasta si faceva ancora tutta a mano. L'offerta abbraccia via via anche la gastronomia piemontese, facendo convivere agnolotti e cappelletti, tagliatelle e plin.

EPIC di tradizione

185



Ferri è anche gastronomia, con un vasto assortimento di salumi e dei migliori formaggi piemontesi. Si preparano anche una grande varietà di piatti pronti, da asporto o da mangiare in loco per la pausa pranzo. La cucina, casalinga e forte di un'esperienza di generazioni, propone un menù dall'antipasto al dolce: insalate russe, capricciose e vitello tonnato, fino alle torte, al bunet e ai semolini fritti.

I piatti forti restano i primi, e la pasta è la protagonista. Da Ferri si possono naturalmente trovare le lasagne alla bolognese, preparate con un ragù cotto per almeno tre ore. Il pastificio, riconosciuto Maestro del Gusto di Torino per dieci volte, permette di incontrare la gastronomia della tradizione — e in un quartiere multietnico come Barriera, può farla conoscere ad altre culture.





PASTIFICIO GIUSTETTO

PASTIFICIO

[via Santa Teresa 19/A](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1890](#)

Sono gli ultimi anni dell'Ottocento. Il nonno di Franco Rabezzana, attuale gestore del Pastificio Giustetto, sceglie via XX Settembre per aprire quello che sarà uno dei pastifici storici e più conosciuti della città.

L'attività si distingue da subito per la produzione di pasta fresca, ma anche per avere proposto per prima i grandi marchi di pasta del Sud Italia. Al nonno seguono gli zii, che lavorano fianco a fianco nella nuova sede in via Santa Teresa: mentre Luigi Giustetto produce la pasta nel laboratorio sul retro, la moglie Anna sta al bancone.

Oggi c'è Franco Rabezzana, ingegnere che ha messo il suo ingegno al servizio di una storia di famiglia che non poteva concludersi. È con il suo



arrivo che la storia del pastificio si intreccia con quella dell'Osteria Rabezzana, altra attività di famiglia appena accanto alla prima. La produzione artigianale passa così dal retro del negozio alla cucina del ristorante.

Agnolotti ai tre arrosti, ravioli di magro, gnocchi rigorosamente di patate. Insalata russa, acciughe al verde, semolini, dolci della tradizione: se la proposta rimane fedele alle origini, i tavoli e le sedie disposte nel locale innovano il servizio. Qui è possibile accomodarsi e gustare le diverse specialità, o provare la merenda sinoira piemontese nelle ore pomeridiane.





PELLERINO DAL 1880

CARTOLERIA E LEGATORIA

[via Mercanti 11/C](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1880](#)

Quella di questa cartoleria è una storia commerciale che inizia da lontano, dal cognome che l'insegna recita con cura.

L'attività nasce a fine Ottocento da Giovanni Pellerino, che allora girava per le varie legatorie come fornitore di cuoio, pelli e pergamene. Nel tempo la bottega evolve, e trova un nuovo spazio in via Mercanti.

Dopo Giovanni subentrano le due nipoti, fino a quando negli anni Sessanta il negozio passa in mano a una nuova gestione familiare. È proprio in questi anni che l'attività "fa il salto", spostandosi di poco per ampliarsi di molto. Ci troviamo nella sede odierna, là dove via Mercanti incontra via Monte di Pietà, nella Contrada dei Guardinfanti — il nome deriva dalle larghe intelaiature a campana per donne incinte, prodotte qui secoli fa.

EPIC di tradizione

189



Le otto vetrine su strada lasciano intravedere un affascinante repertorio di articoli per la legatoria, ma non solo. Biglietti, carte per scrivere e carte per decorare. Tele, arredi per feste, scatole rivestite, strumenti per professionisti e appassionati del restauro fatto in casa. Molti prodotti sono importati da Francia, Germania, Inghilterra, in una ricerca continua in nome della qualità e della scoperta.

L'amore per il dettaglio trova espressione nei servizi personalizzati. Fra tutti, la produzione di scatole su misura è sicuramente un unicum dei giorni nostri. La titolare Bianca Parino lancia infine alcune vendite a tema come lo Speciale Giappone: una proposta di creazioni originali giapponesi che raccontano questa cultura.





PESCHERIA GALLINA

PESCHERIA E RISTORANTE

piazza della Repubblica 14/B
 Circoscrizione 1
 Dal 1920

Da banco del mercato a icona torinese.
La Pescheria Gallina porta con sé
l'impresa avviata nel lontano 1920
dalla bisnonna di Giuseppe Gallina,
meglio noto come Beppe.

Dopo la fama raggiunta dal banco del pesce di famiglia sotto la trattoria di Porta Palazzo, Beppe decide di innovare senza uscire dalla piazza: nasce un ristorante-pescheria, sempre affacciato sul "mercato più bello del mondo".

Come cittadini e turisti sanno bene, da Gallina è possibile accomodarsi di fronte ai ritmi e i colori della piazza, per gustare piatti di alta qualità a prezzi accessibili. Tutti gli ingredienti tendono al chilometro zero, acquistati quando possibile dai "vicini" al mercato. Il pesce è selezionato con



cura grazie alla lunga esperienza del titolare, che ricerca freschezza e qualità senza compromessi. Ma questo non basta.

Superati i 50 anni, Beppe Gallina rafforza il suo impegno nella tutela del Mediterraneo, in segno di riconoscenza verso ciò che ha reso possibili i suoi traguardi. Evitare l'uso di plastica e altri materiali nocivi per le specie marine, vendere prodotti di stagione e specie meno note, promuovere la pesca sostenibile, informare il cliente durante gli acquisti: con questi e altri gesti, Gallina guarda ben oltre i confini della sua amata piazza.





RISTORANTE CASA VICINA

RISTORANTE

via Ermanno Fenoglietti 20/B

Circoscrizione 8

Dal 1902

Al terzo piano di Green Pea, l'hub commerciale dedicato alla sostenibilità, si trova una realtà dalla lunga storia, che per oltre due decenni è stata anche ristorante stellato.

Nelle cucine di Casa Vicina modernità e innovazione convivono con oltre cento anni di storia. Nel 1902 Pietro Vicina apre la sua locanda a Ivrea. L'attività cambierà più volte sede e nome, ma rimarrà sempre nelle mani della famiglia. Oggi guidano il ristorante la quarta e quinta generazione. Gli ampi spazi dall'eleganza minimal sfoggiano dipinti e sculture astratte, mentre le grandi vetrate e la terrazza si affacciano sulle colline torinesi.

Cucinare qui è questione di esperienza, ma anche di inventiva, studio e rielaborazione. Si tramandano i grandi classici: il tonno di coniglio



con la giardiniera, gli agnolotti pizzicati a mano e il rognone, preparato alla coque con vellutata di senape. La portata simbolo che accompagna ogni menù è fatta per sorprendere: la bagna caoda da bere. L'omaggio al piatto tradizionale si presenta come un coloratissimo cocktail, con strati di verdure frullate in un bicchiere da martini.

Casa Vicina mette in mostra l'eccellenza dell'alta cucina. La curata selezione dei vini si fa ammirare nella cantina a vista, dove una cura specifica va ai vini biologici. Dopo cena i clienti hanno la possibilità di visitare le cucine, centro vitale del ristorante dove la famiglia può raccontarsi con grande orgoglio.





RISTORANTE GALANTE

RISTORANTE

corso Palestro 15/C

Circoscrizione 1

Dal 1895

In origine bottiglieria che serviva anche piatti caldi, poi vero ristorante dal 1921 quando Giuseppe Di Galante dà il suo cognome all'attività — nome quanto mai adeguato, considerando l'eleganza del ristorante.

Da oltre quarant'anni il Ristorante Galante ha una gestione tutta familiare, agli ordini di Massimo Di Domenica e della sorella Simona, sommelier che si occupa anche della curata carta dei vini. La cucina fa del pesce la propria specialità, di cui propone primi, secondi e soprattutto antipasti. I piatti forti sono crudité e carpacci, gamberi e ostriche.

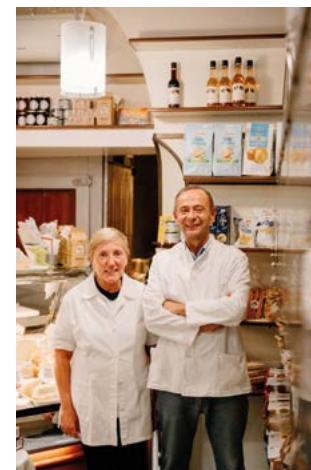
Il menù è raffinato e classico, soprattutto nella sua selezione di piatti della tradizione piemontese. Non mancano mai la fassona e gli agnolotti al sugo d'arrosto, e a volte è possibile trovare anche la



panissa vercellese. Pane, grissini e pasta fresca sono preparati dal ristorante, e Massimo è uno specialista per quanto riguarda il gelato appena fatto. Cucina e sala lavorano in simbiosi, da Galante l'accoglienza è importante quanto la cura nei piatti.

Un ultimo ricordo. Negli anni '80 la clientela includeva molti giocatori della Juventus, ancora ricordati dai gestori per il proverbiale garbo.





ROSADA DAL 1926

GASTRONOMIA

[via Magenta 8 bis/F](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1926](#)

Sono i primi anni del Novecento quando il giovanissimo Alberto Rosada, nonno di Mauro, attuale gestore, arriva a Torino per fare il garzone in salumerie e negozi di formaggi.

Dopo una serie di esperienze di alto livello, decide di avviare la sua attività. Questo momento è sancito da un oggetto simbolico: la statuina in terracotta di un cuoco, donata in segno di buon auspicio dal titolare dell'attività in cui Alberto lavorava in precedenza.

Oggi la statuina è ancora lì, umile e "sacra", simbolo dei tanti sacrifici fatti dal nonno per avviare questa impresa di famiglia. Se inizialmente venivano proposti solo piatti freddi, dopo la guerra le abitudini alimentari dei cittadini cambiano, e

la cucina si evolve. Il variare nel tempo di colori, profumi e ingredienti che decorano le vetrine di Rosada sono la storia in movimento di una città e delle sue abitudini. Negli anni Ottanta i laboratori si ampliano, per accogliere un'ampissima offerta di ricette. La tradizione del Piemonte è una costante, le influenze di altre regioni e paesi un'ispirazione. Qui convivono il cous cous fatto in casa e l'insalata russa originale, prodotta secondo l'antica ricetta: all'interno c'è un filetto di tonno, l'impasto è più magro e leggero.





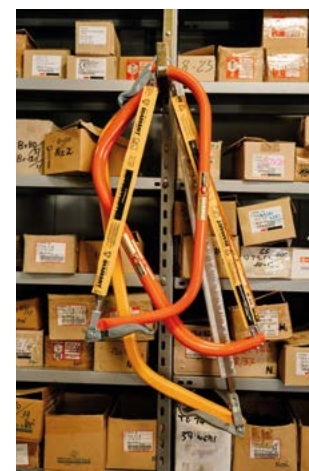
ROVETTO

FERRAMENTA

via Chiesa della Salute 110 bis
Circoscrizione 5
Dal 1953

Seicentoquaranta cassetti, un imponente archivio di viti, bulloni, brugole, spine elettriche. Un magazzino organizzatissimo, dove decine di scaffali popolano quella che un tempo era la casa del custode del palazzo.

Oggi la Ferramenta Rovetto è un punto di riferimento per il quartiere. Eppure, nel 1953, aprire un negozio in Borgo Vittoria sembrava un azzardo. Se oggi via Chiesa della Salute è vivace e piena di negozi, negli anni '50 era zona di prati e cascine. Giuseppe Rovetto, fondatore e padre dell'attuale proprietaria, contribuì a far crescere il quartiere vendendo ghiacciaie, installando caldaie e facendo lavori di carpenteria. Del boom economico, quando i garage circostanti erano tutti officine, rimangono tanti arredamenti storici



in negozio. Ora le chiavi non si duplicano più a manovella e (tanta) forza di braccia, ma il bisogno di una ferramenta di fiducia rimane immutato.

Rovetto partecipa alle luminarie e alle feste nella via grazie all'associazione commercianti via Chiesa della Salute. Il quartiere non si deve più costruire adesso: bisogna viverlo e prendersene cura.





S.T.O. STUDIO TECNICO ORTOPEDICO

ORTOPEDIA

via Nizza 98

Circoscrizione 8

Dal 1976

Verde, rosa, azzurro. S.T.O. Studio Tecnico Ortopedico nasconde dietro al nome rigoroso un ambiente colorato, e una gestione tutta in famiglia.

Qui si può acquistare qualsiasi tipologia di presidio ortopedico, ma l'attività centrale dell'azienda, a partire dalla sua nascita nel 1976, sono le lavorazioni su misura.

La sede vede la presenza di un laboratorio specializzato dove vengono prodotti busti, plantari e tutori. La posizione in via Nizza garantisce una vicinanza ad alcuni dei più importanti ospedali della città, e l'attività è da sempre convenzionata con l'ASL.

Se Barbara Devietti Goggia ha scelto di affiancare la madre in un'attività così lontana dai propri studi

EPIC di tradizione

201



in lingue, è grazie alla innata passione per un lavoro che richiede tanta precisione e empatia. Ecco quindi un grande orsacchiotto e uno spazio per disegnare, e così infondere un po' di tranquillità ai bambini, parte di una clientela che va dai neonati alla terza età.

S.T.O. affianca al rapporto umano una grande attenzione allo sviluppo tecnologico e all'aggiornamento. Ogni caso è differente, ma l'aiuto per affrontare una difficoltà motoria può prendere la forma di un servizio artigianale di alta qualità, e andare incontro alle esigenze più specifiche.





SILVANO - GELATO D'ALTRI TEMPI

GELATERIA
E CAFFETTERIA

[via Nizza 142/F](#)

[Circoscrizione 8](#)

[Dal 1960](#)

L'insegna al neon rettangolare, con l'immagine del grande cono colorato, è diventata a tutti gli effetti un simbolo di questo tratto di città fra piazza Carducci e il Lingotto.

Parliamo di Silvano e del suo “gelato d'altri tempi”, come recita, con un tocco d'orgoglio, lo slogan.

Ma cosa significa “d'altri tempi” nella pratica? La gelateria si mantiene fedele alla storia nella scelta delle materie prime e nei metodi — qui si parte dalle uova in guscio — ma anche nella tipologia di offerta. Silvano è ancora una cremeria, un luogo dove sedersi e gustare una coppa classica, con frutta e gelato, o magari un taglio al caffè. Fra le specialità c'è il “mini-taglio”: caffè ristretto e tre punte di gelato alla crema.



La tradizione non vieta l'innovazione e la ricerca di specialità, ovviamente. Conosciuta in città per il gianduia, la gelateria ha creato nel tempo gusti speciali, come il Gran Torino, una variante del gianduia con scaglie di fondente e nocciole intere proposta per il Bocuse d'Or del 2018, o dolci come il panettone al gelato.

Con più di sessant'anni di storia, è normale per la proprietaria tornare ai ricordi. Racconta come la gente che un tempo viveva in quartiere ritrovi qui i sapori dell'infanzia. La crema di riso, ad esempio, un fiordilatte con un risotto al latte cotto in pentola.





STUDIO INFORMATICA

COMPUTER E
INFORMATICA

piazza Rivoli 3/A

Circonscrizione 3

Dal 1980

Il fondatore Gianni Brunetti è tra le prime cento persone in Italia a essersi diplomate in informatica.

L'attività nasce per sviluppare e distribuire software personalizzati a piccole e medie imprese, ma negli anni sa cogliere le sfide di un settore in rapida evoluzione — sempre rimanendo indipendente e fedele ai valori di partenza.

Nel 1983 inizia anche la vendita di computer, appena in tempo per accogliere il primo laptop della storia, lanciato nel 1985 da Toshiba. Studio Informatica è rivenditore ufficiale del brand, e sugli scaffali conserva i modelli che hanno segnato la storia dell'informatica. Le evidenti differenze in termini di design, ingombri e tecnologia raccontano un settore che ha attraversato poco più di quarant'anni alla velocità della luce.

