



## DOLCI PORTICI Seconda Edizione

22 - 23 - 24 marzo 2019

### DOLCI TOUR: I LUOGHI DELLA GOLOSITA'

*Rigorosamente in ordine alfabetico, le pasticcerie, cioccolaterie e i locali storici  
che verranno raccontati dai quattro tour golosi nell'ambito di Dolci Portici.*

#### A. GIORDANO TORINO - Maestro del Gusto di Torino e provincia

Una tradizione di famiglia, una storia di dolcezza che inizia nel 1897. Tutto questo è A. Giordano, l'antica cioccolateria piemontese dal passato glorioso che, attraverso ricette uniche e la paziente lavorazione manuale degli esperti maîtres chocolatiers, delizia i palati di tutto il mondo con prelibatezze senza tempo.

**DOVE:** Piazza Carlo Felice, 69 - Torino - Telefono: 011.547121

#### BICERIN

Il Caffè Al Bicerin dal 1763 è un punto di riferimento di Torino, per la sua unica atmosfera storica, per il cioccolato e per la sua specialità: il Bicerin. Da 256 anni la storia passa da qui, tra personaggi famosi, Bicerin, cioccolate fumanti e dolci...

**DOVE:** Piazza della Consolata, 5 - Torino - Telefono 0114369325

#### CAFFAREL

Nata nel 1826 a Torino, Caffarel rappresenta da sempre l'eccellenza per quanto riguarda la cultura del cioccolato in Italia e nel mondo, ed è famosa per aver creato nel 1865 il primo Gianduiotto. Un'importante realtà dell'industria dolciaria del Paese, che vanta forti legami con il territorio, da dove proviene la pregiata Nocciola del Piemonte IGP, ingrediente principe del suo mitico Gianduiotto, ancora oggi il prodotto di punta e immagine dell'azienda.

**DOVE:** Via Carlo Alberto, 12 - Torino - Telefono 011.539639

#### CAFFÈ ALBERTO - Maestro del Gusto di Torino e provincia

Taurocaf - Caffè Alberto nasce nel 1961 dall'amore di Alfredo Alberto per la produzione e la selezione delle migliori qualità di caffè provenienti da tutto il mondo. Un'autentica tradizione italiana che continua a tramandare l'arte di un caffè, e anche di un cioccolato, eccellenti. Ogni prodotto racconta la storia di un viaggio e di una passione che hanno portato l'Azienda a raggiungere grandi risultati internazionali. Golosità inedita, creata da Caffè Alberto sono i GIANDUJOTTI AL CAFFÈ. Dopo anni di studi e ricerche, storicamente sono i primi veri giandujotti al caffè nati in Italia, oggi copiatissimi per la loro bontà.

con la collaborazione di





Dall'avvolgente squisitezza del cioccolato Gianduja e dall'inconfondibile aroma di Caffè Alberto nasce un cioccolatino finissimo, il "Giandujotto Espresso", che racchiude in sé l'arte del bel vivere e del buon gustare. È il trionfo del caffè, abbinato alla dolcezza del cacao. Scioglievole, equilibrato, dal sentore delicato, in questo gianduiotto la nocciola del Piemonte si abbina con armonia alla pregiata monorigine selezionata da Caffè Alberto.

**DOVE:** Caffetteria N.1 - Caffè Müller - Via Sacchi 18/d - Torino

### CAFFÈ BARATTI & MILANO

Il Caffè Baratti & Milano è un caffè storico tra i più antichi e prestigiosi di Torino, situato nella centrale Galleria Subalpina; aperto sin dal 1875, il celebre *Caffè Baratti & Milano* deve il suo nome a due confettieri canavesani: Ferdinando Baratti ed Edoardo Milano. Trasferitisi nella città sabauda nel 1858, essi aprirono un laboratorio di confetteria e pasticceria in via Dora Grossa 43 (l'attuale via Garibaldi) destinato a divenire, nel suo settore, uno dei marchi più rinomati in Piemonte ed in Italia.

