



STRADE DI COLORI E SAPORI

Le Amministrazioni Comunali di Cambiano, Carmagnola, Chieri, Cinzano, Poirino, Pralormo, Riva presso Chieri, Santena congiuntamente con i Comuni rappresentati dall'Unione della Collina Torinese (Andezeno, Arignano, Baldissero T.se, Marentino, Montaldo T.se, Moriondo T.se, Pavarolo, Pecetto, Pino T.se e Sciolze) hanno dato origine al progetto Strade di Colori e Sapori, patrocinato dalla Provincia di Torino, per valorizzare il territorio collinare della zona sud di Torino e la sua naturale estensione nella pianura. Un territorio, comunemente denominato il Chierese, che si presenta estremamente ricco di attrattive di carattere ambientale, agricolo, storico, artigianale e culturale. Un ecosistema di pregio, sia sul versante paesaggistico, sia per la concentrazione delle biodiversità insite nel sistema ambientale, sia per la portanza storica, culturale ed architettonica degli insediamenti urbani. La Guida Agrituristica delle Strade di Colori e Sapori, in considerazione dell'ampiezza del territorio in parola non comprende una mera elencazione delle strutture agrituristiche e ricette nel senso più ampio - rimandando per tali informazioni al sito www.collineditorino.it - ma è piuttosto uno strumento che presenta all'agriturista la rilevante offerta di prodotti tipici, le informazioni essenziali sulla storia, sulla cultura, sulle bellezze artistiche ed architettoniche, sugli aspetti naturalistici di un territorio davvero ricco di colori e di sapori, ideale per dar vita ad un turismo scolastico, naturalistico, escursionistico e sportivo.



I PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO DELLE STRADE DI COLORI E SAPORI

Il territorio delle STRADE DI COLORI E SAPORI vanta numerosi prodotti tipici. Alcuni di questi sono ufficialmente riconosciuti dalla Regione Piemonte come Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.), in quanto contraddistinti da metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo e omogenee per il territorio, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore a 25 anni. Diversi tra questi P.A.T. fanno parte del Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino o sono oggetto di uno specifico Presidio Slow Food quale ulteriore forma di salvaguardia. Nella sintetica descrizione di ogni prodotto sono quindi eventualmente riportati la sigla P.A.T., il logo del Paniere o la chiocciolina che indica il Presidio, nonché la stagione di consumo



e le aree produttive significative all'interno del territorio delle Strade di Colori e Sapori. Nelle descrizioni non compaiono alcune produzioni non ascrivibili specificamente al territorio, come i gelati - prodotti in tre agrigelaterie (Carmagnola, Poirino e Pralormo) -, le fragoline nere che hanno trovato a Baldissero (frazione Rivodora) un habitat ideale e i cavoli, vanto degli orticoltori di Montaldo e Moriondo.



Slow Food®

↓ I PRODOTTI DELL'ORTO E DEL FRUTTETO



1

ANTICHI MAIS PIEMONTESE (1) P.A.T.



Dai semi del mais, conosciuto anche come granturco o "meliga", si ottiene la farina da polenta, prodotto tradizionale della cucina dell'Italia Settentrionale, piatto principale dell'alimentazione rurale nei secoli scorsi. Negli ultimi anni è ripresa la coltivazione di varietà pure come l'Ottofile, dalle piccole spighe con semi lucenti e perlacei dal colore rossiccio, che dà farine di qualità e gusto decisamente superiore, di solito macinate più grossolanamente nei mulini a pietra a lenta rotazione e setacciata manuale. Le farine così ottenute, a differenza di quelle prodotte industrialmente, sono caratterizzate da un alto valore proteico, contenendo anche il germe oltre alla frazione fibrosa, consentendo al consumatore di riscoprire il valore e la genuinità della vera polenta.

STAGIONE: ottobre-aprile.

AREA DI PRODUZIONE: Poirino e Pralormo.



2

ASPARAGO DI SANTENA DELLE TERRE DEL PIANALTO (2) P.A.T.