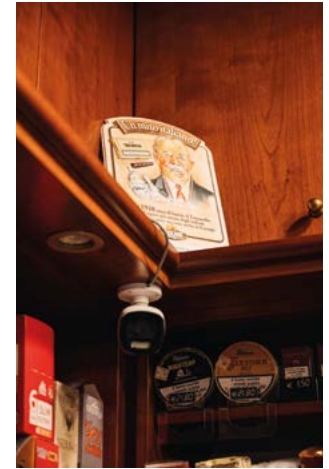
EPIC di tradizione



Cosa distingue un negozio come questo? Un brand di computer assemblati internamente, ma non solo. Di fronte alla “battaglia dei prezzi”, Studio Informatica ha scelto di non scendere a compromessi, continuando a fornire a clienti e affezionati un servizio completo e di alta qualità.

Dalla selezione accurata degli articoli alla loro configurazione, fino all'assistenza tecnica dopo l'acquisto. La conoscenza specialistica e la vicinanza al cliente permettono a Studio Informatica di creare veri rapporti di fiducia, che resistono al tempo e alle distanze.





TABACCHERIA ALIBERTI

TABACCHERIA

[via del Carmine 6/D](#)

[Circoscrizione 1](#)

[Dal 1970](#)

Per Cristina Aliberti, la tabaccheria è come una seconda casa: questione di ricordi e appartenenza.

Il padre era diventato il titolare dell'esercizio dal 1970, e lo gestiva insieme alla moglie. La vicinanza al vecchio tribunale di via Corte d'Appello allora aiutava l'attività grazie alla vendita di valori bollati.

In quegli anni le sigarette sfuse non si vendevano già più, ma si potevano trovare ancora prodotti oggi inusuali per una tabaccheria, come saponette e schiuma da barba. Su una vecchia bilancia, che si può ancora ammirare sugli scaffali in legno, si pesavano sali, tabacchi, dolcetti e caramelle.

Alla scomparsa dei genitori, la figlia Cristina subentra nella gestione, tornando all'attività di famiglia dopo aver esplorato strade differenti.

Tabaccheria Aliberti diventa così un luogo di memorie, ma anche di rinnovamento, che guarda alle nuove tendenze nei consumi e al turismo.

Perché un negozio di vicinato possa essere una certezza, un punto fermo per chi lo frequenta, deve esserlo innanzitutto per chi lo gestisce. Fra tutte le merci in vendita in una tabaccheria la passione è gratuita, perché non ha prezzo.





EPIC INNOVATIVI E DI ECCELLENZA

Continuità dell'attività per 5+ anni

e almeno due fra queste caratteristiche: innovazione /
cura della prossimità / sostenibilità / qualità



ALESSANDRO MACRÌ - LIBERTY E DÉCO

ANTIQUARIATO

Galleria Subalpina 25

Circoscrizione 1

Dal 2000

Ci sono i collezionisti, gli esperti che conoscono in profondità la storia e il valore degli oggetti. E poi c'è chi entra per caso, o capita davanti alle vetrine, e si sente attratto da un mobile, un vaso o una lampada, un gioiello. Un colpo di fulmine.

Da venticinque anni, Alessandro Macrì accoglie chi ama l'Art Nouveau all'interno della Galleria Subalpina, il *passage* alla francese che collega piazza Castello e piazza Carlo Alberto.

Il negozio è altamente specializzato nelle arti applicate dei primi trent'anni del Novecento: oggetti che, a seconda dello stile, del periodo e della provenienza, si possono definire Liberty o Art Déco. L'attività si svolge soprattutto di persona — difficile apprezzare a distanza la qualità dei



materiali, i colori, lo stato di conservazione degli oggetti. Il pubblico è formato da una comunità forte di specialisti, a cui si aggiungono compratori occasionali e turisti. Fra i clienti non sono pochi i giovani, anche sotto i trent'anni, interessati a riscoprire queste "memorie dal passato".

Anche la passione di Macrì, in origine antiquario generalista, si deve a un colpo di fulmine, quando per caso tratta un mobile Art Nouveau e da lì si innamora del genere. Oggi il gallerista è membro attivo dell'associazione piemontese antiquari, che ogni anno promuove l'arte, la storia e la cultura artistica del territorio con la mostra Apart.





ALTROMERCATO

COOPERATIVA SOCIALE

via XX Settembre 67/F

Circoscrizione 1

Dal 2008

L'etica prima del profitto, ovvero come mostrare che un altro tipo di commercio sia possibile.

La cooperativa no-profit Mondo Nuovo nasce negli anni Duemila, fa parte del consorzio equo e solidale Altromercato e si impegna a Torino e provincia per diffondere il consumo sostenibile.

Mondo Nuovo è ormai una famiglia con decine di volontari e centinaia di soci. Il negozio in via XX Settembre è la più grande bottega Altromercato della città, e i suoi accoglienti spazi con parquet e scaffali in legno sono una vetrina per il commercio etico e i suoi prodotti. Qui si trovano moltissimi generi alimentari, oggetti per la casa e colorati abiti e accessori della moda etica. Grazie ai rapporti della cooperativa con piccoli produttori del sud del mondo, le merci più importanti restano



cacao, zucchero di canna, caffè. Un tempo venivano chiamati "prodotti coloniali" e, visti i casi di sfruttamento ancora frequenti in questi campi, è tanto più importante prestare attenzione alle varie filiere di provenienza.

Le iniziative organizzate da Mondo Nuovo non si contano, e includono degustazioni, incontri con produttori, eventi sulla moda etica, show cooking con dimostrazioni di ricette (con ingredienti da commercio equo e solidale) e a passeggiate in centro a Torino a tema sostenibilità. La cooperativa svolge anche attività didattiche e in bottega non è raro incontrare scuole in visita. In quello che è un vero impegno per un cambiamento culturale, la vendita è solo l'inizio.





ARTIGIANINO TORINO

BORSE E PELLETERIA

via San Tommaso 9

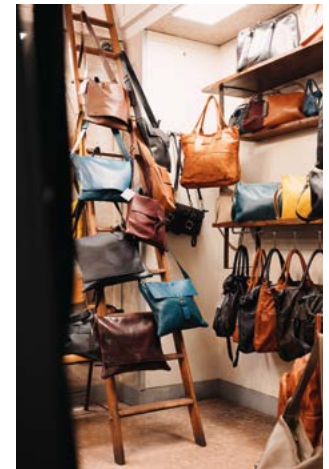
Circoscrizione 1

Dal 2012

**Cosa distingue davvero il Made in Italy?
Se pensiamo a qualità, passione e gusto,
forse siamo sulla buona strada.**

Artigianino, franchising di prodotti in pelle artigianali, nasce a Roma, e non può che trovare una nuova casa nel Quadrilatero romano. La sede di Torino è qui dal 2012. La preparazione delle pelli, di origine prevalentemente toscana, avviene nella capitale, ma è nel laboratorio di Artigianino che queste si trasformano in borse, portafogli e cinture dai tanti colori.

Un viaggio metaforico, e forse per lidi più distanti di quello del negozio, è stato quello del gestore Massimiliano D'Agostino, che con la compagna è approdato all'artigianato dal mondo della regia e del cinema. La coppia si è specializzata nella creazione di borse su misura, e progetta



e realizza linee dedicate che si possono trovare solo qui a Torino.

L'attività punta a creare prodotti di alta qualità, progettati per durare nel tempo e con prezzi a portata di mano. Il risultato: una clientela affezionata. I pezzi unici che vengono prodotti dalla bottega, come le borse in pelle lavata che acquisiscono un effetto vintage e i portafogli tamponati a mano, fanno sì che qualcuno, anche da paesi molto lontani, ritorni periodicamente alla ricerca dell'eccellenza.





BACKDOOR

NEGOZIO DI DISCHI

via Pier Dionigi Pinelli 45/A

Circoscrizione 4

Dal 1982

La vera passione va oltre le (grandi) etichette. Il negozio di Blatto e Ballarini ne è la dimostrazione.

Nato nel 1982 come negozio di vinili, oggi Backdoor propone una selezione accurata di musica e tante iniziative, tutte accomunate da una ricerca sincera, orientata alla scoperta di realtà indipendenti.

Maurizio Blatto ha frequentato il negozio come cliente fino al 1995. Avvocato di mestiere, un giorno decide di dedicarsi alla musica a tempo pieno. Subentra così nella gestione dell'attività, imprimendo alla selezione dei dischi una traiettoria più "indie". Da qualche anno, insieme a Blatto c'è Andrea Ballarini: se il primo è vicino al rock, il secondo guarda alle correnti dell'hip hop e dell'elettronica.

EPIC innovativi e di eccellenza



Con uno sguardo internazionale, i due intercettano novità ed etichette indipendenti, per proporle ai clienti attraverso i vinili esposti tra gli spazi arancioni. Ma non solo. Il proprietario è autore di quattro libri e firma storica del prestigioso magazine musicale *Rumore*. Backdoor accoglie spesso presentazioni dei nuovi numeri della rivista ma anche di libri, fanzine e album di autori emergenti.

Il negozio è un punto di ritrovo per una fedelissima community di appassionati, e i rapporti nati qui dentro a volte continuano al di là del bancone. Con certi clienti si condivide il parterre a un concerto, per esempio.





BAOBAB

COOPERATIVA SOCIALE

via Saluzzo 86 bis

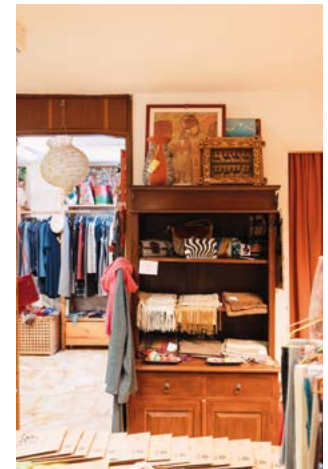
Circoscrizione 8

Dal 2015

Da una parte, l'impegno da missionario in Africa del fratello di uno dei soci fondatori; dall'altra, l'ambizione di gettare un ponte fra l'Africa e Torino.

Baobab mette le sue radici in San Salvario, e l'attività cresce. Ancora oggi il negozio, grazie al commercio equo e solidale, al biologico, allo sfuso e al chilometro zero, è un punto di riferimento del quartiere per chi vuole consumare in modo etico.

In Baobab l'offerta è coloratissima, dalla cosmesi naturale ai sari, gli abiti tradizionali indiani, dalle decorazioni per la casa allo sfuso di alimentari. L'orgoglio dei gestori sono però caffè, tè, zucchero e cacao. Se questi sono a volte frutto di coltivazioni in grandi latifondi con tecniche nocive per l'ambiente, qui provengono rigorosamente da piccoli produttori, e selezionarli



vuol dire aiutare le comunità locali e il pianeta allo stesso tempo.

La bottega si distingue soprattutto per l'inclusione nel personale di volontari e soggetti svantaggiati, ma le iniziative sono molte: gruppi di acquisto solidale, consegne a domicilio, ordini collettivi. Baobab organizza anche eventi, dibattiti, concerti e sfilate di moda etica, dialogando con il suo quartiere multietnico. Il commercio equo e solidale non è infatti solo prodotti, ma anche cultura.





BARNEY'S

CAFFETTERIA

via Gianbattista Bogino 9

Circoscrizione 1

Dal 2011

**Se leggere aiuta a nutrire la mente,
al resto ci pensa Barney's, il bar del Circolo
dei lettori.**

Come suggerito dal nome, il bar bistrò condivide la sede con la fondazione di via Bogino 9, e occupa le eleganti sale barocche di Palazzo Graneri della Rocca.

Che sia per una colazione, un aperitivo, un pranzo o un brunch del sabato, concedersi una pausa nei locali di Barney's è un'esperienza in quanto tale. Accanto alla pasticceria dolce, la caffetteria e gli spuntini, la cucina propone piatti legati alla tradizione. Un tempo qui c'era il circolo degli artisti, dove si incontravano pittori e personaggi storici, musicisti e scrittori. La storia si ritrova nel vecchio parquet in legno, traspare nei vetri nei fastosi lampadari appesi agli alti soffitti. Dipinti,

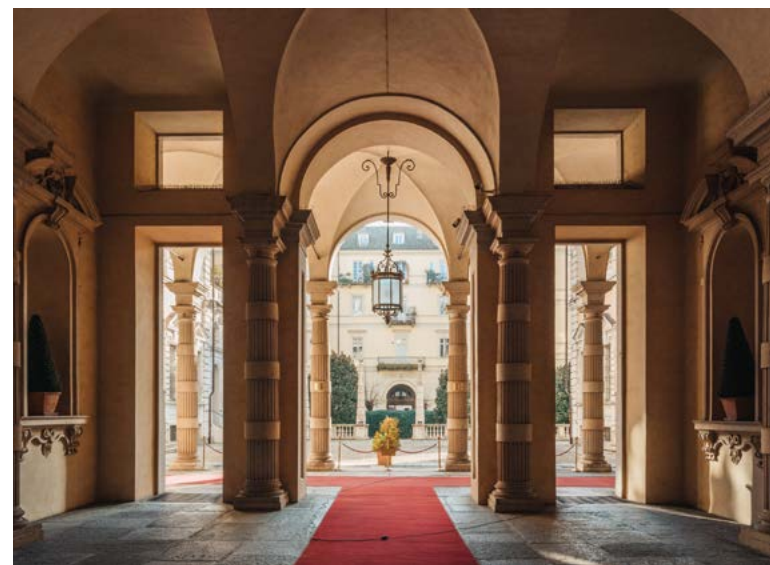
EPIC innovativi e di eccellenza

221



sculture e specchi ricordano movimenti artistici di altre epoche, ed è facile lasciarsi incantare dall'intimità dei salottini nascosti. Ma ciò che rinnova ogni giorno questi spazi è la fitta agenda di eventi culturali aperti al pubblico.

Presentazioni di libri, attività per bambini e addirittura uno "Show cooking letterario", dove food blogger preparano dal vivo alcune ricette tratte da libri o film, a fianco di autori o autrici che accompagnano lo spettacolo con letture e curiosità.





BIRILLI

RISTORANTE

strada Val San Martino 6

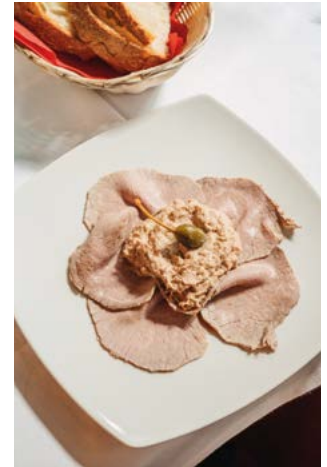
Circoscrizione 8

Dal 1991

Ai piedi della collina, il ristorante dedicato ai fantomatici fratelli Birilli accoglie le persone con il sorriso, fedele allo spirito del fondatore: la celebrità dello humor Piero Chiambretti, che proprio qui ha iniziato la sua attività di imprenditore del settore.

Il locale è un trionfo di inventiva. All'interno, le pareti sono tappezzate di fotografie in bianco e nero e illustrazioni dal sapore retrò. Protagonisti sono appunto i due fratelli immaginari e la loro rocambolesca storia: uno stile che vive in tutti i dettagli, dall'arredamento al piatto — vedi la speciale pasta a forma di birillo proposta in menù.

L'animo pop dell'arredamento si incontra con l'attenzione per le materie prime. All'esterno, il giardino che si popola durante le stagioni calde



ospita un piccolo orto, dove la cuoca Ramona Padovan raccoglie le erbe aromatiche che esaltano le sue ricette.

La cucina parla di territorio. Accanto alla pasta fresca, rigorosamente fatta in casa come i dolci, si trovano gli intramontabili classici piemontesi come il vitello tonnato e gli agnolotti al sugo d'arrosto. Elemento caratteristico dell'attività è la presenza di una griglia a legna, utilizzata per proporre carni selezionate, dal Piemonte e dall'Argentina.