**DOVE:** Piazza Castello, 27 - Torino - Telefono 011.4407138

### CAFFÈ ELENA

Tante storie cominciano dai tavolini dei caffè.

L'insegna della ditta Carpano dipinta su vetro nella lunetta della sovrapporta dell'ingresso è un omaggio al suo fondatore Giuseppe Carpano che qui, tra il 1899 e il 1902, mise a punto la ricetta del suo vermouth, elisir di vino bianco ed erbe inventato a Torino nel 1786 e poi celebrato in tutto il mondo e che idealmente ancora ne profuma le pareti. A questi stessi tavolini in pregiato marmo rosso, sedeva Friedrich Nietzsche nel suo periodo torinese, scriveva Cesare Pavese tra le boiserie, gli specchi e i dipinti mentre la sua anima pensava a terre lontane e alle sue amate Langhe.

Il Caffè Elena, con il suo solenne bancone dal rosone scolpito al centro, della ditta Strola è il luogo dove la gente si incontra e in questo contesto di chiacchiere, qualcosa da bere e mangiare, la concezione del tempo sembra non esistere più. Insomma, tutto il giorno, tutti i giorni, il Caffè Elena accoglie i suoi ospiti in modo speciale, come speciale è la sua storia.

**DOVE:** Piazza Vittorio Veneto, 5 - Torino - Telefono 329 576 7414

### CAFFÈ TORINO

Locale in stile Liberty il cui anno di nascita risale al 1903. Un luogo dalle atmosfere un po' fané che non ha comunque perso il suo fascino, anche se l'epoca d'oro del caffè risale agli anni Cinquanta quando qui sedevano personaggi come James Stewart, Ava Garder, la Bardot. Una ventina di tipologia di lieviti e brioche di produzione propria (cornetti, microcroissant, saccottini, sfoglie) accompagnano al mattino espressi di buona fattura e cremosi cappuccini serviti al bel bancone di legno e zinco.

**DOVE:** Piazza San Carlo, 204 - Torino - Telefono: 011.545118

### CAFFETTERIA REALE

La Caffetteria Reale ha l'ingresso dalla Corte d'Onore di Palazzo Reale e si trova nelle antiche sale del Servizio di Frutteria, un luogo fin dal Settecento dedicato alla conservazione di porcellane pregiate. La caffetteria offre ai visitatori un momento di ristoro, anche a pranzo, in una cornice unica ed elegante, tra gli oggetti delle collezioni sabaude.

**DOVE:** Piazzetta Reale, 1 - Torino - Telefono: 349 400 6355

con la collaborazione di





### **CIOCCOLATERIA DI GUIDO CASTAGNA - Maestro del Gusto di Torino e provincia**

Ogni creazione del Maestro del Gusto Guido Castagna porta con sé tutta la sapiente maestria artigiana, la passione e la creatività che il team della Cioccolateria ogni giorno dedica al proprio lavoro. Ogni creazione di Guido Castagna è stata pensata e realizzata seguendo il Metodo Naturale Guido Castagna: una garanzia.

**DOVE:** Via Maria Vittoria, 27/C - Torino - Telefono: 011.19886585

### **CONFETTERIA AVVIGNANO**

Dal 1926 la confetteria Avvignano propone alla clientela un'attenta selezione di specialità tipiche piemontesi e torinesi, prodotte da artigiani e produttori d'eccellenza, e una serie di prodotti tipici provenienti da tutta Italia.

Per i pregevoli dettagli architettonici e per gli ambienti preziosi, restaurati con cura e attenzione alla fine degli anni '80 del secolo scorso, la Confetteria Avvignano è iscritta nell'Associazione Locali Storici d'Italia