L'Asparago di Santena delle Terre del Pianalto, coltivato soprattutto nelle campagne di Santena e Poirino -su terreni prevalentemente sabbiosi, sciolti e permeabili, che conferiscono particolari caratteristiche organolettiche agli asparagi, per finezza e dolcezza del gusto- presenta apici e gemme di color verde intenso con sfumature violacee. Da tali gemme si sviluppano i getti o turioni, che si utilizzano come prelibato ortaggio quando sono nel primo stadio di sviluppo.

STAGIONE: da aprile ad inizio giugno.

AREA DI PRODUZIONE: Carmagnola, Poirino, Pralormo e Santena.



4

CARDO BIANCO AVORIO DI ANDEZENO (3) P.A.T.

Il cardo, dal fusto alto e dalle foglie molto sviluppate e carnose, dal gusto lievemente amarognolo è una tipica verdura autunnale, indispensabile ingrediente da accompagnare alla "bagna caoda", il Cardo di Andezeno ha foglie strette, frastagliate, spinose e particolarmente tenere. Tale tenerezza deriva da una pratica detta imbianchimento od eziolatura, effettuata legando la pianta ed avvolgendola con paglia o carta oppure rincalzandola, coprendola per i due terzi: a causa della mancanza di luce, il cardo non produce clorofilla e le parti commestibili risultano bianche, tenere, croccanti e dolci.

STAGIONE: settembre-febbraio.
AREA DI PRODUZIONE: Andezeno.



5

CAVOLFIORRE DI MONCALIERI (4) P.A.T.



Il cavolfiore è una pianta ortiva caratterizzata da un fusto su cui si inseriscono lateralmente foglie più o meno sviluppate. Le foglie più alte avvolgono il germoglio, da cui derivano numerosi peduncoli florali molto ingrossati che formano la cosiddetta "testa", che rappresenta la parte edule, insieme alle foglie avvolgenti più piccole e tenere.

Il Cavolfiore di Moncalieri si contraddistingue per le teste a forma di cupola appuntita di colore che varia dal bianco avorio al bianco neve, con sfumature rosa.



6



7

STAGIONE: da ottobre fino ad inverno avanzato.
AREA DI PRODUZIONE: Chieri e Pecetto T.se.

CILIEGIE DI PECETTO (5) P.A.T.



Le Ciliegie di Pecetto Torinese si possono distinguere in varietà propriamente dette (la polpa tenera), duri e amarene.

Le varietà, coltivate a livello familiare nei terreni collinari, sono contraddistinte da tecniche colturali generalmente ecocompatibili o biologiche.

STAGIONE: maggio-giugno.

AREA DI PRODUZIONE: Andezeno, Arignano, Baldissero T.se, Chieri, Marentino, Montaldo T.se, Pavarolo, Pecetto T.se e Pino T.se.

CIPOLLA PIATLINA BIONDA DI ANDEZENO (6) P.A.T.



La Piatlina, cipolla dal bulbo di sapore dolce e di forma piatta -formato da tuniche concentrate carnose- rivestito da altre

membrane di colore dorato, ha trovato un habitat ideale nell'area di Andezeno, caratterizzato da terreni sciolti e leggeri. Si distingue dalle altre varietà per la lunga conservabilità e per la polpa molto tenera, che non ne consente la meccanizzazione e non la rende idonea alle manipolazioni.

STAGIONE: fine luglio-primavera avanzata.

AREA DI PRODUZIONE: Andezeno.

PEPERONE DI CARMAGNOLA (7) P.A.T. ©



Specie esotica di origine sudamericana, il peperone trovò un ambiente pedo-climatico ideale nella zona di Carmagnola,

dove viene coltivato con successo da oltre un secolo, con selezione di quattro ecotipi locali di color giallo o rosso:

→ **Quadrato**, con forma quadrata a tre o quattro punte. Di sapore dolce, è adatto al consumo crudo, ripieno e per preparazioni al forno;

→ **Lungo o corno di bue**, con forma conica molto allungata. Il sapore dolce, la polpa compatta e il colore molto stabile nei liquidi di conserva ne fanno il prodotto ideale per la conservazione;

→ **Trottola**, dalla forma a trottola con punta leggermente estroflessa. Di sapore dolce,

assicura alte rese in tutte le preparazioni culinarie;

→ **Tumaticot**, con forma compatta tondeggianti schiacciata ai due poli. Il sapore dolce e la polpa spessa lo rendono particolarmente adatto alla preparazione di antipasti e alla conservazione in agrodolce.