BONSAITO

NEGOZIO DI BONSAI

via Mercanti 11/B

Circoscrizione 1

Dal 2019

Bonsaito è un concept store che nasce da una grande passione e che, insieme al lancio del negozio online, segna l'ultimo traguardo di un percorso personalissimo.

La protagonista di questa storia capace di ispirare è Rosi Greco. Dopo aver lavorato per quindici anni come architetta, Greco sceglie di crearsi un nuovo mestiere. Tra le ragioni, la volontà di dedicare più tempo alla famiglia, conducendo uno stile di vita più vicino ai suoi ideali.

Ad arredare gli spazi essenziali progettati dalla proprietaria sono bonsai, terrari e i kokedama, ovvero le piante senza vaso coltivate in sfere di muschio. Basta capitare davanti alla vetrina per lasciarsi affascinare: qui non si acquista soltanto, ma si impara a conoscere e trattare le piante in modo adeguato nel tempo.

EPIC innovativi e di eccellenza

225



I corsi aperti al pubblico, i contenuti informativi e la spiegazione quotidiana al cliente raccontano una cultura: aprono al discorso della cura nella filosofia orientale, aiutano a comprendere la simbologia e i concetti di questo pensiero nella società occidentale.

Oggi Bonsaito può dirsi un successo: lo testimoniano i tanti interessati online, i clienti da tutto il mondo e, non ultimo, l'amore per il negozio da parte dei giovanissimi figli.





CAFFÈ RAFFAELLO

CAFFETTERIA

corso Raffaello 15

Circoscrizione 8

Dal 1993

Raffaello: grande pittore, corso di San Salvario, bar. Il caffè nasce all'angolo con via Belfiore nel '93 e da allora, con una gestione che passa da padre a figlio, segue le trasformazioni sociali del quartiere.

Il locale, aperto dalla colazione all'aperitivo, faceva da tavola calda già alle origini. Con il tempo la clientela è cambiata, si è fatta più giovane. Gli uffici della casa editrice UTET si sono spostati, e il bar lavora molto con gli studenti della zona. L'offerta è però quella di sempre, con pranzi casalinghi e le immancabili torte di mele e le lingue di gatto.

Nei tempi il caffè si rinnova, include tablet dove i clienti possono sfogliare quotidiani digitali e pone

EPIC innovativi e di eccellenza

227



attenzione all'accessibilità. Dal 2012 rafforza la sua identità con riproduzioni di quadri di Raffaello, insieme a due grandi lampadari di cristallo che dalle quattro ampie vetrine illuminano il corso e via Belfiore.

La specialità del caffè? Il cappuccino. Francesco Lupo è infatti studioso e docente di *latte art*, la tecnica per creare elaborati disegni con la schiuma del latte montato. Questo, selezionato per la sua qualità e proveniente da una vicina cascina, si unisce a un caffè 100% arabica per dare vita al protagonista della caffetteria italiana.





CAFFETTERIA PINO

CAFFETTERIA

via Mogadiscio 16/F

Circoscrizione 4

Dal 1999

Un locale specializzato nella sola estrazione del caffè, un bar dove potersi sentire a casa.

Giuseppe Giovannoni, romano di origini e un tempo barista nelle notti liguri, apre la sua caffetteria con queste ambizioni.

La storia sembra scritta nel destino. Giuseppe, detto Pino, rileva il Bar Charlotte di via Mogadiscio a fine anni '90. Ha preparato la nuova insegna ed è pronto a sostituire quella esposta. Facendola rimuovere, ecco spuntare l'insegna del precedente bar anni '60. Questione di coincidenze, o di fato, le vecchie lettere dorate su sfondo nero recitano proprio "Bar Pino".

L'insegna passata, protagonista dell'incredibile omonimia, ora fa parte dell'arredamento.

EPIC innovativi e di eccellenza

229



L'ambiente trasmette un grande amore per il cinema italiano d'altri tempi. Sopra cineprese e bobine affollano i muri le foto di Sordi, Totò, Mastroianni, De Sica e dei tanti altri volti di quella lunga stagione d'oro. Gli attori nei quadretti sono ritratti in momenti di pausa: bevono un caffè insieme ai clienti, mostrano il loro lato più genuino e umano.

Giovannoni è uno specialista del caffè, oggetto dei suoi studi attraverso corsi dedicati. Creare un ambiente accogliente dove potersi rilassare, avere uno scambio e sentirsi a casa, è un'arte più difficile da imparare: non può che venire dal cuore, quando un barista vive la sua caffetteria e ama davvero ciò che fa.





CAMELLIA

NEGOZIO DI TÈ

via Catania 24/A

Circoscrizione 7

Dal 2015

Dalla coltura alla cultura, al banco o seduti al tavolo. Questo originale spazio di Borgo Rossini vuole diffondere conoscenza su un campo specifico quanto affascinante: le foglie di tè.

Camellia inaugura i suoi spazi nel 2015. L'idea nasce dall'amore per il settore, ma anche dalla voglia di creare un luogo che il quartiere ancora non conoscesse. Un lavoro di ricerca minuzioso e dedicato, svolto a più mani dai titolari, permette a clienti, affezionati e curiosi di esplorare la geografia del tè attraverso aromi e sapori.

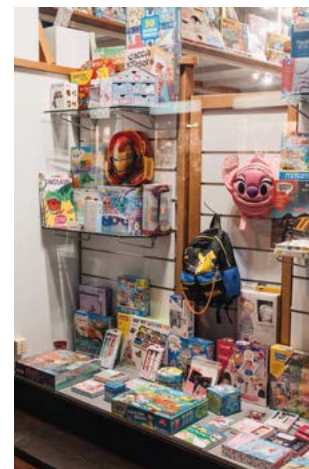
La ricerca delle foglie più pregiate passa anche per le condizioni delle filiere di raccolta, produzione e distribuzione, nel rispetto di standard etici, oltre che di qualità. E come gli appassionati



sanno, a ogni tè corrisponde un corretto metodo di infusione. Per questo, l'offerta del negozio include anche gli accessori per la preparazione.

Alla vendita si unisce la magia della consumazione sul posto. Se in un pomeriggio qualsiasi ci si volesse concedere il piacere di un buon tè, basterà accomodarsi nella sala di Camellia e lasciarsi andare alla scoperta.





CARTOLERIA NINA

CARTOLERIA

via Borgaro 66

Circoscrizione 5

Dal 1987

Cartoleria, libreria, negozio di oggettistica, punto di riferimento. Ma al di là dell'offerta, Cartoleria Nina si fa riconoscere per l'entusiasmo con cui supporta il quartiere e i suoi abitanti.

Elena Piazzano è laureata in giurisprudenza, ma ha sempre avuto una passione per la letteratura e per la materia di cui sono fatti i libri. Dopo un primo tentativo professionale nel settore legale, sceglie di cogliere un segnale che le cambia la vita. I genitori di un amico le riferiscono che la cartoleria in via Borgaro è in vendita, e lei decide di mettersi in gioco.

In passato le stesse mura hanno accolto ben due cartolerie. Se Piazzano è qui dal 2021, questo luogo ha un innegabile ruolo storico per via Borgaro.

Qui si possono trovare oggetti di cartoleria, articoli regalo e per la scuola, testi di saggistica e narrativa, servizi informatici e altri tipi di supporto. E non solo: con passione e voglia di fare, la nuova titolare si impegna in iniziative che vanno oltre la pura vendita.

Parliamo di aperitivi letterari con scrittori della zona, vendita e presentazione di oggetti creati da artigiani locali. Collaborazioni artistiche con autori emergenti, per proporre articoli unici che promuovano l'artista. Più di un negozio, la Cartoleria Nina è un gesto di cura per il quartiere.





CASA BROGLIA

RISTORANTE

via Torquato Tasso 13/C

Circoscrizione 1

Dal 2014

Casa Broglia prende il nome dell'antico palazzo in mattoni in cui ha sede.

Le vetrine affacciano su largo IV Marzo, cuore della vita del Quadrilatero romano. La prossimità è il *leitmotiv* di questa attività. La selezione delle materie prime passa dal vicinissimo mercato di Porta Palazzo, che permette di offrire prodotti sempre freschi e stagionali, riducendo così le emissioni legate al trasporto. Verso una maggiore sostenibilità, il locale si impegna anche a ridurre gli sprechi e l'uso di materiali inquinanti.

Al prestigio della location corrisponde un menù ambizioso, che rispetta la tradizione delle ricette e si reinventa sempre, per proporle in forme diverse. Dalla cucina, la sfida è comunicare con il pubblico ampio e variegato di una zona centrale, energica e sempre viva di Torino.

Un pranzo, una cena, un calice di vino. Che sia negli ambienti interni segnati dalla storia o nel dehors sulla piazzetta in una notte d'estate, Casa Broglia è pronta ad accogliere. Qui ci si può accomodare per avere un assaggio del territorio, in uno degli angoli più belli della città.





CASACLARA GELATERIA

GELATERIA

via Stradella 187

Circoscrizione 5

Dal 2018

Certe attività nascono per amore del quartiere. Lungo il tracciato della Spina Reale, la passeggiata verde di Madonna di Campagna, spicca un villino con il suo dehors: è la gelateria CasaClara, frutto dell'impegno della fondatrice.

Da quando si è trasferita a Torino, Sylwia Wdowiak ha vissuto in questa zona. Dopo un passato nel settore immobiliare, sceglie di creare uno spazio capace di esprimere la sua visione. Negli anni precedenti Wdowiak ha studiato il mestiere attraverso la ricerca e apprendendo dai migliori gelatieri italiani — a differenza del gelataio, che serve il prodotto, il gelatiere è specializzato nella lavorazione delle creme. Il nome sull'insegna è un omaggio alla nonna Klara e al ricordo delle sue ricette. Il gelato riporta al sapore autentico



degli ingredienti, qui selezionati con un'attenzione rigorosa per la freschezza e per la stagionalità. Grazie ai macchinari più evoluti, la lavorazione delle materie prime rimane fedele alla tradizione e conserva le proprietà naturali.

Da CasaClara si parla di un'esperienza del gelato che va oltre il semplice acquisto. Che sia ai tavolini fuori o negli spazi all'interno, questo luogo di quartiere invita ad accomodarsi per trascorrere del tempo insieme, con lo staff e con gli altri residenti del quartiere.





CHARME

ABBIGLIAMENTO

via Giuseppe Piazzi 16

Circoscrizione 1

Dal 2002

**Si dice che l'eleganza non dà nell'occhio,
ma che la moda è anche stupire.**

Tutto questo è Charme, negozio di abbigliamento da signora, che le osservatrici più attente possono scoprire fra le vie della Crocetta. L'attività si trova infatti al piano rialzato di un palazzo Liberty del 1912 e, gestita da una coppia di marito e moglie, nasce nel 2002 dalla voglia di distinguersi.

Pavimenti e porte originali, cornici sulle volte, ma anche pareti di un rosa e azzurro intensi, decorazioni stagionali frutto del gusto artistico della proprietaria e un profumo ipnotico nell'aria. Charme affascina, mescolando classe ed estro per creare uno spazio sia confortevole che suggestivo. Alla base di tutto c'è la selezione degli abiti dalle collezioni e il dialogo con i saloni di Parigi e di Milano. La vera scelta viene però



dall'incontro fra il gusto personale, fieramente controcorrente, e il rapporto con le clienti, che vanno seguite, ascoltate e coccolate.

Charme offre la possibilità di accompagnare il rinnovamento di un intero guardaroba, per diventare ciò che si è. Vestirsi è esprimersi: un consiglio giusto valorizza l'esteriorità di una persona e può aiutarla a essere davvero sé stessa.





CHIMENTI MATERASSI

NEGOZIO DI MATERASSI

via Bologna 101/C

Circoscrizione 6

Dal 2009

Parte della qualità di vita di ogni giorno è la qualità del sonno nelle notti precedenti.

Con la sua grande insegna che segnala il punto vendita in Barriera di Milano, Chimenti Materassi sembra ricordare l'importanza del giusto materasso per il benessere personale.

Antonio Chimenti lavora nel settore immobiliare quando, nel 2008, decide di specializzarsi in questo campo. Il salto richiede impegno, ma soprattutto vocazione: l'obiettivo non è vendere un semplice oggetto, ma far stare bene le persone, risolvere i problemi di sonno con una soluzione a lungo termine.

E qui entra in gioco la conoscenza del professionista, in grado di guidare il cliente attraverso l'ampissima varietà di prodotti,

per proporre la soluzione adatta per tecnologia e costruzione. Trovare il proprio materasso è un percorso esperienziale: nelle brevi soste sui diversi modelli, è necessario ascoltare la risposta del proprio corpo, prestando attenzione ai segnali indicati dal negoziante.

L'accoglienza di Chimenti Materassi è ben raccontata da un gesto di cura, ormai tratto distintivo del negozio: un piccolo assortimento di caramelle al latte sull'angolo della scrivania. Messe a disposizione del cliente, evocano la dolcezza di un sonno tranquillo.





COLOROPHILLA

COCKTAIL BAR

piazza Vittorio Veneto 17/A

Circoscrizione 1

Dal 2011

Questo locale porta l'immaginario della montagna nelle notti torinesi. Non un semplice cocktail bar, ma un ambiente fantasioso in cui lasciarsi sorprendere dai famosi zuccherini alcolici, prodotto simbolo del locale.

Pareti rocciose, piante, uccelli in volo. Il verde acceso che regna un po' dappertutto. La montagna vive nell'architettura e nell'arredamento, ma anche nei tanti liquori alle erbe esposti sugli scaffali, primo fra tutti il gettonatissimo genepi.

L'idea nasce dal titolare e fondatore Luigi Paglialonga, che un giorno decide di trasformare l'ex negozio di abbigliamento gestito dalla moglie nel locale che vediamo oggi — il tutto all'età di 56 anni.



Dopo una carriera nel settore ferroviario, Paglialonga sceglie di cambiare vita: nasce uno spazio che riflette la sua grande fascinazione per il paesaggio montano. Il nome sull'insegna rimane lo stesso che aveva scelto la moglie per i suoi abiti floreali, testimone della comune passione per la natura.

Un po' per l'atmosfera originale, un po' per le celebri invenzioni come il Mojito Clorophilla (preparato con il genepi) o i già citati zuccherini, negli anni l'attività è comparsa su riviste, volantini e persino in tv. E ancora oggi, nel variegato ecosistema notturno di piazza Vittorio continua a distinguersi.





CONVITTO CAFÈ

CAFFETTERIA E TORTERIA

via San Francesco da Paola 8/D
 Circoscrizione 1
 Dal 1998

Nella testa di tanti torinesi il nome Convitto Cafè è associato alle inconfondibili torte, da assaporare in un'atmosfera che accoglie ed entra nel cuore.

In questi locali un tempo c'era una libreria. Dopo l'esperienza in un ristorante vegetariano, i fratelli Laura e Paolo Guasco decidono di aprire un locale che fosse allo stesso tempo torteria, sala da tè e bistrot. Un angolo per concedersi una pausa dolce, senza abbandonare il mondo della ristorazione.

Durante la giornata, la cucina vive due tempi: al mattino si preparano le ricette salate per la colazione e per il pranzo; al pomeriggio si trasforma nel laboratorio in cui preparare le torte simbolo e inventare nuove ricette. I dolci da forno

EPIC innovativi e di eccellenza

245



sono sempre semplici, caserecci e senza tempo. Pranzi e aperitivi sono pratici e genuini, e guardano ai prodotti del territorio.

Bar, torteria, ristorante. Al di là delle definizioni, da Convitto Cafè si ritorna per l'ambiente rilassato e informale — e per il ricordo di quei sapori che sanno di casa.