**DOVE:** Piazza Carlo Felice, 50 - Torino - Telefono: 011.541992

### **DAVIDE APPENDINO - L'ALTRO CIOCCOLATO**

La storia di Davide Appendino, artigiano del cioccolato torinese, arriva da lontano. Cresciuto nella pasticceria di famiglia, si dedica dal 2010 esclusivamente al mondo del cacao, cercando di creare un prodotto d'eccellenza attraverso il metodo di lavorazione "bean to bean". Per le sue tavolette monorigine, il fiore all'occhiello della sua produzione, Davide Appendino seleziona anno dopo anno le migliori fave di cacao al mondo, cercando di preservare la purezza del gusto e utilizzando per i suoi prodotti più rappresentativi due soli ingredienti: cacao e zucchero grezzo di canna. Il viaggio di Davide Appendino nel mondo del cioccolato si completa a ottobre 2018, con l'apertura della sua bottega in pieno centro a Torino, in quella che potremmo ormai definire "il distretto del cioccolato".

**DOVE:** Via Maria Vittoria, 11 - Torino - Telefono 347.2727200

### **DOLCE E SALATO**

Torte dolci o salate, vini pregiati, cioccolato in Via dei Mercanti 8/B.

**DOVE:** Via dei Mercanti 8/b - Torino

### **FIORIO**

Il Fiorio ha oltre due secoli, ma non li dimostra. Tutto cambia repentinamente, ma il Fiorio no. E' sempre lì, in Via Po. Nei suoi locali originali, immobile e rassicurante. Con innumerevoli bontà e il suo gelato unico servito in piccoli tavoli antichi, questo locale storico racchiude in sé il fascino di un'isola felice. Il Caffè Fiorio, aperto nel 1780, era soprannominato anche "Caffè dei codini" o dei Machiavelli, in quanto ritrovo di aristocratici e conservatori: di qui passavano D'Azeglio, Cavour, Rattazzi, Cesare Balbo e molti altri, tanto che il re Carlo Alberto era solito chiedere "Che si dice al Fiorio?".

**DOVE:** Via Po, 8 - Torino - Telefono: 011.8173225

con la collaborazione di





### GERLA 1927

Sotto i portici di Corso Vittorio Emanuele II, quasi ai piedi del monumento donato da Re Umberto I ai torinesi, Gerla scrive la storia della pasticceria torinese dal lontano 1927, quando nasceva con il nome di Eccelsa con un futuro radioso quanto inimmaginabile di fronte a sé.

**DOVE:** Corso Vittorio Emanuele II, 88 - Torino - Telefono: 011.545422

### GERTOSIO - Maestro del Gusto di Torino e provincia

Massimo Gertosio, ultimo titolare in ordine di tempo tra gli eredi Cioccolatai della famiglia, con i suoi preziosi collaboratori, propone la tradizione torinese con tocchi di creatività e modernità. Mettendo a disposizione la passione per il cioccolato piemontese, riesce a fondere in modo magistrale materie prime di altissima qualità, che regalano ai clienti un'emozione unica nel gusto.

**DOVE:** Via Lagrange, 34 - Torino - Telefono: 011.5621942

### GOBINO - Maestro del Gusto di Torino e provincia

Guido Gobino è titolare dell'omonima azienda cioccolatiera artigiana d'eccellenza. Detentore di numerosi premi internazionali, nel 2006 è stato "Ambasciatore di Torino" in occasione dei giochi olimpici invernali. Le sue creazioni hanno vinto nel 2008 e nel 2011 il titolo di "Miglior pralina al mondo" conferito dalla prestigiosa Academy of Chocolate di Londra, e svariate "Tavolette d'Oro".

**DOVE:** Via Lagrange, 1 - Torino - Telefono: 011.5660707

### MIRETTI - Maestro del Gusto di Torino e provincia

La gelateria Miretti nasce a Torino nel 1981 da un'idea di Ezio Miretti per creare un locale di classe e raffinato con un servizio che va dalla prima colazione, con ottima caffetteria e pasticceria, alla pausa pranzo, accompagnata da un accurato assortimento di panini, tramezzini e toast farciti, agli aperitivi serali che mai trascurano un'accurata selezione di vini pregiati. Ma la vera passione di Ezio Miretti è sempre stata la produzione del gelato secondo i principi di cura nella scelta delle materie prime di qualità e nella gestione produttiva quotidiana per far sì che sia sempre fresco.