STAGIONE: luglio-novembre

AREA DI PRODUZIONE: Carmagnola.

PESCHE DI BALDISSERO (8) P.A.T.

Nella zona collinare di Baldissero Torinese -dove un tempo il pesco era coltivato tra i vigneti- sono ancora presenti vecchie selezioni locali, in parte ascrivibili alle cosiddette "pesche di vigna" come:

→ **Il Limunin**, con frutti di forma allungata, molto dolci, di color giallo sfumato rosa;

→ **La Pesca del vino**, con frutti di color rosso striato di giallo, con polpa dolce profumata di color rosso, molto gustosa.

→ **La pesca piccola o "persi limun servai"**:

frutti di piccola pezzatura con buccia giallognola

aventi polpa bianca molto profumata ed aromatica, di sapore acidulo.

STAGIONE: metà agosto-metà settembre.

AREA DI PRODUZIONE: Baldissero T.se.

POMODORO COSTOLUTO DI CAMBIANO (9) P.A.T.

Nei terreni argillosi dell'areale di Cambiano, con una selezione massale operata dai produttori fin dalla metà del secolo scorso, si è arrivati alla costituzione della varietà Pomodoro Costoluto di Cambiano, di vigoria medio-elevata con piante a foglia larga, bacche di forma appiattita, di media pezzatura e con buccia molto sottile. Tali bacche presentano una lieve costolatura nella zona del peduncolo, sono adatte alla trasformazione in salsa e risultano molto gustose se vengono consumate parzialmente acerbe.

STAGIONE: fine luglio-novembre.

AREA DI PRODUZIONE: Cambiano.

POMODORO CUORE DI BUE (10)

Nell'areale di Moncalieri, gli orticoltori -con un'accorta selezione massale- hanno fissato le caratteristiche della varietà Cuore di Bue di Moncalieri, di vigoria medio-elevata con bacche di elevata pezzatura e di forma a cuore appuntito verso l'alto, con accentuata costolatura.

Tali bacche sono polpose e con pochi semi, di color rosso vivo e con buccia sottile.

STAGIONE: fine luglio-novembre.

AREA DI PRODUZIONE: Poirino e Santena.

PORRO LUNGO DOLCE DI CARMAGNOLA (11) P.A.T.

Il porro è una pianta ortiva con una parte basale (bulbo) composta da foglie sovrapposte ed inguainate, imbiancate in fase vegetativa.

Il Porro lungo dolce di Carmagnola -ottenuto da circa cinquant'anni grazie alla selezione massale- ha trovato nei terreni sciolti e leggeri del Carmagnolese un habitat ideale. Si ottengono esemplari alti fino a 150 cm con la parte edule, imbiancata grazie alla parziale copertura con terra, che può raggiungere gli 85 cm di lunghezza, con una resa in cucina davvero elevata.

STAGIONE: ottobre-fine marzo.

AREA DI PRODUZIONE: Carmagnola.

SUSINE DELLA COLLINA TORINESE (12) P.A.T.

Il susino è un albero con foglie ovali seghettate e fiori bianchi o rosa, che compaiono quando le foglie non sono ancora molto sviluppate.

Sono state censite ben 30 varietà locali di susino ancora coltivate sulle colline del torinese e del chierese: tra queste citiamo:

→ **La Pruina** di Pavarolo, con frutti di piccola pezzatura aventi buccia scura rossastra e polpa gialla;

→ **La Settembrina ovale** (zona di Sciolze), con frutti di piccola pezzatura aventi buccia di colore verde chiaro e polpa giallo-verde;

STAGIONE: fine giugno-metà luglio.

AREA DI PRODUZIONE: Pavarolo e Sciolze.

TARTUFO BIANCO

DELLE COLLINE TORINESI (13) P.A.T.

Funghe che si sviluppano sotto la superficie del suolo a profondità variabile, i tartufi vivono in simbiosi con querce, pioppi, salici, tigli e -in misura minore- con olmi, carpini, betulle, ontani noccioli e castagni. Il tartufo bianco è di color

↓ I PRODOTTI DELL'ALLEVAMENTO

giallo pallido o tendente al beige, con chiazze rosso-brune. Di forma tondeggianti globosa, esternamente si presenta liscio o finemente granuloso, leggermente vellutato, con una parte interna di colore che varia dal latte al rosa intenso ed è percorsa da venature bianche molto ramificate. Il profumo è pronunciato, piacevolmente aromatico.