EDICOLA BORIO

EDICOLA

via Vincenzo Gioberti 60/E

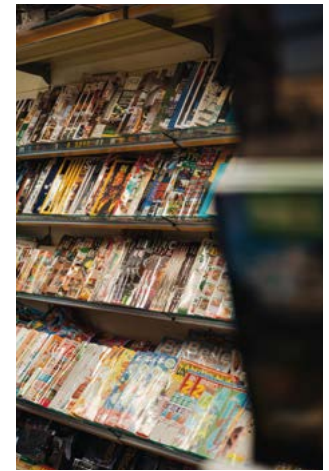
Circoscrizione 1

Dal 2013

In via Gioberti, nella piacevole zona di San Secondo, si trova Borio, vero punto di incontro con la piccola e media editoria piemontese. Ma attenzione: non parliamo di una tradizionale libreria.

Paolo Borio rileva una storica edicola del quartiere, dove già la madre da giovane acquistava articoli di cartoleria, nel 2013. È una scelta coraggiosa, considerando un settore che a Torino come in tutta l'Italia vive una profonda crisi a causa del digitale e un pubblico di nuove generazioni che si allontana sempre di più dai media tradizionali.

L'unica strada percorribile? L'innovazione. Paolo Borio ascolta la sua passione per il Piemonte e la letteratura locale (che recensisce anche nella sua rubrica fissa sulla rivista *Zetatielle Magazine*).



La scelta di un'edicola in un locale al piano terra di un palazzo, e non in un chiosco, è strategica: Borio ha gli spazi per diventare così una edicola-libreria, nella proposta come nelle attività.

Accanto alla vendita di giornali e riviste si affianca quindi l'organizzazione di piccoli eventi. Tutti i sabato mattina è possibile incontrare un autore o un'autrice per un firmacopie e, in collaborazione con il bar vicino, ogni tanto si può assistere alla presentazione di un libro insieme a un piacevole aperitivo. Ecco come la vita di un quartiere passa ancora una volta dalla cultura.





EL CANTON DIJ FORMAGG

NEGOZIO DI FORMAGGI

corso Casale 314

Circoscrizione 7

Dal 2007

Questa storia di specialità casearie inizia da un'altra vicenda commerciale.

Prima di aprire la sua bottega, Luciano Di Leonardo lavorava da quindici anni in una prestigiosa gastronomia nel centro storico. Accanto al banco dei formaggi da cui serviva i clienti del negozio, aveva ricavato un piccolo corner dove esporre una propria selezione di prodotti pregiati. Lo chiamavano El Canton dij Formagg, "l'angolo dei formaggi" in piemontese, lo stesso nome che oggi troviamo sull'insegna in corso Casale, non lontano dalla partenza della cremagliera per Superga.

Per Di Leonardo, il sogno di avviare un'attività in proprio era lì da sempre. L'occasione arriva nel 2007, quando questa passione per la ricerca casearia trova finalmente uno spazio adeguato. In negozio oggi si possono trovare formaggi di



nicchia: rari, stagionati, esteri o locali. La selezione propende chiaramente verso i piccoli produttori, nel pieno rispetto della stagionalità e delle risorse naturali — l'idea è che la qualità della materia prima e il benessere animale debbano vincere sui ritmi della produzione.

Un esempio: se le capre dei fornitori non sono nelle condizioni di produrre latte, il prodotto finale non sarà disponibile in negozio. Il bello dell'attività è nel racconto al cliente, di queste e altre storie di valore.





ENOTECA BIANCHI E ROSSI

ENOTECA

via Balme 24

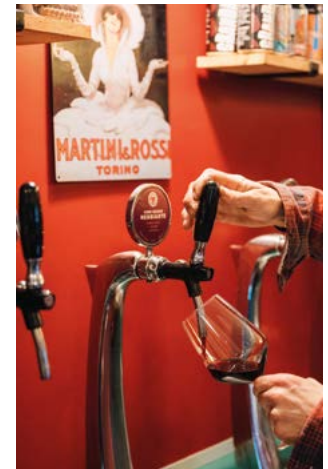
Circonscrizione 4

Dal 2006

Difficile immaginare qualcosa di più genuino di un'enoteca di quartiere, specie se il quartiere è Borgo Campidoglio. Qui, le strade strette fanno quasi sentire in paese — una dimensione lontana dalla città, in città.

L'attività nasce con Marco Zanfei, che dopo una ricerca approfondita sul territorio ha scelto questa zona "popolare e popolosa" a pochi passi dal mercato di corso Svizzera. Capita spesso, infatti, che chi frequenta il mercato faccia tappa qui la mattina. Con alcuni clienti si è diventati amici, con altri ci si incrocia regolarmente fra le vie.

Oggi, Bianchi e Rossi è un punto di riferimento. Per i vini, chiaramente, selezionati da diverse regioni d'Italia: a fianco delle oltre duecento



etichette, vastissimo il catalogo di vini sfusi e in formato bag in box, capisaldi dell'offerta. Ma anche per le birre artigianali, i distillati, l'olio e la proposta dolciaria nel periodo di Natale.

Guidano la selezione due fattori fondamentali: il cambiamento continuo, dettato dalla stagionalità e dalla scoperta di nuovi prodotti, e l'attenzione ai piccoli produttori. A quasi vent'anni dall'apertura, la scelta del proprietario di abbandonare gli studi in biologia per avviare qualcosa di proprio si può dire vincente.





EQUAMENTE

COOPERATIVA SOCIALE

via Fratelli Vasco 6/B

Circoscrizione 1

Dal 1996

La bottega della cooperativa sociale Isola ha due missioni: promuovere il commercio equo e solidale e inserire persone svantaggiate nel mondo del lavoro. A metà anni '90 era avanguardistico — ma anche oggi significa guardare avanti.

Avvolti nel profumo dell'incenso, i 63 metri quadri del negozio sono dedicati a un impegno etico che si declina in tantissime sfumature. Gli scaffali traboccano dei colori dei prodotti del commercio equo, dei diversissimi frutti di molti progetti e collaborazioni con ONG. Dalla cooperazione internazionale al sostegno del territorio, ecco merci locali, formaggi e mieli piemontesi, cibo biologico, magliette realizzate in carcere, e tanto tanto altro.



La bottega, che ama definirsi ritrovo di poeti e viaggiatori, ha radici nel quartiere e guarda lontano. Ospita, dialoga con la comunità ed è luogo di passaggio. Gruppi di universitari la attraversano per prendere il caffè; artisti e artigiani lasciano libri, bigiotteria e creazioni di sartoria in conto vendita. Equamente non lascia la porta chiusa per nessuno, mostrando come ciò che si vende possa far bene a persone e ambiente.





FABRIZIO RACCA DESSERT

PASTICCERIA

corso Vittorio Emanuele II 78

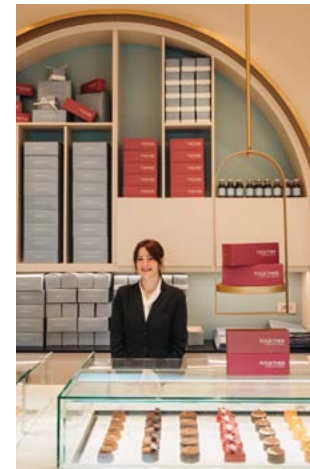
Circoscrizione 1

Dal 2019

Dietro a tanta cura c'è un passato da progettista. Dopo la laurea in design industriale al Politecnico di Torino, Fabrizio Racca decide di intraprendere un nuovo percorso insieme al fratello, e si dedica allo studio dell'arte pasticceria.

Racca apprende le basi da autodidatta: gli studi precedenti lo aiutano ad avere una comprensione più "scientifica" dei vari modi in cui le materie prime interagiscono tra loro. Anche per questo gli ingredienti sono il più possibile genuini, locali e stagionali: il titolare frequenta i mercati della città, per acquistare dai produttori gran parte della frutta che troviamo nelle sue ricette.

Dietro la riuscita di questo progetto c'è l'intuizione di una tendenza. L'imprenditore si accorge che



le persone erano sempre più attratte dal dessert monoporzione, piccola e gratificante concessione personale. Con i suoi negozi diffusi per la città, l'obiettivo di Racca è essere il riferimento a Torino per questa tipologia di prodotto.

Nella pasticceria di corso Vittorio è possibile fare esperienza completa di questo mondo di classe. Gli spazi essenziali e quasi metafisici sembrano ricordare la confezione azzurra in cui i dolci vengono riposti. Offerta, colori e ambienti parlano lo stesso linguaggio, accogliendo i clienti in un'atmosfera sospesa, che sorprende.





FLOWER POWER

NEGOZIO DI FIORI
E ARTICOLI PER LA CASA

via San Secondo 15

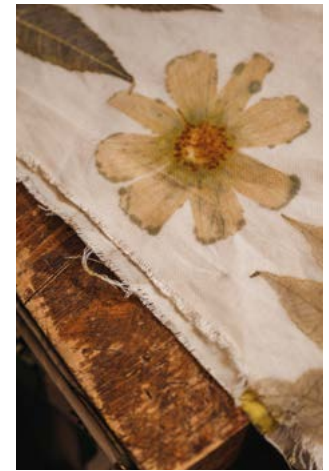
Circoscrizione 1

Dal 2003

Il potere dei fiori, nel cuore del traffico cittadino. Flower Power regala un angolo di natura e tranquillità a due passi dalla stazione ferroviaria di Porta Nuova.

Il negozio nasce dalla voglia della fondatrice di stare a contatto con le piante, dopo anni di carriera alla scrivania.

Per quanto la vocazione fosse naturale, un cambio radicale richiede dedizione, tempo e impegno. È necessario approfondire la materia con corsi specializzanti, lavorare per altre realtà del settore, finché arriva il momento giusto. È il 2003 quando Monica Aghemo apre il suo negozio di piante e fiori — dopo i numerosi viaggi, quale scelta più azzeccata per mettere radici? Qui nasce l'idea che rende unico nel suo genere questo piccolo negozio-laboratorio: la stampa botanica su tessuti



in lana, lino, cotone. Il processo segue la lentezza e il fascino dei tempi della natura: si parte dalla scelta e la preparazione dei tessuti attraverso una preparazione naturale. Il tessuto viene poi disteso, e Monica appoggia le foglie e crea composizioni, con l'occhio di chi opera nel settore floreale da tanti anni.

Le opere finali sono quadretti da appendere alle pareti, stampe da incorniciare, runner da tavola esposti negli spazi del negozio. Tanti supporti per decorare gli ambienti con il tocco della propria fioraia di fiducia.





FRATELLI LA COZZA

RISTORANTE E PIZZERIA

corso Regio Parco 39

Circoscrizione 7

Dal 1998

Una cozza, una pizza e tanti oggetti scaramantici. Difficile non riconoscere a quale locale corrispondano questi simboli.

Divertente e coloratissimo, il ristorante-pizzeria Fratelli La Cozza è un viaggio nella vivacità napoletana in salsa pop. Statuette, pesci in aria, pizze giganti, una vecchia Ape rossa, quadri e fotografie in abbondanza, con tanto di immagine autografata Maradona: impossibile completare l'inventario di questo celebre spazio nell'isolato sede del gruppo BasicNet.

I veri fratelli La Cozza sono i soci Ferrari e Chiambretti, noto volto televisivo legato alla città, che hanno fondato il ristorante nel 1998. Se i fratelli sono fittizi, le cozze ci sono in abbondanza, e sono fra le protagoniste di una cucina mediterranea.



La specialità qui è la pizza, nella più rigorosa tradizione napoletana. Fratelli La Cozza è la prima pizzeria a ricevere la certificazione per la Pizza Napoletana S.T.G., Specialità Tradizionale Garantita, da parte dell'Associazione Vera Pizza Napoletana. Oltre a essere un grande orgoglio per il ristorante, il titolo racconta la grande attenzione per le materie prime e la preparazione.





FRESH

ABBIGLIAMENTO

via Giuseppe Barbaroux 5 bis

Circoscrizione 1

Dal 2007

Fra le viuzze del Quadrilatero, accanto a botteghe e insegne antiche, c'è spazio anche per i capi d'abbigliamento offerti da Fresh: una boccata d'aria fresca nel cuore del centro storico.

Al di là del significato letterale, essere cool non vuol dire essere freddi. Entrare nell'attività di via Barbaroux è sentirsi accolti dal colore caldo del legno, dal salotto allestito con cura e dalle vibrazioni calme della selezione musicale. Giulio Carbone e Alessio Massa hanno ideato Fresh nel 2007. Prima di trasferirsi qui la sede era nei pressi di piazza Vittorio Veneto, e conteneva la stessa visione dei fondatori in pochi metri quadri.

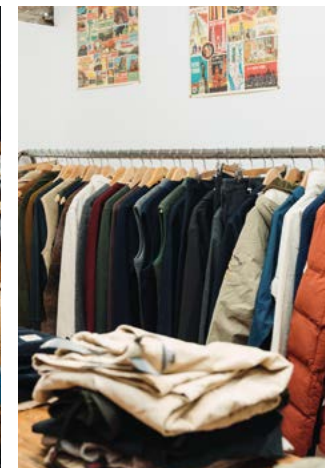
Ora che i locali sono più ampi c'è spazio per tutti: le collezioni, sobrie ma originali, mettono



d'accordo clienti diversi, che possono passeggiare, esplorare e scambiare due parole con i negozianti.

Accanto ai brand più noti, spiccano i marchi artigianali selezionati con cura da paesi come Canada, Portogallo, Giappone, anche venduti in esclusiva nazionale. In queste collaborazioni di nicchia, le distanze si accorciano. A volte, i fondatori dei brand selezionati prendono un aereo per partecipare a un evento in negozio.

Fresh nasce innanzitutto come luogo di incontro, aperto a movimenti artistici e iniziative culturali. La stessa filosofia si ritrova nell'omonimo brand di produzione propria. I capi sono disegnati in negozio e prodotti da artigiani italiani, conosciuti in prima persona da Giulio e Alessio.





GEOCART

LIBRERIA

corso Francia 92/D

Circoscrizione 4

Dal 1987

Il viaggio, non solo con la fantasia: questa è la specialità di Geocart, libreria a vocazione geografica nata a fine anni Ottanta su corso Francia.

Prima dei libri, le protagoniste qui sono da sempre le numerose carte e cartine, ordinate sugli scaffali con precisione archivistica.

Negli anni Geocart diventa libreria turistica, su cui viaggiatori e viaggiatrici fanno ancora oggi affidamento. C'è chi da sempre ama consultare una guida prima di compiere un viaggio, contando sull'affidabilità dei consigli e pregustando la meta. C'è chi affianca al digitale una mappa di carta, strumento che non ha bisogno di campo e batteria.

Un angolo di Geocart si rivolge poi ai bambini, guidandoli nella loro scoperta del mondo.



Dal 2021 la gestione è nelle mani di Virgilia Bertolotto, che esprime la sua passione per il territorio attraverso la libreria. L'offerta si arricchisce così di libri tematici che raccontano Torino e il Piemonte in tutte le loro sfaccettature. Le produzioni sono spesso opera di editori locali, con cui Geocart ha un rapporto diretto.

La libreria è succursale del Touring Club Italiano, fondazione che ha come obiettivo il prendersi cura del patrimonio ambientale, artistico e culturale del paese. In Geocart è possibile iscriversi o rinnovare la propria iscrizione, per ricevere sconti sulle sue pubblicazioni e avvicinarsi al turismo sostenibile.





GUITAR SHOP

STRUMENTI MUSICALI

via Boston 10

Circoscrizione 2

Dal 1999

La passione per il rock di Simone Falovo dura da tutta una vita. È chitarrista da più di quarant'anni, conosce il palco e lo studio, ha quattro album all'attivo con gli Elektradrive, orgoglio dell'hard & heavy piemontese.

Simone Falovo apre il suo Guitar Shop per poter condividere il suo amore per gli strumenti. Dal '99 il negozio ha cambiato sede ben cinque volte, in un piccolo tour della città, e oggi si può trovare in via Boston.