**DOVE:** Corso Giacomo Matteotti, 5 - Torino - Telefono: 011.533687

### MULASSANO

Locale simbolo di Torino dal 1879, il Caffè Mulassano è caratterizzato da una spettacolare decorazione di Antonio Vandone uno dei maestri del Liberty, che affascino nel tempo casa Savoia, scrittori, registi e artisti vari. Famosi i suoi tramezzini, qui inventati nel 1926.

**DOVE:** Piazza Castello, 15 - Torino - Telefono: 011.547990

### OLSEN

Olsen è un piccolo locale. Dieci tavolini e un bancone espositivo delle torte prodotte in giornata. Ogni tavolino porta un nome: tavolo dello specchio, del cucù, della mensola, del quadro... e così via. Tutto ciò che viene proposto è prodotto esclusivamente all'interno del negozio, nel laboratorio. Le torte, sia dolci sia salate, così come i piatti della cucina, cambiano ogni giorno.

**DOVE:** Via Sant'Agostino, 4/bis - Torino - Telefono: 011.4361573

con la collaborazione di





### PASTICCERIA ABRATE

La pasticceria Abrate apre nel 1886, probabilmente come forno da pane: uno stretto vano per la vendita e ampi locali sul retro, laboratori per la preparazione di dolci e paste con forni e macchine. Ai tempi, per la sua squisita tradizione pasticceria, Abrate era fornitore ufficiale delle colazioni per i principi che si formavano alla Scuola Regia di Cavalleria, servite su un vassoio d'argento.

Il locale ha saputo rinnovarsi ed è divenuto un punto di incontro tra le diverse Via Po, tra studenti e docenti universitari, artisti del Regio e turisti che entrano curiosi, invitati dalle ottime recensioni sulle guide dei locali storici.

**DOVE:** Via Po, 10 - Torino - Telefono: 011.8122206

### PASTICCERIA GHIGO

La pasticceria Ghigo nasce nel 1870 e fino agli anni '50 è conosciuta come latteria. I "marghé" dell'epoca portavano il latte a domicilio, dentro una cisterna trainata dai cavalli, dove veniva versato nei classici bidoni bianchi. Nel retro del negozio venivano prodotti tomini e altri formaggi, poi venduti direttamente ai clienti. Le ricette dei prodotti Ghigo sono state gelosamente tramandate per generazioni e tutt'oggi vengono utilizzate per produrre croissant e altri prodotti unici nel loro genere. Tra i più acclamati "la nuvola" un pandoro glassato con crema di burro e zucchero a velo.

**DOVE:** Via Po, 52 - Torino - Telefono: 011.887017

### PEPINO

La Gelateria Pepino dal 1884 è uno dei Caffè storici della città di Torino, e la più antica gelateria d'Europa. Insignita di 4 Brevetti di Fornitore Ufficiale della Real Casa Savoia, caso unico nel mondo alimentare e ancor di più in quello del gelato, la Pepino ha inventato nel 1939 il *Pinguino*, primo gelato su stecco ricoperto di cioccolato. Oggi la gelateria di Piazza Carignano è un locale completo, vero punto di riferimento e tappa obbligatoria anche per quanto riguarda caffetteria, gastronomia e mixology.

**DOVE:** Piazza Carignano, 8 - Torino - Telefono: 011.542009

### PLATTI

Il Caffè Platti nasce nel 1875 (circa 400 mq per i clienti e altrettanti per cucine/laboratori/magazzini). Da sempre frequentato da illustri personaggi della politica, della cultura, dell'industria nonché dagli allievi del vicinissimo Liceo Classico M. D'Azeglio; e proprio sei di loro, sulla panchina antistante, nel novembre 1897 decisero di fondare lo "Juventus football club".