Il tartufo bianco trova nella collina torinese un habitat idoneo, testimoniato dai non infrequenti ritrovamenti, grazie al prezioso fiuto dei cani ammaestrati.

STAGIONE: settembre-dicembre.
AREA DI PRODUZIONE: collina torinese e chierese (particolarmente Anzezeno, Baldissero T.se, Marentino, Montaldo T.se, Pecetto T.se, Sciolze).

ZUCCHE DI ANDEZENO E SCIOZZE (14)

Gli areali di Anzezeno e di Sciolze, grazie ad un terreno ricco di minerali e non soggetto al dilavamento, sono particolarmente adatti alla coltura della zucca, pianta ortiva con frutti generalmente voluminosi e di forma eterogenea (rotonda, ovale, oblunga, piatta, bitorzoluta), dai colori molto variabili (bianco, giallo, arancio, rosso e verde in infinite sfumature), con pesi che vanno da poche decine di grammi fino a raggiungere i 2-3 quintali.

STAGIONE: autunno.

AREA DI PRODUZIONE: Anzezeno e Sciolze



8



9



10



11

BUE PIEMONTESE (15) P.A.T. ©

Tra le razze bovine da carne italiane eccelle la razza bovina Piemontese, riconoscibile per il mantello bianco con sfumature scure a livello degli arti e del collo nei maschi. Notevole lo sviluppo muscolare, particolarmente evidente nella coscia dei cosiddetti "fassoni". La carne è particolarmente tenera e magra ma gustosa, con un tasso di colesterolo molto basso, addirittura inferiore a quello riscontrato nella carne di pollo e nella sogliola. Molto apprezzate e conosciute sono le produzioni tradizionali delle festività di fine anno, ottenute da soggetti maschi castrati: il vitello castrato, il manzo ed il bue, bovino castrato adulto di 5 anni d'età, dalle carni gustose, consistenti e compatte, di color rosso vivo, utilizzate in particolare nella preparazione del Gran Bollito Misto alla Piemontese.

STAGIONE: invernale.

AREA DI PRODUZIONE: Carmagnola e Riva presso Chieri.

CARNE SUINA

I prodotti dell'allevamento suino sono numerosi e si possono dividere in due grandi categorie: la carne da consumare fresca e i salumi.

La carne fresca è venduta in tagli (cosciotto, spalla, filetto, costolette, carrè, capocollo, guanciale, costine...). La parte di maiale più utilizzata in cucina è il carrè, da cui si ricava la lonza, un muscolo di forma allungata, che può essere cucinato intero oppure tagliato a fette per involtini e bistecche. Tagliando il carrè alla base di ciascuna costola, si ottengono le costolette o braciolate che, se comprendono anche il filetto, vengono chiamate nodini.

STAGIONE: annuale.

AREA DI PRODUZIONE: Riva presso Chieri.

CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA (16) P.A.T. ©

Razza molto diffusa negli allevamenti familiari piemontesi fino agli anni '60, successivamente abbandonata, si salvò dall'estinzione grazie ai soggetti allevati dall'Istituto Sperimentale per la Zootecnia e dalla Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università degli Studi di Torino.

Il suo allevamento venne ripreso in seguito all'istituzione del Centro Comunale del Coniglio Grigio di Carmagnola ed attualmente è presente in numerose aziende agricole dell'areale carmagnolese. La razza ha corporatura media (peso 4-5 kg nei maschi e 3-4 kg nelle femmine), pelliccia soffice di media lunghezza e di color grigio. Le carni, delicate e di ottima qualità, sono pregevoli per bianchezza, finezza di tessuti, tenerezza e sapidità.

STAGIONE: annuale.

AREA DI PRODUZIONE: Carmagnola e Pralormo.

FORMAGGIO DEL FIENO (17) P.A.T.