Come spiega il nome, l'attività è specializzata in chitarre (elettriche, acustiche e classiche) e bassi elettrici. Si trovano naturalmente anche amplificatori, pedali, accessori e strumenti per la registrazione.



Qui c'è qualcosa per tutti, dai professionisti in cerca dei marchi storici a chi inizia e ha bisogno di consiglio.

Falovo condivide gestione e passioni con il figlio Giulio, anche lui musicista. Insieme completano le proprie competenze: dove il padre si occupa di lezioni di chitarra, Giulio si specializza nella manutenzione, riparazione e personalizzazione degli strumenti. Tutti i servizi offerti vengono dalla grande esperienza sul campo e on stage di chi vive la musica.





I FIORI DI EUFRASIA

ERBORISTERIA

corso Orbassano 220/B

Circoscrizione 2

Dal 2018

L'eufrasia è un'erba officinale dai fiori bianchi, violetti e gialli. Il suo nome in greco antico significa "animo sereno", e proprio questo è il genere di benessere che l'erborista Daniela Tosco desidera offrire alla sua clientela.

Tosco rileva l'attività Poliflora di corso Orbassano nel 2017, per avere uno spazio proprio dove esprimere la grande passione per le cure naturali. I Fiori di Eufrasia nasce così, a un isolato dal parco Rignon. Le piante officinali sono il cuore dell'offerta: se ne possono trovare di oltre ottanta tipi, anche fra le meno comuni e tutte da fornitori certificati. Non possono poi mancare i prodotti fitoterapici, gli integratori e i cosmetici, tutti rigorosamente naturali. Sugli scaffali di bambù sono esposti in ordine tè neri, verdi, bianchi, tisane e



infusi per ogni bisogno: bevande per prendersi una pausa, che raccontano un approccio olistico e armonioso al benessere.

I Fiori di Eufrasia ha tutto ciò che ci si aspetta da un'erboristeria, ma è facile accorgersi di come ci sia anche qualcosa fuori dal comune. Grazie al progetto Artisti in Erba, qui la natura incontra infatti l'arte: le vetrine accolgono i lavori di artisti e artiste emergenti, aprendosi alla pittura, alla grafica, alla scrittura. Il negozio ospita anche presentazioni di libri, dove poter prendere un té con autori e autrici, e tanti incontri tematici — oltre la cura, la cultura.

Le iniziative di Tosco raggiungono anche i luoghi simbolo della città: il giardino botanico di Palazzo Madama, dove condividere con gruppi di clienti la propria conoscenza sulle piante officinali, o il Museo Egizio, dove ha organizzato una visita su piante, fiori e bellezza nell'antico Egitto.





IL MARTINET

RISTORANTE

via Martinetto 4/B

Circoscrizione 4

Dal 2016

In questo ristorante nascosto fra le ultime vie di San Donato, tre giovani appassionati reinventano la tradizione piemontese a modo loro. Sempre con eleganza, ma con la volontà di sorprendere.

Poco prima di laurearsi in mediazione linguistica, Roberta Bonzo non si sarebbe certamente immaginata qui: il padre ha sempre lavorato nel mondo della ristorazione. Durante una cena in questi stessi locali, un tempo di altra proprietà, propone alla figlia di gestire quello che sarà Il Martinet.

Dieci anni dopo, la scelta si è rivelata vincente, e lo testimonia l'entusiasmo di chi lavora qui. In cucina, due chef giovani e intraprendenti dialogano con



Roberta Bonzo. Il feeling è stato immediato, ed è lo stesso che permette di lavorare con il sorriso, in un clima rilassato e quasi familiare. In sala, solo otto tavoli. Gli ambienti sono intimi ma versatili, pronti ad accogliere i tanti habitués del quartiere ma anche cene aziendali ed eventi più formali.

Vitello tonnato, plin, brasato: gli ingredienti della tradizione ci sono tutti, qui reinterpretati con estro e una chiara sensibilità per gli accostamenti e l'impatto visivo. Capita che i clienti vengano qui per richiedere il "gianduiotto", originale dessert a forma del celebre cioccolatino, dopo averlo visto in foto sui social.





L'ESTAMPE

GALLERIA D'ARTE

via Mercanti 3/G

Circoscrizione 1

Dal 1994

Cosa definisce un'opera d'arte, la cornice o il contenuto? La galleria L'Estampe risolve ogni dubbio. Qui, all'ampia proposta di stampe, disegni e dipinti, si affianca l'offerta e il restauro di pregiate cornici artigianali.

Inizialmente l'attività era specializzata nella compravendita di opere grafiche antiche, che includono disegni e stampe originali storicizzate. Con il passare degli anni, l'archivio si arricchisce anche di dipinti e oggetti, insieme a creazioni che arrivano fino all'epoca moderna.

Alla base della selezione, ci sono il gusto del gallerista e la percezione di qualità dell'articolo — è una scommessa con il tempo, e con il valore che l'oggetto acquisirà negli anni. L'affinità artistica

EPIC innovativi e di eccellenza

271



apre anche a legami personali: il bello di questo mestiere sta nel rapporto diretto con l'artista. L'Estampe si prende cura di promuovere disegni e dipinti di determinati autori; li propone a collezionisti e li presenta all'interno di mostre, a volte organizzate all'interno della galleria stessa.

In un luogo in cui l'immagine e la cornice convivono, lo scambio è continuo. Il contatto frequente con collezionisti e affezionati permette di rimanere ispirati, aggiornandosi sempre sulle novità del mercato dell'arte.





L'ODISSEA LIBRI E ARTE

LIBRERIA

corso IV Novembre 110/B

Circoscrizione 2

Dal 2008

Nonostante le dimensioni ridotte degli spazi, in questa libreria di fronte a Piazza d'Armi hanno trovato il loro posto ben due passioni.

Il titolare, Marco Sesia, proviene dal mondo librario, la moglie Emilia Mirisola porta con sé la propria esperienza all'Accademia di Belle Arti.

La proposta è completa. La selezione di libri spazia dai grandi classici alle novità, con un focus sulla saggistica, in particolare quella storica e letteraria di cui il proprietario è animato lettore. Il vero valore che distingue questa attività è però la disponibilità di libri e collane fuori catalogo, ormai introvabili altrove. E l'arte? Gli scaffali accolgono cataloghi e monografie di grandi pittori, manuali e insegnamenti cartacei per imparare a dipingere.



L'Odissea si può quasi definire una libreria-atelier, vista la presenza qua e là, tra le pareti e i testi, delle opere realizzate da Mirisola. Quando non esposti altrove, qui si vedono i dipinti di dimensioni più piccole, o realizzati ad hoc per i clienti.

Come solitamente avviene, anche questa libreria di quartiere vive delle relazioni umane: gli incontri e le presentazioni, ma anche i laboratori artistici e i corsi di pittura, che vedono protagonisti i più piccoli. Insieme, libri e arte possono insegnare a sognare.





LA LIBRERIA DEL GOLEM

LIBRERIA

via Gioachino Rossini 21/C

Circoscrizione 7

Dal 2017

Quando pensiamo a una libreria, evochiamo spesso un luogo di quiete e tradizione. Aperta nel 2017 in Vanchiglia, quartiere universitario per eccellenza, La libreria del Golem rompe gli schemi.

Giovane e per un pubblico giovane, Golem è una libreria “di proposta” che guarda al presente e al futuro. Il suo nome richiama le leggende ebraiche, ma proviene in realtà dalla *Tavola Smeraldina* del cileno Claudio Romo. In questo libro illustrato, l'umanità crea una razza di golem per esplorare, documentare e decifrare i misteri dell'universo. E nella libreria di via Rossini si viene soprattutto per scoprire qualcosa di nuovo.

Per la Golem, fieramente indipendente, l'esplorazione è centrale. In un ambiente che



cerca di rompere i muri fra lettori e librai, si incontra quella che la libreria ama chiamare “bibliodiversità”. I testi presenti qui non si trovano ovunque, e spaziano dalla narrativa meno conosciuta ai temi politici, sociali, contemporanei.

Essere librai non esclude l'attivismo: grazie al dialogo con le nuove generazioni, Golem porta avanti un impegno politico e iniziative a favore di chi è svantaggiato. A queste si unisce uno sforzo per togliere l'aura di sacralità che circonda i libri. La libreria li porta in realtà come Off Topic e Magazzino sul Po e a festival musicali come Jazz is Dead. Li consegna anche nelle case dei clienti, quando possibile, sempre in bicicletta.





LIBRERIA BORGOPO'

LIBRERIA

via Luigi Ornato 10

Circoscrizione 8

Dal 2019

La prima Libreria Borgopo' nasce nel quartiere tra il fiume e la collina nel 1992.

Rimasta chiusa per un periodo, da qualche anno sta vivendo una rinascita. Il nuovo logo dell'attività mostra un'illustrazione tratta da un celebre mazzo di tarocchi: è il sole, carta benevola che parla di un nuovo inizio.

Alberta Vovk, attuale titolare, ha le sue radici proprio in Borgo Po e frequentava la libreria da bambina. Quando per caso scopre che l'attività è in vendita, il suo percorso di vita è in realtà molto lontano da quello della libraia: da ingegnere gestionale, la scelta di rilevare l'attività è coraggiosa e la obbliga a reinventarsi. Lo farà ricevendo un apprendistato intensivo dalla Luxemburg, un'istituzione fra le librerie torinesi.



Passeggiare per le sale della libreria, con le pareti dipinte e popolate di opere di arte contemporanea, è un po' un viaggio. La stanza più magica, coperta da una volta stellata, è dedicata alla spiritualità e ai tarocchi. Questi ultimi sono un vero oggetto di studio per Vovk, da intendere non come strumenti di cartomanzia e predizione, ma come stimolo per comprendere noi stessi e crescere. E chi compra un libro riceve un segnalibro raffigurante una carta.

La libreria è specializzata anche nei *coffee table book*, e cioè i bei volumi fotografici "da tavolino", e nei libri in lingua originale. Poi ci sono gli eventi: Borgopo' ospita spesso autori italiani nel suo bel cortiletto interno e ogni anno partecipa a Open House Torino aprendo un piccolo spazio incontri a pochi passi, che in origine era la cripta della chiesa di San Bino ed Evasio, l'antica parrocchia del borgo prima dell'arrivo della Gran Madre.





LIBRERIA DIORAMA KIDS

LIBRERIA

via Crevacuore 14/E

Circoscrizione 4

Dal 2008

I diorami erano un tipo di spettacolo molto popolare nell'Ottocento. Modelli dipinti curati in ogni dettaglio, queste vedute in prospettiva meravigliavano il pubblico con i loro giochi di luce e movimento.

A questi piccoli mondi si ispira il nome della Libreria Diorama Kids, che vuole proporsi ai più giovani come luogo dove iniziare viaggi fantastici.

L'attività nasce a Rivoli e nel 2011 si sposta in via Crevacuore a Torino, rivolgendosi a bambini e ragazzi. Accanto a una selezionata offerta di albi illustrati, Diorama offre anche giochi di società, giochi educativi, kit creativi e stampe d'arte.

La libreria, orgogliosamente di quartiere, lo è per il suo impegno sul territorio, e porta avanti un



discorso culturale e sociale. In Diorama si svolgono attività per bambini e ragazzi, oltre che incontri con autori e letture ad alta voce per le materne, attività che spesso raggiungono i locali delle scuole.

Fra le tante collaborazioni della libreria spiccano quella con il Salone del Libro di Torino, per il programma diffuso del Salone Off, e quella con l'associazione Tedacà. Ogni estate, Tedacà organizza l'Evergreen Fest all'interno del vicino parco della Tesoriera, una festa del quartiere e della città con musica, spettacoli e laboratori. Qui Diorama propone incontri sia per bambini sia per adulti e, grazie a un punto libreria, propone la magia dei libri anche negli spazi verdi del parco.





LIBRERIA PANTALEON

LIBRERIA

via Giuseppe Grassi 14/D

Circoscrizione 3

Dal 2015

Ogni libraio è prima di tutto un grande lettore. In questo caso, anche un buon lettore della città.

Da anni con l'idea di aprire un proprio spazio, Davide Franchetto si accorge che in zona Cit Turin manca una libreria di riferimento. Quando in una delle sue passeggiate attorno al mercato di piazza Benefica nota le vetrine appena liberate da un fioraio, capisce che ha trovato il posto giusto. Pochi mesi e aprirà la Pantaleon, e l'intuizione si rivela corretta.

Dieci anni dopo c'è anche un secondo libraio, Paolo Ceccarelli, e il rapporto con la gente del quartiere è consolidato. I clienti abituali — quelli a cui consigliare letture a botta sicura, quelli che sai già cosa compreranno — sono parecchi. Nei metri quadri a disposizione, tavoli e scaffali cercano di



coniugare la varietà (narrativa, saggistica, graphic novel) con la selezione di titoli da editori piccoli e medi. Scorrendo i titoli si percepisce la confidenza con la letteratura dell'America, Nord e Sud. Una stanzetta laterale con sedute e cuscini è invece dedicata ai libri per i più piccoli.

Due curiosità. Alle pareti, oltre ai ritratti dipinti di alcuni grandi autori, sono ancora visibili le decorazioni dal negozio precedente, a cui si ispira anche il logo della libreria. Il nome Pantaleon arriva invece dal titolo di un romanzo del peruviano Vargas Llosa, conferma della passione latinoamericana che anima questa storia dall'inizio.





LIBRERIA SETSU-BUN & MILLEVOLTI

LIBRERIA

via Cernaia 40/M

Circoscrizione 1

Dal 2015

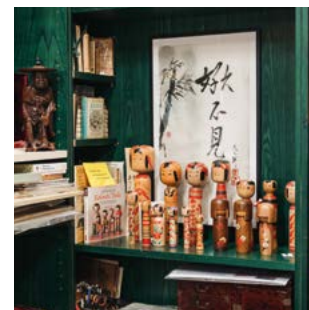
Setsu-Bun è l'espressione giapponese che indica il passaggio dall'inverno alla primavera e dai primi anni Duemila si può trovare una libreria con questo nome sotto i portici di via Cernaia.

Nato dall'amore per le culture dell'Estremo Oriente, il negozio rifiorisce nel 2015 grazie alla nuova gestione di Gabriella Amoroso. Il titolo completo con cui si presenta a lettori e lettrici diventa Setsu-Bun & Millevolti — il secondo nome proviene dalla precedente libreria di Amoroso, dedicata ai mille volti dell'universo femminile.

Il femminile che si incontra attraverso i libri qui in vendita è sacro, archetipico. La libreria indipendente possiede un vasto catalogo esoterico ed è specializzata in spiritualità,

EPIC innovativi e di eccellenza

283



crescita personale e tarocchi. Insieme ai libri utili all'interpretazione delle carte, qui si trovano molti mazzi, tra cui rare riproduzioni storiche e serie artigianali numerate. Negli anni passati teneva corsi sui tarocchi perfino un allievo di Alejandro Jodorowsky, il famoso regista e tarologo cileno conosciuto per il suo approccio introspettivo e terapeutico.

Ma il Giappone rimane sempre protagonista, e l'impressionante armatura samurai da parata chiarisce subito ogni dubbio. La riproduzione è di altissima qualità e ha oltre un secolo di storia. Accanto ai testi su cultura e arti marziali si vendono anche oggettistica e stampe da collezione.

Le presentazioni e gli eventi in libreria seguono queste due vocazioni. Gli incontri con gli autori spaziano dalla natura al sacro, dal femminile alla mitologia, dalla storia del Giappone alla filosofia, orientale e occidentale.





LIBRERIA THERESE

LIBRERIA

corso Belgio 49 bis/A

Circoscrizione 7

Dal 2007

Nel romanzo *Auto da fé* di Elias Canetti si legge di una terribile governante che dà del pazzo furioso al padrone di casa, uno studioso colpevole di vivere sommerso dai libri.

Il suo nome è Therese e la citazione intera la si può leggere fra gli scaffali un po' labirintici della libreria che dal 2007 prende il suo nome.