**DOVE:** Corso Vittorio Emanuele II, 72 - Torino - Telefono: 011.4546151

### PFATISH - Maestro del Gusto di Torino e provincia

Pfatisch è un pezzo della storia di Torino. Aperta nel 1915, la pasticceria è stata dichiarata locale storico d'Italia al pari di altri illustri nomi di cui è ricca la città di Torino, rappresentando un esempio quasi unico di locale rimasto intatto dalla fondazione e frequentato in passato da personalità come i principi e le principesse Savoia, il Duca d'Aosta, la contessa Calvi di Bergolo, la contessa di Mirafiori, Mario Soldati, Indro Montanelli, Norberto Bobbio e molti altri.

**DOVE:** Via Sacchi, 42 - Torino - Telefono: 011.5683962

con la collaborazione di





## PROCHET

Prochet, storico negozio di Torino scrigno di 'Cose Belle' nasce nel 1861, anno dell'Unità d'Italia e di Torino Capitale del Regno. Con radici nell'esperienza e nella tradizione torinese, Prochet oggi è un Concept-Store del Lusso proiettato verso le nuove tendenze dell'Interior Design. Un suggestivo e antico cortiletto interno, nel fascino e nel buon gusto della 'Torino elegante', è luogo d'incontro per i Clienti, e ospita degustazioni, mostre d'arte, anteprime di prodotti esclusivi.

**DOVE:** Via Pietro Micca, 6 - Torino - Telefono: 011.5629109

## PRODOTTI GIANDUJA TORINO - Maestro del Gusto di Torino e provincia

La Prodotti Gianduja Torino nasce dalla passione e dall'esperienza decennale maturata nel settore della lavorazione del cioccolato di alta qualità e dei suoi derivati. Grazie a questo bagaglio indispensabile e all'utilizzo delle migliori materie prime, la Prodotti Gianduja Torino è riuscita a ottenere uno standard qualitativo unico e inimitabile.

**DOVE:** Via Palazzo di Città, 24 - Torino - Telefono: 011.436 2248

## SAN CARLO

Il Caffè San Carlo fu aperto nel 1822 col nome di "Caffè di Piazza d'Armi". Dal 1837 fu chiamato "Caffè Vassallo" e divenne uno dei più celebri centri di ritrovo di intellettuali e patrioti risorgimentali. Nel 1893 assunse l'attuale nome. A causa dei gravi danni subiti nell'ultimo conflitto perse la facciata marmorea ottocentesca e parte delle decorazioni originali. Fortunatamente le due sale verso la piazza nel 1963 vennero restaurate e restituite al pubblico. Oggi offre oltre a miscele di caffè di alta qualità, la pasticceria di propria produzione e un ristorante in grado di soddisfare le esigenze di ogni cliente.

**DOVE:** Piazza San Carlo, 156 - Torino - Telefono: 011.532586

## STRATTA

La confetteria Stratta dal 1836 domina indiscussa il "salotto di Torino", la piazza San Carlo. Si fregia subito dello stemma Savoia, come Fornitore della Real Casa e da quasi 200 anni prende tutti "per la gola". Così faceva il conte Camillo Benso di Cavour che era solito deliziare i suoi ospiti diplomatici con prelibatezze di ogni genere. Oggi, Locale Storico d'Italia al passo con i tempi, vanta anche la caffetteria e il bistrot in piazza durante la bella stagione.

**DOVE:** Piazza San Carlo, 191 - Torino - Telefono: 011.547920

*Si ringrazia per la partecipazione l'Associazione Caffè Storici e Salotti Sabaudi di Torino.*

Fondazione Contrada Torino Onlus Via Corte d'Appello - 10122 Torino - Telefono 011 011 31115  
[www.contradatorino.org](http://www.contradatorino.org) - [contrada.onlus@gmail.com](mailto:contrada.onlus@gmail.com) Facebook: Fondazione Contrada Torino  
Twitter: @ContradaTori

## Ufficio stampa soloA

Antonella Beggiano - T. 338 9559338 - [antonellabeggiano@soloa.it](mailto:antonellabeggiano@soloa.it)

Chiara Menardo T. 380 691915 - [chiara@soloa.it](mailto:chiara@soloa.it)

[ufficiostampa@soloa.it](mailto:ufficiostampa@soloa.it)

con la collaborazione di