Tipica produzione dei margari che svernano nelle cascine di pianura in attesa di tornare sugli alpeggi, è un formaggio a pasta compatta con piccole occhiature, ottenuto dal latte vaccino intero. Ha forma cilindrica, con diametro di 20-40 cm e scalzo di 8-10 cm. Il peso varia dai 3 ai 6 kg, la pasta è compatta e consistente.

La crosta assume un discreto spessore, con una colorazione bruna più o meno intensa. Il sapore è moderatamente piccante e salato. Il Formaggio del fieno viene consumato dopo

almeno 80 giorni di stagionatura che avviene ponendo le forme su assi di legno ed avvolgendole in fieno di montagna ricco di essenze foragere aromatiche.

STAGIONE: annuale.

AREA DI PRODUZIONE: Carmagnola.

GALLINA BIONDA PIEMONTESE (18) P.A.T. ©

Tipica razza da allevamento estensivo, la Gallina Bionda Piemontese (nota anche come Bionda di Villanova) deve razzolare nei prati ed essere alimentata con granaglie. In tali condizioni dà ottime carni, che si distinguono per la miglior consistenza e per la colorazione più accentuata rispetto a quella prodotta dagli animali allevati in modo intensivo.

STAGIONE: annuale.

AREA DI PRODUZIONE: Carmagnola, Poirino e Pralormo.

MIELE (19)

Il miele è la sostanza prodotta dall'elaborazione da parte delle api domestiche del nettare dei fiori o delle altre secrezioni dolci delle piante. Le api bottinano il nettare e le altre secrezioni e quindi li trasformano con l'ausilio di sostanze specifiche proprie, lasciandoli poi maturare nei favi dell'alveare. La metodica di preparazione prevede l'asportazione degli opercoli dei favi, l'estrazione del miele per centrifugazione, la sua filtrazione, la successiva decantazione, ed infine il confezionamento in vasetti generalmente di vetro. Il miele è stato il dolcificante più diffuso fino alle soglie dell'età moderna ed assume colore, odore e qualità organolettiche diverse a seconda del tipo di fiori visitati dalle api.

STAGIONE: annuale.

AREA DI PRODUZIONE: Carmagnola, Chieri, Marentino, Montaldo T.se, Pino T.se, Pralormo e Sciolze.

SALAME DI GIORA DI CARMAGNOLA (20) P.A.T.



Il Salame di Giora rappresenta uno dei prodotti secondari degli allevamenti bovini di razza Piemontese: quando

l'allevatore, ritenendo non più idonea una vacca per la riproduzione, avvia quest'ultima - denominata Giora - alla fase di ingrassamento che tradizionalmente si chiudeva contemporaneamente a quella del bue. È un salame ad impasto consistente e grana fine, ottenuto miscelando carne bovina (tagli: brutto e buono, copertina della scaramella, copertina di spalla e copertina del carrè), lardo di maiale, sale, spezie (pepe bianco, cannella, noce moscata), zucchero e vino Nebbiolo o Barbera.

Il Salame di Giora, di lunghezza pari a 18 cm e con diametro di 4,5 cm negli esemplari stagionati dal peso di 250-300 grammi, si consuma esclusivamente crudo.

STAGIONE: annuale.

AREA DI PRODUZIONE: Carmagnola e Pralormo.



12



13



14



15



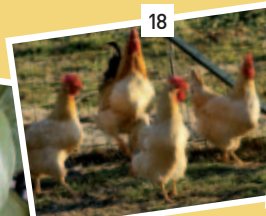
16



17



18



↓ I PRODOTTI DI PANETTERIA

TINCA GOBBA DORATA DEL PIANALTO DI POIRINO (21) P.A.T.

La tinca è un pesce d'acqua dolce, un tempo naturalmente presente negli stagni della regione delle terre rosse (argillose) di Poirino, poi anche allevata a partire dalla fine del 19° secolo. Predilige acque temperate e ricche di vegetazione, presenta il dorso di colore verde, con i fianchi più chiari e il ventre giallastro. La Tinca gobba dorata si differenzia dalla tinca comune per la colorazione della zona ventrale giallo dorato e per una gibbosità all'altezza delle prime vertebre cervicali. Ha carni delicate poco spinose, a basso contenuto lipidico. È commercializzata a circa due anni di età, quando raggiunge un peso di 100 grammi.