La Therese nasce per colmare un bisogno: quello di un quartiere, Vanchiglietta, totalmente privo di librerie. Alla faccia della crisi del settore e del "che se ne fa di tutti quei libri" pronunciato dal personaggio di Canetti, l'impegno paziente del fondatore Davide Ferraris, della socia Sara Lanfranco e del piccolo gruppo di dipendenti ha permesso al negozio di radicarsi e crescere



col tempo. Fra i sei settori tematici proposti sugli scaffali spiccano i libri "leggeri ma non troppo" e il cinema, tema con cui la libreria ha un rapporto speciale. Therese è vicina alle sale dei Fratelli Marx, e da lì una collaborazione iniziata dalla vendita dei libri da cui erano tratti i film.

La libreria è attivissima negli eventi: oltre a incontri e presentazioni in negozio, ci sono format come il "quizzettone", appuntamento al Circolo dei lettori di Torino, o i pranzi a tema. Spesso lavora con le scuole e, collaborando con un vicino centro per ragazzi con disabilità, si dedica a laboratori per bambini. Se quella di Therese nasceva come una follia, oggi incarna a pieno l'idea della libreria di quartiere.





LIBRERIA TREBISONDA

LIBRERIA

via Sant'Anselmo 22/L

Circoscrizione 8

Dal 2011

**Si dice “perdere la trebisonda”
quando si è smarrita la strada
o c'è confusione.**

La Libreria Trebisonda, nel cuore di San Salvario, vuole invece aiutare a orientarsi. Gli scaffali diventano una mappa, proponendo una divisione geografica della letteratura e dell'attualità. I lettori della città possono così scegliere se viaggiare verso il Nord Africa, l'Asia, l'Oceania: in fondo, la libreria è sempre un luogo dove viaggiare e fare scoperte.

Fieramente indipendente, la libreria sfoggia orgogliosa i cataloghi delle piccole e medie case editrici con cui collabora. Questa alleanza permette di far conoscere autori e autrici emergenti, e buoni libri che altrimenti rimarrebbero nell'oscurità.



Davanti al numero crescente di serrande abbassate nei dintorni, la libreria è affezionata al ruolo di presidio culturale. Per diversi anni ha proposto aperture nei sabati sera della movida, invitando il pubblico a curiosare e accomodarsi sul proprio curioso divano arancione.

L'impegno continua. Le varie collaborazioni con le associazioni culturali locali e le molte comunità del territorio fanno della Trebisonda un nodo nella rete del quartiere, un punto di riferimento sulla strada.





LUCIANA BULGARELLI GIOIELLI

GIOIELLERIA

via Bertola 22/E

Circoscrizione 1

Dal 1985

Cosa rende davvero prezioso un gioiello? Prima atelier interno, poi negozio su strada, Luciana Bulgarelli Gioielli attraversa i cambiamenti del tempo e delle esigenze, sempre rimanendo fedele a una promessa di originalità.

Il negozio nasce nel 1985 su iniziativa di Luciana Bulgarelli, madre dell'attuale proprietaria. Qui si vendono gioielli disegnati in casa ma anche una selezione di marchi accurata, che da subito si distingue per l'estro delle linee. Negli anni alla madre si affianca la figlia, Sabrina Giovine, che nel 2014 decide di trasferire l'attività in via Bertola.

Passare dalla riservatezza di un punto vendita interno, spesso salotto di una clientela affezionata, alle grandi vetrine affacciate sulle vie del centro



è un bel cambio di prospettiva. L'apertura è una scelta: contro l'idea di una gioielleria come luogo chiuso ed elitario, gli ambienti ampi e rilassati invitano a entrare, guardarsi intorno e scambiare qualche parola. Anche gli articoli, a volte esposti "all'aria aperta", accolgono.

Quello spirito artigianale che distingue l'attività degli esordi continua a vivere su scaffali e arredi moderni. Pietre e gioielli provengono per la maggior parte da piccoli produttori italiani, con uno sguardo attento alla sostenibilità e alla tracciabilità dei materiali. Non mancano le collaborazioni con gli artigiani e i momenti dedicati al cliente, dove il disegno di un gioiello segue il racconto personale.





MAÎTRE PARFUMEUR

PROFUMERIA

via Monferrato 0/A

Circoscrizione 8

Dal 1994

Il periodo è la metà degli anni '90, il luogo Borgo Po. Ai piedi della collina torinese, Maître Parfumeur porta a Torino un nuovo concetto di profumeria, fondato sulla ricerca di prodotti pregiati e di nicchia.

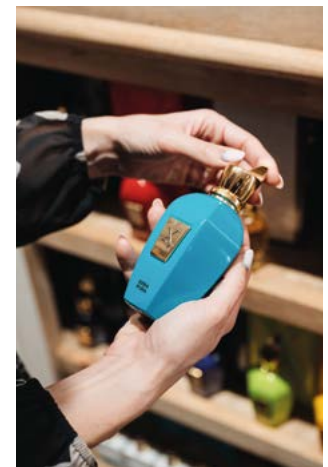
Fra le prime profumerie artistiche in Italia, l'attività nasce da un'idea di Stefania Marzufero Boni, appassionata di fragranze ma anche di oggettistica e accessori. In questo angolo a pochi passi dalla Gran Madre, i colori caldi dell'insegna e degli interni invitano a entrare.

Un personale altamente specializzato accoglie il cliente, lo guida attraverso un percorso olfattivo verso il profumo ideale. L'ascolto e il tempo dedicato a ogni persona sono alla base del



servizio, l'acquisto è una conseguenza spontanea. In un negozio come questo, la selezione gioca un ruolo fondamentale. Al di là di trend e confezioni, Marzufero Boni cerca l'ispirazione nelle materie prime che compongono i profumi, con l'esperienza e la sensibilità di chi fa questo lavoro da oltre trent'anni.

La proposta si concentra sui prodotti in esclusiva di cui Maître Parfumeur è unico rivenditore autorizzato in città. C'è poi il brand Zeromolecole Parfum, linea nata qui e venduta in tutto il mondo: un omaggio alla città di Torino, con un'attenzione particolare per la sostenibilità dei materiali.





NAZARENA VESENTINI

ABBIGLIAMENTO

via Vincenzo Gioberti 35/F

Circoscrizione 1

Dal 2014

Le creazioni di Nazarena Vesentini iniziano dalla materia viva del tessuto, prendono forma nel laboratorio e trovano compimento nello scambio umano con le persone.

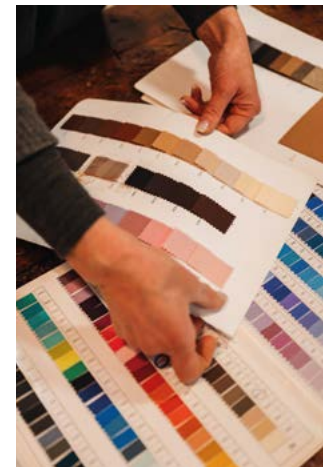
Laurea in ingegneria, diploma professionale da modellista. Anni di lavoro in grandi aziende di abbigliamento tecnico, dove la selezione dei tessuti gioca un ruolo cruciale per la qualità finale del prodotto. La vocazione di avviare un'attività in proprio è sempre stata sullo sfondo, finché un bel giorno Nazarena Vesentini decide di aprire il suo atelier in via Gioberti.

Il processo creativo inizia dalla fisicità del tessuto. Il ritaglio e le forme di un capo sono come suggerite dalla materia naturale, in un ciclo



di restituzione che inizia nel laboratorio sul retro del negozio. Senza sprechi, con le giuste misure e le giuste quantità. D'altronde, prima ancora che una promessa, la sostenibilità è una premessa dell'attività artigianale.

Le collezioni esposte in vetrina e negli ambienti non sono definitive, ma possono essere riviste sulla base delle preferenze di chi acquista. La grande maggioranza dei capi è prodotta con tessuti naturali, simbolo dell'eccellenza italiana che passa dalle mani dei piccoli produttori, conosciuti in prima persona dalla proprietaria. In una professione che vive della fiducia del cliente, il rapporto umano è ben più che accessorio.





NOBERASCO

ALIMENTARI

via Antonio Gramsci 12

Circoscrizione 1

Dal 2013

Il bancone di marmo, la boiserie, mobili che ricordano un negozio d'altri tempi, piatti colorati e vasi di vetro. Basta guardarsi intorno per capire che non ci si trova in un semplice alimentari, ma in una boutique della frutta secca.

Il negozio dà sulla centrale via Gramsci ed è il terzo punto vendita di Noberasco, brand di frutta secca e disidratata che dal 1908 vanta una gestione familiare. A questa storia rimandano le grandi foto in bianco e nero, così come il prezioso baule marocchino al fondo del negozio: l'antico oggetto di arredamento riporta al 1914, quando Benedetto Noberasco ebbe grande successo importando i datteri nordafricani che passavano dal porto di Marsiglia. Ancora oggi il dattero è fra i prodotti simbolo dell'azienda, venduto in diverse varietà.



In Noberasco si trovano più di un centinaio di formati di frutta secca e disidratata sfusa. Dalle più semplici noci col guscio si arriva a prodotti sgusciati, diversi mix e molte ricette più elaborate, come le mandorle chili e lime e le arachidi al wasabi.

Non mancano albicocche, kiwi, ananas, bacche di goji, l'uvetta (con e senza rum) e il cocco, che diventa anche ingrediente di praline al cioccolato. Specialità della boutique sono le eleganti confezioni regalo, che cambiano design ogni stagione e riempiono di colori le vetrine.





OINOS WINE BAR

VINERIA

via San Pio V 30/F

Circonscrizione 8

Dal 2018

Il nome viene dal greco antico, dove 'οἶνος' significa appunto vino, ma la cultura di questo locale di San Salvario è legata soprattutto al Piemonte.

Oinos Wine Bar apre nel 2013. Subentrato alla gestione cinque anni più tardi, Sergio Rovasio cura personalmente la ricerca dei fornitori sul territorio, un viaggio fra i produttori locali per creare la migliore offerta di sfusi: per ogni vino, una cantina diversa. Stesso discorso per il cibo, tra specialità tipiche e prodotti di alpeggio.

Il lavoro di selezione, molto specifico, e che contraddistingue anche la proposta di vini in bottiglia, dà i suoi frutti: arrivano le recensioni positive e le segnalazioni sulle guide, anche all'estero. Ai turisti che arrivano in città per poi proseguire verso le Langhe, o il Monferrato,

EPIC innovativi e di eccellenza

297



l'appassionato oste fa volentieri da consigliere su luoghi e aziende vinicole da visitare.

Infine ci sono le iniziative parallele come "La Buta c'a speta", idea ispirata al caffè sospeso napoletano. In questo caso si può donare ad altri una bottiglia, attraverso un'associazione che si occuperà di distribuire il vino raccolto in modo responsabile, perché anche le persone più bisognose possano celebrare le feste con un momento di convivialità.





OLSEN TORTERIA

TORTERIA

via Sant'Agostino 4/B

Circoscrizione 1

Dal 2002

Si può lanciare un messaggio attraverso il cibo? Nel cuore del Quadrilatero, la torteria Olsen propone una serie di ricette vegane e vegetariane che parlano di territorio, nuove scoperte e un uso responsabile delle risorse.

Nel loro laboratorio, Cinzia e Antonio praticano l'arte della pianificazione per ridurre al minimo gli sprechi. Se in giornata una torta finisce, il cliente capirà, o tornerà nei giorni successivi sperando di riuscire ad assaggiarne una fetta. Quando non arrivano dal vicino mercato di Porta Palazzo, le materie prime sono sempre fresche e selezionate presso produttori locali.

Tutto tende al km zero, eccetto tè e alcuni arredi—di fatto, le varie scatole di tè dall'Oriente possono



esse stesse considerarsi elementi di arredo. Le foglie sono infuse sul momento, passano in un bicchiere con ghiaccio se è estate, in tazza se è inverno. Nell'atmosfera e nei quadri appesi al muro si legge una fascinazione per la cultura francese, confermata dai proprietari del locale.

Dopo i tanti viaggi, la coppia ha scelto la cucina per promuovere un cambiamento virtuoso. Nei sapori, nei profumi e nel racconto al banco, l'attenzione alla provenienza e lo sforzo per la sostenibilità incontrano gli spunti di tradizioni lontane. Un'alternativa buona è possibile, e Olsen lo comunica con la semplicità di una ricetta.





PACHAMAMA

NEGOZIO DI ARTIGIANATO

via Giuseppe Barbaroux 18

Circoscrizione 1

Dal 2001

Mirella Grosso è scultrice ed esploratrice del mondo, e Pachamama il “porto” dove racconta sé stessa e condivide le sue scoperte.

Il negozio in via Barbaroux nasce nel 2001 come luogo dove esporre e vendere le opere dell'artista: vasi, lampade, sculture. Sono realizzate con la tecnica giapponese del Raku, un'alchimia di fuoco e ossidi che produce colori sempre diversi sulla ceramica. Sono oggetti carichi di personalità, ricchi di storia.

Pachamama è il nome in lingua quechua della “madre terra”, e della terra Mirella Grosso, instancabile viaggiatrice, vuole conoscere gli angoli e le culture più remote. Da questa passione nasce la ricerca di monili e oggetti artigianali soprattutto antichi. Dal Nord Africa compra oggetti

EPIC innovativi e di eccellenza

301



tuareg e berberi, ma i più vengono dal vicino e dall'estremo oriente.

In Messico, Grosso si procura l'ambra. Dal Tibet, suo grande amore, campane e maschere sciamaniche, che alle pareti offrono le loro espressioni ora bonarie ora misteriose. Gli abiti in negozio sono italiani, ma argenti, gioielli e statue sono spesso rarità, e sempre il risultato di una ricerca appassionata.

Grosso non si fa spedire nulla e recupera tutto di persona. Spesso ciò che vende è il risultato di viaggi avventurosi come una traversata della Giordania in bicicletta, o verso villaggi senza strade per poterli raggiungere. Tutto qui ha una storia e gli oggetti vanno raccontati, compresi. I leoni guardiani dei templi nepalesi, sempre in coppia maschio-femmina, non possono essere venduti separatamente: il rispetto e la spiritualità vengono prima del commercio.





PANDA AGAIN

CALZATURE

via Cristoforo Colombo 39/B
Circoscrizione 1
Dal 2011

Panda, again. Il nome parla chiaro: l'attività avviata nel 2011 da Barbara Luciani è un omaggio a Panda, il negozio di scarpe gestito dal padre e che per decenni era stato un punto di riferimento in quartiere.

Certe zone della grande città sono un po' come paesi. Nella dimensione familiare di Crocetta, Luciani ha deciso di proseguire la tradizione nata con il padre, per continuare a servire gli abitanti con prodotti selezionati e un servizio attento.

Da Panda Again si trovano principalmente calzature da donna, rigorosamente in pelle e Made in Italy. Con un'eccezione: la scarpa tecnica. In questo caso, la selezione si appoggia ad altri paesi che eccellono in questo tipo di prodotto.

EPIC innovativi e di eccellenza

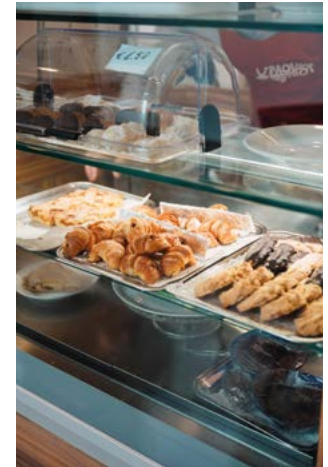
303



Rifacendosi alla precedente attività, il negozio offre anche un vasto assortimento di pantofole per uomo e donna all'insegna del comfort ed è tra i pochi distributori selezionati di Girardi, storico marchio di calze italiano.

Con l'aiuto del figlio, oggi la titolare affianca al rapporto diretto con il cliente un sito di e-commerce e un'attività di comunicazione online curata nel dettaglio. È un esempio di innovazione a favore della tradizione.





PAOLO BISTROT

CAFFETTERIA

corso Dante 2

Circoscrizione 1

Dal 2017

Un bistrot italiano con tanta esperienza internazionale, dal Piemonte alle capitali d'Europa.

Chef Paolo si diploma all'alberghiero di Mondovì, e da allora porta la sua cucina in giro per il continente. Londra, Parigi, la Svizzera e la costa Smeralda, tanti hotel prestigiosi: ogni tappa un'evoluzione. Torna in Piemonte, a Torino, per ristrutturare quello che era il Pix Pub di corso Dante 2. Nel 2017 i lavori sono terminati, e nasce Paolo Bistrot.

La cucina dello chef accompagna l'intera giornata. Qui si può fare colazione con i croissant appena sfornati, e pranzo con un assortito menù di cucina italiana. Il locale prepara dalle insalate ai piatti freddi, fino a primi, pizze e secondi, dalle quiche ai fritti di pesce.

I prezzi sono contenuti e vengono proposti diversi tipi di menù fissi. Paolo Bistrot è anche gastronomia, e offre un servizio di asporto per pizze al taglio, torte salate, contorni e molto altro.





PERINO VESCO

PANIFICIO

via Cavour 10/A

Circoscrizione 1

Dal 2018

**Il pane di Perino Vesco si riconosce.
Per la forma, più grande della norma,
e per la sostanza.**

Gli ingredienti passano da una selezione accurata: la famiglia si affida ad agricoltori che garantiscono qualità, alti standard etici e un pieno rispetto dei tempi della terra.

C'è più del gusto. C'è la volontà di raccontare attraverso gli ingredienti la cultura della panificazione autentica. Pane, focaccia, dolci: i prodotti esposti tra gli scaffali in legno e nelle vetrine propongono alla clientela un discorso sulla corretta alimentazione e sulle condizioni di una filiera del cibo giusta — in un momento in cui la conoscenza dei processi è spesso sacrificata. Ma perché questo avvenga ci vuole il dialogo.



Perino Vesco è un posto in cui entrare per sedersi, studiare, chiacchierare. Insomma, dove sentirsi a casa e aprirsi all'ascolto, se interessati. In linea con il desiderio di coltivare i rapporti umani, il negozio diventa salotto e luogo di ritrovo nei quartieri, grazie ai diversi punti vendita aperti e in apertura.

Un esempio è il PAU, Panificatori Agricoli Urbani, a Grugliasco. La scelta di stabilirsi al confine tra città e campi è un modo per fare comunicare queste due dimensioni. Perino Vesco porta il suo messaggio a incontri e progetti culturali, contribuendo a un cambiamento che passa dal cibo quotidiano per eccellenza.





PETER'S TEA HOUSE

NEGOZIO DI TÈ

via Giuseppe Mazzini 7/G

Circoscrizione 1

Dal 2016

Profumi e sapori dal mondo accolgono clienti, affezionati e curiosi in questo negozio in via Mazzini. È il punto di partenza per un viaggio attorno al mondo.

Gli scaffali di Peter's Tea House guidano la clientela in un percorso tra più di 250 infusi. Si passa dalla corposità dei tè neri alle proprietà benefiche dei tè verdi, dal prestigio dei tè oolong alla delicatezza dei tè bianchi. Poi gli infusi fruttati, i rooibos e le erbe funzionali dalle preziose proprietà benefiche.

Ad accompagnare i tè sono una serie di creazioni alimentari, opera di mastri pasticceri. Mentre a completare l'esperienza sul posto ci pensano oggetti e accessori di pregio legati a questo



mondo affascinante. Un esempio? Le tazze in fine porcellana inglese, provenienti direttamente da Londra.

Per gli imballaggi, solo carta e materiali riciclati e riciclabili. Peter's Tea House rinuncia fin dagli esordi all'uso della plastica, e sceglie solo fornitori che rispecchiano la sua stessa filosofia.





PIÙ DI UN GELATO

GELATERIA

via Cesare Battisti 7/F

Circoscrizione 1

Dal 2013

Come fa un gelato a essere più di un gelato? A due passi da Piazza Carignano, nella sua nuova sede, Più di un Gelato può dare una risposta: l'ingrediente segreto è l'impegno sociale.

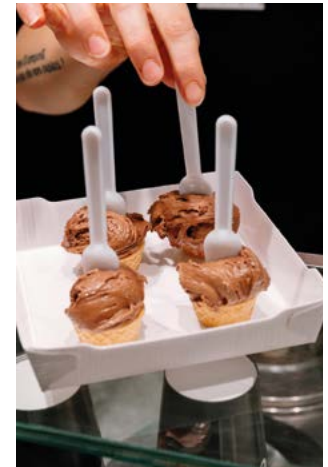
La gelateria nasce dalla cooperativa socio-sanitaria Ass.i.s.te per inserire nel mondo del lavoro persone da situazioni svantaggiate, promuovere il talento dei giovani e offrire un gelato artigianale di cui andare fieri.

Grazie alla guida del maestro gelatiere Alfio Tarateta (ora in pensione, ma sempre disposto ad aiutare con i suoi consigli), la gelateria si annovera oggi tra i Maestri del Gusto, testimoni del gusto torinese selezionati dalla Camera di commercio e da Slow Food. Vicinanza alle persone, vicinanza al territorio: i veri protagonisti



sono i prodotti stagionali provenienti da filiere corte, dalla frutta biologica dell'azienda agricola della cooperativa, fino al latte e alla panna densissima freschi di giornata.

Salvo qualche necessaria eccezione, gli ingredienti sono rigorosamente piemontesi, e gli autentici sapori della regione si ritrovano nei gusti proposti. Fra l'immancabile gianduia, vincitore del premio Mole d'Oro, e i "persi pien", le pesche con ripieno di amaretti e cioccolato che qui arrivano su coni e coppette, riesce qui un fortunato sposalizio fra tradizione culinaria e innovazione sociale.





PIZZERIA 150

PIZZERIA

via Nizza 29

Circoscrizione 8

Dal 2011

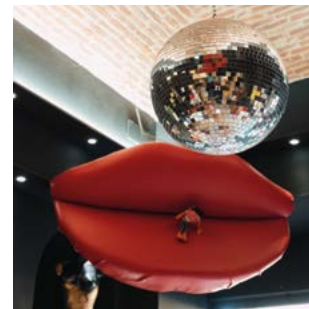
Era il 2011 e Torino ospitava il centocinquantenario dell'Unità d'Italia. La pizzeria di via Nizza 29 nasceva quell'anno, e da lì il nome: Pizzeria 150.

Nei primi tempi il forno prepara solo farinata e la torinesissima pizza al tegamino, alta e soffice, ancora oggi le specialità del locale — in quella che è una rarità, gli ingredienti della farinata farcita vengono cotti direttamente con l'impasto.

La pizza al mattone arriva solo in seguito. Il pizzaiolo Gaetano Perrone intende proporre un prodotto di eccellenza: studia presso la Nazionale Italiana Pizzaioli, di cui oggi ha l'onore di essere Master Chef e allenatore. L'esperienza gli permette di proporre impasti estrosi, fuori dal comune. In menù ne compaiono ben otto, fra cui spicca il

EPIC innovativi e di eccellenza

313



coloratissimo spirulina e semi, per una pizza di un caratteristico verde. Non manca naturalmente l'alternativa *gluten free*.

Pizzeria 150 ha un animo rock, e strizza l'occhio alla musica degli anni '70. Sulle pareti compaiono David Bowie, gli Abba, Freddie Mercury e i Black Sabbath, ovviamente su sfondi a forma di pizza. Completano l'arredamento sfere specchiate da discoteca, un manichino e un pizzico di follia. Altro fil rouge dell'arredamento sono le labbra rosse, che ricordano un po' il film cult *The Rocky Horror Picture Show*.

La pizzeria ha un rapporto privilegiato con la comunità arcobaleno. Spazio inclusivo e accogliente, è convenzionata con Arcigay e a volte organizza cene con drag queen show nel suo dehors.





SAVURÈ

PASTIFICIO E RISTORANTE

via Madama Cristina 12/C

Circoscrizione 8

Dal 2018

Non è un classico ristorante, e nemmeno un semplice pastificio. Ama definirsi “pastificio con cucina”, e non ci sono dubbi che qui la pasta sia di casa come recita il suo motto.

Il nome Savurè viene dalla parola piemontese per “sapore”, e insieme a ragù e carbonara qui i sapori del Piemonte non mancano. Nel pastificio con laboratorio a vista, locale Maestro del Gusto di Torino, si possono assaporare agnolotti, ravioli del plin o i tajarin, preparati con 24 tuorli per ogni chilo di farina. In tutto sono tredici formati, da abbinare a tredici diversi condimenti. Fra questi spicca quello con burro al tartufo, salsiccia cruda di Bra e nocciole, che rende protagonisti i grandi ingredienti della regione. La cucina prepara anche dolci (fra tutti il tiramisù, con crema al mascarpone e biscotti che ricordano i krumiri) e propone menù

EPIC innovativi e di eccellenza

315



pranzo e degustazione, dove assaggiare cinque piatti diversi.

Il ristorante si distingue anche per l'impegno sociale. Prima dell'orario di chiusura, Savurè vende a metà prezzo quanto rimane della pasta preparata in giornata (fra i 60-80 chili al giorno) per contrastare lo spreco alimentare. Dal 2023 collabora con la Casa del Quartiere di San Salvario per un progetto di “spesa sospesa”: ogni giorno i clienti possono fare una donazione ai più bisognosi e Savurè ne raddoppia l'ammontare trasformandolo in pasta fresca da distribuire alle famiglie in difficoltà.





SCULTURA FIORI

NEGOZIO DI FIORI

via Rosolino Pilo 21

Circoscrizione 4

Dal 2000

Immagina un villino di inizio Novecento dal tetto a punta, con davanti una serra verde a fare da veranda e spazio espositivo. È il regno vegetale, un po' fantastico e fiabesco, di Maria Cecilia Serafino, scultrice floreale.

Dentro il “flower atelier”, anche se la definizione più adatta sarebbe più semplicemente “studio”, ogni angolo è occupato dalle creazioni floreali, in vendita libera o preparate su commissione per matrimoni, eventi aziendali o pubblici. Tutto passa dalle mani esperte di Serafino, che con un tocco talvolta zen, sempre originale, fa di piante e fiori veri e propri veicoli di emozioni, un linguaggio di espressione dell'interiorità. Tra mazzi, centrotavola, opere alle pareti ed elementi scenografici è facile farsi stregare.

Dopo anni di negozio in corso Vittorio, Serafino ha abbandonato il caos e le macchine in doppia fila: oggi Scultura Fiori è frutto della ricerca di un luogo dove creare un piccolo mondo di cura e di pace. Insieme a una grande varietà di piante, popolano il giardino le creazioni protagoniste nelle mostre e nelle scenografie per spettacoli teatrali realizzate da questa artista dei fiori.





SFASHION CAFÈ

RISTORANTE E PIZZERIA

via Cesare Battisti 13/A

Circoscrizione 1

Dal 2004

Piazza Carlo Alberto, con la Biblioteca Nazionale e la facciata ottocentesca di Palazzo Carignano. Sfashion Café è lì all'angolo, con il suo dehors aperto tutto il giorno e tutto l'anno, per portare un po' di irriverenza nel cuore della serietà torinese.

Ernest Hemingway non è mai entrato nel locale, come annuncia una targa all'ingresso. E questo è solo uno dei dettagli dell'arredamento colorato e dissacrante del ristorante, creazione del comico e conduttore Piero Chiambretti.

Allo Sfashion si scherza, ma non sulla cucina. Il menù innova ma è fortemente legato all'autentica cucina napoletana. Genuinamente napoletane sono anche le pizze. Con Fratelli La Cozza,



il ristorante è stato il primo ad ottenere la certificazione Pizza Napoletana S.T.G. (Specialità Tradizionale Garantita) dall'Associazione Vera Pizza Napoletana, che garantisce una grande attenzione a ingredienti, preparazione e aderenza alla tradizione. Naturalmente è necessario un forno a legna, che nel ristorante è a vista.

Sfashion Café offre anche caffetteria, gelato artigianale, aperitivi e cocktail, che possono essere apprezzati sia all'aperto sia nelle tante salette dei suoi due piani. Fra queste, la più esclusiva si affaccia niente meno che sulla Galleria Subalpina.





SUPERMARKET CLUB

CLUB

viale Madonna di Campagna 1/D

Circoscrizione 5

Dal 1998

A fine anni Novanta, a Torino Nord inaugurava un nuovo spazio per la musica dal vivo. Nel tempo il locale si rinnoverà, rimanendo però fedele allo spirito audace che lo contraddistingue da sempre.

Prima pista di pattinaggio, poi cinema e infine Supermarket. Il nome è un omaggio ironico al supermercato che si trovava sull'altro lato della strada. La pianta dell'edificio è studiata ad hoc per ospitare live, con palco, retropalco, camerini per gli artisti. I materiali utilizzati guardano al futuro, un po' come l'organizzazione che opera dagli esordi.

Barbara Zagami e il team vantano l'invenzione di un format vissuto per venticinque anni, ogni sabato

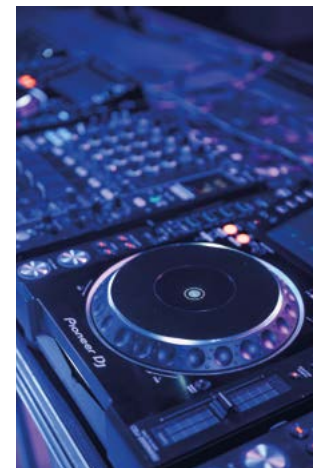
EPIC innovativi e di eccellenza

321



sera senza interruzioni. La selezione musicale a cura dell'estroso DJ-showman turymegazeppa, la comunicazione bizzarra e inaspettata di flyer e locandine hanno creato un'estetica unica. I messaggi lanciati in pista durante queste notti si rifacevano a fatti di cronaca, invitavano a riflettere provocando, con la leggerezza che solo un locale notturno può trasmettere.

Per non dimenticarsi del giorno e del mondo là fuori, Supermarket si è sempre impegnato a rispettare il vicinato, a fare scelte sostenibili, a contribuire alla bellezza del quartiere dipingendo le serrande. Sono piccoli gesti che parlano di comunità, a tutte le ore del giorno.





TASTING LIFE

NEGOZIO DI TÈ

via Monte di Pietà 16/E

Circoscrizione 1

Dal 2011

Il nome è una promessa. Tasting Life accoglie i clienti in una dimensione in cui il tempo si è fermato — come segnalano le lancette immobili di un grande orologio esposto sulla parete.

Il negozio apre nel 2011 su iniziativa di Patrizia Nobile, come punto vendita della Reggia del Tè, brand della stessa fondatrice che produce spezie e infusi pregiati da più di quarant'anni.

Il laboratorio è a due passi, e da lì arrivano le oltre 600 varietà di tè esposte su mobili e scaffali. Tasting Life nasce per esprimere al meglio la visione di Patrizia e della figlia: qui aromi, colori, tessuti invitano a lasciarsi avvolgere e perdersi nelle sensazioni. Se l'esperienza è così riuscita, è perché chi accoglie il cliente è anche tea

EPIC innovativi e di eccellenza

323



sommelier certificato, capace di “portare a spasso” visitatori e visitatrici nelle diverse piantagioni del mondo.

Le erbe arrivano dalla Cina, dall'Indonesia, dal Giappone. Alcune miscele, o blend, si ispirano alle grandi culture del tè; altre non rinunciano al rapporto con il territorio. Basta aprire uno dei grandi contenitori in vetro per unirsi ai sentori della nostra tradizione dolciaria, gustando con il naso infusi al bunet, ai baci di dama e ai “persi pien”, al tiramisù. Anche certe spezie seguono la stessa filosofia: qui si trova persino il curry sabauda.