STAGIONE: maggio-ottobre.

AREA DI PRODUZIONE: Carmagnola, Poirino, Pralormo e Santena.

CANESTRELLI DELLA PROVINCIA DI TORINO (22) P.A.T.

Sottili cialde rotonde, croccanti, tipiche di alcuni comuni del Canavese, della Val Susa e del Poirinese. Risalgono all'epoca medievale e, secondo alcuni, devono il loro nome ai contenitori fatti di vimini intrecciati detti "canestri" nei quali venivano posti dopo la cottura. Prodotti al gusto di cacao, di vaniglia e di limone, secondo diverse ricette che comprendono come ingredienti principali la farina bianca, il cacao amaro, il cacao zuccherato, il burro, le uova, la noce moscata. Questi vengono ben amalgamati, dividendo poi l'impasto in palline, successivamente schiacciate in un apposito ferro da cialde, quindi poste per circa 30 secondi sulla fonte di calore.

AREA DI PRODUZIONE: Poirino

FOCACCIA DI CHIERI (23) P.A.T.

Prodotto dolciario a lievitazione naturale preparato a partire da farina di frumento tenero tipo 0, burro, zucchero, uova, sale e lievito di birra, ricoperta con una glassa di zucchero semolato. Viene preparata lungo tutto l'anno.

AREA DI PRODUZIONE: Chieri.

GIANDUJOTTO DI TORINO (24) P.A.T.

Tipici cioccolatini torinesi, composti da un impasto a base di cacao, zucchero e nocciole tonde gentili del Piemonte, tostate e tritate. Di caratteristica forma di spicchio o barchetta rovesciata, si trovano in commercio avvolti in carta dorata.

PANE DI MELIGA CON ASPARAGI DI SANTENA

Pagnottine di 40-50 g di peso, prodotte da aprile a maggio con farina di mais macinata fine miscelata a polpa di asparagi stufati al vapore per una ventina di minuti.

AREA DI PRODUZIONE: Santena.

↓ I VINI D.O.C.

RUBATÀ DEL CHIARESE (25) P.A.T.



Prodotto tradizionale del Chierese, preparato con farina di frumento tenero tipo 00, acqua, lievito, sale ed eventualmente grassi (strutto, olio). I filoncini d'impasto vengono allungati manualmente facendoli rotolare sul tavolo di lavoro su di uno strato di cruschello, ottenendo grissini lunghi fino a 40-50 cm, di forma irregolare, che recano impresse sulla superficie le impronte delle dita del panificatore. La cottura in forno a legna richiede 7-8 minuti.

AREA DI PRODUZIONE: Anzeno, Chieri, Marentino, Poirino e Pralormo.

UMBERTINI

Amaretto presentato a Chieri nel 1930 alla presenza del principe di Piemonte Umberto, famoso per fragranza, morbidezza, profumo di fiori d'arancio e aspetto regale.

AREA DI PRODUZIONE: Chieri.



IL COLLINA TORINESE (26)

La Denominazione di Origine Controllata Collina Torinese è riservata a diversi vini quali il Collina Torinese Rosso [gradazione alcolica minima di 10,5° - vino da pasto], il Collina Torinese Barbera (10,5° - vino per accompagnare carni e formaggi), il Collina Torinese Bonarda (10,5° - vino da pasto), il Collina Torinese Malvasia (10° - vino da dessert) e il Collina Torinese Cari o Pelaverga (10° - vino da dessert).

AREA DI PRODUZIONE: Anzeno, Baldissero T.se, Cinzano, Chieri, Montaldo T.se, Pavarolo e Pino T.se.

IL FREISA DI CHIERI (27)

La Denominazione di Origine Controllata Freisa di Chieri è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve del vitigno Freisa, nelle due tipologie: secco [gradazione alcolica minima di 11° - da consumare con antipasti, agnello, capretto e carni bianche] e amabile (11° - adatto ad accompagnare i dessert). La D.O.C. Freisa di Chieri può essere altresì utilizzata per designare i vini spumante e frizzante, ottenuti mediante fermentazione degli zuccheri naturali residuati nel vino.