La produzione è interamente naturale. La stessa cura per le miscele si riflette negli altri aspetti. Le bustine di tè sono piccole opere d'arte illustrate da Patrizia, e a volte raccontano storie o compongono originalissime collezioni.





UNODE50

GIOIELLERIA

via Lagrange 16/D

Circoscrizione 1

Dal 2017

Il nome è spagnolo, “uno de cincuenta”, e si riferisce ai cinquanta pezzi che costituivano ogni serie di gioielli artigianali prodotti da questo marchio di Madrid.

Ancora oggi ogni collezione del brand UNOde50 ha una sua serie limitata, ma la richiesta è molto aumentata: oltre settanta paesi sono stati conquistati dall'oreficeria Made in Spain. La cura e la personalità dei pezzi, unici poiché fatti a mano, rimangono invariate, così come la volontà di creare gioielli che vanno oltre l'accessorio, con cui potersi esprimere.

UNOde50 è anche il nome del punto vendita del brand in via Lagrange. Aperto nel 2017, da allora ha visto un successo ininterrotto a Torino. In negozio

EPIC innovativi e di eccellenza

325



una matita e un compasso giganti rimandano alla creazione dei bijoux, che parte sempre da disegni fatti a mano. Il design rompe gli schemi, i materiali vanno oltre la gioielleria tradizionale e includono pelle, cristalli e vetro di Murano.

Collane, ciondoli, braccialetti e orecchini prendono qui forme estrose, fluide e innovative. Spesso ricorre la raffigurazione di un lucchetto, simbolo della fedeltà di UNOde50 ai propri valori e di chi lo indossa a sé stesso e sé stessa.





VERDESSENZA

ALIMENTARI

via San Pio V 20/F

Circoscrizione 8

Dal 2018

Prodotti sfusi o con imballaggi minimi, con certificazioni bio, etici, da commercio equo o da economia carceraria. Attenzione alla circolarità e alle buone pratiche dei produttori.

Da Verdesenza, cooperativa ed emporio di consumo critico nel cuore di San Salvario, è in vetrina la sostenibilità ambientale e sociale.

Centrale per l'ecobottega è l'organizzazione di un GAS, un Gruppo di Acquisto Solidale. Ogni settimana i clienti possono ordinare ortaggi, carne, pesce, formaggi, dolci, dagli ingredienti ai prodotti già pronti, tutto un menù nutrizionalmente completo direttamente dai produttori. Questo fa sì che nulla resti invenduto in negozio, abbattendo gli sprechi.



Il punto di riferimento più lontano è la Sicilia, da cui in stagione arrivano il mango e l'avocado. Gli altri produttori però sono vicinissimi, scelti, si conoscono di persona e si possono anche incontrare. Con frutta, verdura e biscotti ecco che si possono comprare storie del territorio e delle persone che lo fanno vivere.





ZABBARA

ALIMENTARI

piazza De Amicis 78/D

Circoscrizione 8

Dal 2010

Zabbara prende il nome dalla parola che in dialetto siciliano indica l'agave, pianta dal fiore raro e imponente molto diffusa sull'isola.

Agave rimanda al greco antico 'αγαυος', traducibile come meraviglioso o splendido, e in negozio la meraviglia e l'amore di Angela Comandé per la sua terra sono quasi palpabili.

Torinese d'adozione ma con il cuore a Palermo, Angela ha esplorato anno dopo anno la sua Sicilia, scoprendone la diversità di architetture, paesaggi, tradizioni e prodotti alimentari tipici. Ecco quindi l'idea di portare questi ultimi qui a Torino, e nel 2010 aprire Zabbara per offrire una selezione di tutto il meglio che la regione può offrire. Accanto a biscotti, olio, conserve, antipasti, vini da vitigni autoctoni, passiti e paste tipiche come le busiate



e gli anelletti, negli spazi dallo stile minimale prorompono i colori accesi delle ceramiche dell'artigianato locale. Non mancano poi i prodotti stagionali come le arance, i limoni e l'aglio di Trapani.

Tutto proviene da aziende storiche, o soprattutto da piccoli produttori con cui il rapporto è strettissimo, che a volte si possono incontrare da Zabbara. Ogni prodotto viene scelto per tradizione e innovazione nelle filiere, oltre che per la qualità. Ad accompagnarlo ci sono nomi e cognomi, famiglie e storie tutte siciliane.





ZERO30 ARREDAMENTI

ARREDAMENTO

via San Quintino 6

Circoscrizione 1

Dal 2005

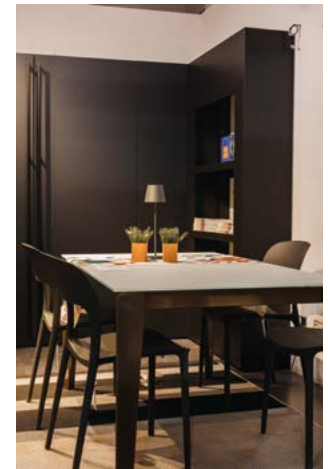
L'attività di Rosa Panarelli e Pietro Occhetto è un sogno costruito da zero. Lei viene dal settore del mobile, lui era architetto e art director in un negozio di arredamento.

Nel 2005 le loro strade si incrociano, e insieme decidono di dare vita a questo spazio. Tavoli, porte, letti, poltrone e divani. Dalla cucina al soggiorno fino alla camera da letto. Gli articoli in vendita sono tanti e spaziano fra i brand più diversi. Ma il vero valore aggiunto è la completezza del servizio offerto.

Le vetrine su via San Quintino sono il "biglietto da visita": raccontano il gusto dei due proprietari. Lungi dall'essere un semplice rivenditore, Zero30 vede nella progettazione di interni la sua missione

EPIC innovativi e di eccellenza

331



principale. Significa mettere ascolto, sensibilità e competenza a disposizione del cliente, che può lasciarsi guidare da professionisti del settore nelle scelte per la propria casa.

È un mestiere fondato sulla sintonia. Panarelli e Occhetto cercano di comprendere il gusto e le esigenze reali della persona che hanno di fronte, costruendo soluzioni adeguate alle risorse disponibili. Così, dal dialogo nascono progetti che fanno emozionare.





TORINO COMPRA VICINO

I tuoi negozi, la tua città

INDICE DEGLI EPIC 2024

Abello 1838 Erboristeria	14	Baudracco Gastronomia	86
via Monte di Pietà 5/A		corso Vittorio Emanuele II 62	
Ajassa Arte Antica Cinese	84	Berruto 1801	88
corso Moncalieri 234/A		piazza Vittorio Veneto 7/A	
Alessandro Macrì – Liberty e Déco	210	Biraghi	26
Galleria Subalpina 25		piazza San Carlo 188	
Almondo Gioielli	16	Birilli	222
via Cavour 3/B		strada Val San Martino 6	
Altromercato	212	Bonsaito	224
via XX Settembre 67/F		via Mercanti 11/B	
Antica Fabbrica Passamaneria Massia Vittorio 1843	18	Borgiattino Formaggi	90
via Giuseppe Barbaroux 20/F		corso Vinzaglio 29/A	
Arcadia	20	Bottega Fagnola	92
Galleria Subalpina 16		via San Tommaso 11/E	
Artigianino Torino	214	Caffè Elena	28
via San Tommaso 9		piazza Vittorio Veneto 5/B	
Backdoor	216	Caffè Fiorio	30
via Pieve Dionigi Pinelli 45/A		via Po 8	
Baobab	218	Caffè Miretti	94
		corso Giacomo Matteotti 5	
Bar Antica Piazza delle Erbe	22	Caffè Putto	96
piazza Palazzo di Città 7		via Giuseppe Ciotta 8/A	
Baratti & Milano	24	Caffè Raffaello	226
piazza Castello 29		corso Raffaello 15	
Barney's	220	Caffè Roberto	32
via Gianbattista Bogino 9		via Po 5/A	
		Caffè San Carlo	34
		piazza San Carlo 156	
		Caffetteria Pino	228
		via Mogadiscio 16/F	
		Camellia	230
		via Catania 24/A	

Candele Conterno dal 1795	98	Dietisan	110
piazza Solferino 3		via Candido Viberti 27 bis	
Cartoleria Nina	232	Ditta Dosio	42
via Borgaro 66		via XX Settembre 43	
Casa Broglia	234	Edicola Borio	246
via Torquato Tasso 13/C		via Vincenzo Gioberti 60/E	
CasaClara Gelateria	236	El Canton dij Formagg	248
via Stradella 187		corso Casale 314	
Cepollini Marchesa	36	Elide Profumi	112
via Cavour 11/B		Galleria Umberto I 30	
Charme	238	Enoteca Bianchi e Rossi	250
via Giuseppe Piazzi 16		via Balme 24	
Chave 1890	100	Enoteca Ferrero	44
via Pietro Micca 15/A		corso Alcide De Gasperi 65/D	
Chimenti Materassi	240	Enoteca Sommeliers Coloniali	114
via Bologna 101/C		corso Germano Sommeiller 27/C	
Cin Cin Bomboniere	102	Equamente	252
corso Principe Eugenio 8		via Fratelli Vasco 6/B	
Clorophilla	242	Erboristeria della Basilica	116
piazza Vittorio Veneto 17/A		Galleria Umberto I 4	
Confetteria Avvignano	38	Erboristeria Foscariol	46
piazza Carlo Felice 50		piazza Palazzo di Città 7/E	
Confetteria Pasticceria Guardia	40	Erboristeria Ginseng House	118
via San Francesco d'Assisi 17		via dell'Arcivescovado 5/B	
Convitto Cafè	244	Fabris	120
via San Francesco da Paola 8/D		corso Alcide De Gasperi 17/F	
De Carlo Coltellaria e Casalinghi	104	Fabrizio Racca Dessert	254
via Cesare Battisti 5		corso Vittorio Emanuele II 78	
De Venezia di Cima Tendaggi	106	Farmacia Collegiata	48
via Duchessa Jolanda 4/A		via del Carmine 1	
De Wan	108	Farmacia Solferino	50
piazza San Carlo 132		via Santa Teresa 21/A	

Ferramenta Gentili	122	Il Martinet	268
via Martorelli 41/B		via Martinetto 4/B	
Ferramenta Trifletti	124	Il Profumo del Pulito	140
corso San Maurizio 63		via Giuseppe Mazzini 7/D	
Flower Power	256	Il Punto Di...Vino	142
via San Secondo 15		via Cherubini 15/B	
Fratelli La Cozza	258	L'Estampe	270
corso Regio Parco 39		via Mercanti 3/G	
Fresh	260	L'Odissea Libri e Arte	272
via Giuseppe Barbaroux 5 bis		corso IV Novembre 110/B	
Gamer	126	L'Orto già Salsamentario	54
via Po 20/C		via Monferrato 14	
Geocart	262	La libreria del Golem	274
corso Francia 92/D		via Gioachino Rossini 21/C	
Gino Baudino	128	Lait e Formagg	144
via Antonio Pigafetta 49/G		via Madama Cristina 18/C	
Gioielleria Mangia	130	Lamera Maglieria e Confezioni	146
via Giovanni Amendola 14/D		via Giuseppe Garibaldi 45	
Gioielleria Mariatti	132	Latteria Bera	56
via Vanchiglia 19		via San Tommaso 13/A	
Gioielleria Monticone	134	Le Roi Music Hall	58
corso Svizzera 28		via Stradella 8	
Gioielleria Musy	52	Leporati Casalinghi	60
via Po 1		corso Vittorio Emanuele II 66	
Guitar Shop	264	Lia Biondino Bustaia	148
via Boston 10		via San Quintino 3 bis/C	
I Fiori di Eufasia	266	Libreria Borgopo'	276
corso Orbassano 220/B		via Luigi Ornato 10	
Il Cappellaio Matto	136	Libreria Claudiana	150
piazza Carlo Felice 9		via Principe Tommaso 1/C	
Il Giramondo	138	Libreria dei Ragazzi	152
via Giacinto Carena 3/B		via Bertola 31/C	

Libreria Diorama Kids	278	Novena	164
via Crevacuore 14/E		via Giuseppe Barbaroux 8/G	
Libreria Editrice La Montagna	154	Oinos Wine Bar	296
via Paolo Sacchi 28 bis/E		via San Pio V 30/F	
Libreria Gulliver	156	Olsen Torteria	298
via Boston 30/B		via Sant'Agostino 4/B	
Libreria Pantaleon	280	Osteria-Enoteca Rabezzana	166
via Giuseppe Grassi 14/D		via San Francesco d'Assisi 23/C	
Libreria Setsu-Bun & Millevolti	282	Ottica Bonino	168
via Cernaia 40/M		via Santa Teresa 20	
Libreria Therese	284	Ottica Carpi	170
corso Belgio 49 bis/A		via Principi d'Acaja 35/D	
Libreria Trebisonda	286	Ottica Montanaro	172
via Sant'Anselmo 22/L		via Luigi Cibrario 36	
Luciana Bulgarelli Gioielli	288	Ottica Orla	174
via Bertola 22/E		via Paolo Sacchi 32	
Macelleria Barberis	158	Pachamama	300
corso Sebastopoli 147		via Giuseppe Barbaroux 18	
Maître Parfumeur	290	Panda Again	302
via Monferrato 0/A		via Cristoforo Colombo 39/B	
Manifesta	160	Paolo Bistrot	304
corso Alcide De Gasperi 20		corso Dante 2	
Moda del Guanto	62	Pasticceria Abrate	66
via Santa Teresa 19/C		via Po 10/D	
Monteccone Cioccolato	162	Pasticceria Dell'Agnese	176
via Cesana 56		corso Unione Sovietica 417/C	
Nazarena Vesentini	292	Pasticceria Ghigo	68
via Vincenzo Gioberti 35/F		via Po 52	
Niche Parfums et Beauté	64	Pasticceria Giorcelli	178
via Po 12/A		corso Orbassano 222	
Noberasco	294	Pasticceria Raspino	180
via Antonio Gramsci 12		corso Regio Parco 24	

Pasticceria Sida	70	Rovetto	198
corso Regina Margherita 157		via Chiesa della Salute 110 bis	
Pastificio Bolognese Muzzarelli dal 1949	182	S.T.O. Studio Tecnico Ortopedico	200
via San Secondo 69		via Nizza 98	
Pastificio Ferri	184	Savurè	314
corso Giulio Cesare 155		via Madama Cristina 12/C	
Pastificio Giustetto	186	Scultura Fiori	316
via Santa Teresa 19/A		via Rosolino Pilo 21	
Pellerino dal 1880	188	Sfashion Cafè	318
via Mercanti 11/C		via Cesare Battisti 13/A	
Perino Vesco	306	Silvano – Gelato d’altri tempi	202
via Cavour 10/A		via Nizza 142/F	
Pescheria Gallina	190	Stratta	78
piazza della Repubblica 14/B		piazza San Carlo 191	
Peter’s Tea House	308	Studio Informatica	204
via Giuseppe Mazzini 7/G		piazza Rivoli 3/A	
Più di un gelato	310	Supermarket Club	320
via Cesare Battisti 7/F		viale Madonna di Campagna 1/D	
Pizzeria 150	312	Tabaccheria Aliberti	206
via Nizza 29		via del Carmine 6/D	
Porto di Savona	72	Tasting life	322
piazza Vittorio Veneto 2		via Monte di Pietà 16/E	
Prochet	74	The Tea	80
via Pietro Micca 6		via Corte d’Appello 2/B	
Ristorante Casa Vicina	192	UNOde50	324
via Ermanno Fenoglietti 20/B		via Lagrange 16/D	
Ristorante Galante	194	Verdessenza	326
corso Palestro 15/C		via San Pio V 20/F	
Ristorante San Giors	76	Zabbara	328
via Borgo Dora 3/A		piazza De Amicis 78/D	
Rosada dal 1926	196	Zero30 Arredamenti	330
via Magenta 8 bis/F		via San Quintino 6	