AREA DI PRODUZIONE: Anzeno, Arignano, Baldissero T.se, Chieri, Cinzano, Marentino, Montaldo T.se, Moriondo T.se, Pavarolo, Pecetto T.se, Pino T.se e Riva presso Chieri.

↓ I LIQUORI

ALPESTRE

L'Alpestre o Arquebuse è un liquore digestivo d'origine francese, prodotto a Carmagnola dai frati Maristi fin dal 1903 mediante distillazione del liquido ottenuto dalla macerazione in alcool etilico di 33 erbe, in parte secche e in parte fresche. Durante la lavorazione non viene aggiunto zucchero. Il successivo invecchiamento in botti di rovere conferisce all'Alpestre la caratteristica colorazione paglierina (gradazione alcolica 45%).

BICERIN ORIGINALE DI GIANDUJOTTO

Liquore tipico torinese preparato a Pecetto a partire da alcool, latte intero, cacao, nocciola e zucchero, così da ricordare il cioccolatino Gianduiotto [gradazione alcolica 15%].

RATAFIÀ DI PECETTO

Liquore tipico dell'area collinare di Pecetto, tradizionalmente vocata alla coltivazione della ciliegia, preparato secondo un'antica ricetta dell'ottocento a partire da alcool, zucchero, estratti ed aromi di ciliegia e seme di ciliegia [gradazione alcolica 25%]. Da ricordare anche le deliziose ciliegie sotto spirito.

PERSI

Liquore tipico della provincia di Torino, preparato a Pecetto secondo l'antica ricetta dell'ottocento del cosiddetto "liquore persico", a partire da alcool, zucchero, estratti ed aromi di pesca e seme di pesca [gradazione alcolica 21%].

VERMOUTH

Tipico prodotto torinese a gradazione alcolica non superiore a 18%, consistente in un vino aromatizzato all'assenzio che conferisce il caratteristico sapore amaro. Viene preparato a Pessione (Chieri) a partire da vini bianchi moscati, alcool, zucchero di canna aggiungendovi un alcool aromatizzato. Quest'ultimo risulta dalla macerazione in alcool a freddo o di infusione in miscela di alcool e vino a caldo, seguita da un'eventuale distillazione, di diverse droghe ed erbe aromatiche pestate o macinate.



27



26



25



24



20



21



23



22

LUNGO LE STRADE DI COLORI E SAPORI

STORIA, ARTE E CULTURA

ANDEZENO (1)
[abitanti 1.961, distanza da Torino 20 km].
Paese dalla storia ultramillenaria, come testimoniano da reperti di epoca romana, conteso in epoca medioevale tra i Conti di Biandrate e il Comune di Chieri, nel 1347 prestò dedizione al casato dei Savoia, fu quindi distrutta dagli Spagnoli nel 1543 e fece successivamente parte del distretto di Avallano all'unità d'Italia.
Da vedere: la Chiesa parrocchiale di San Giorgio (1753) che ospita un'urna con il corpo di Santa Giustina, la Confraternita di San Marco (1596) che custodisce una pregevole pala d'altare del pittore A. Prellasca e la Chiesa romanica di San Giorgio al cimitero, la più antica vestigia storica di Andezeno.
Musei: **M1** Museo delle contadinerie e dei giocattoli (Tel. 011.94.34.044 - freisa@balbiano.com).

ARIGNANO (2)
[abitanti 1.029, distanza da Torino 23 km].
Arignano, le cui origini risalgono all'anno Mille, fu assoggettata a Chieri fino al XVII secolo, con diverse famiglie feudatarie, tra cui i Costa.
Da vedere: La Rocca o Castello superiore (ricostruita alla fine del XIII secolo) che conserva una parte del mastio, una torre quadrata e la Villa dei Costa (XVIII secolo), recentemente restaurata e circondata da un parco. La Chiesa barocca dell'Assunzione (1781), con navata centrale e due cappelle laterali.
Il Lago di Arignano, bacino creato a metà ottocento e svuotato per motivi di sicurezza nel 1960, ripulito in sicurezza nel 2007 ricreando un'oasi naturalistica.

BALDISSERO TORINESE (3)
[abitanti 3.700, distanza da Torino 14 km].
Di origine romana, Albaluco sorgeva nella località ora denominata Paluch. Dominata in epoca medioevale dall'Ordine di S. Leonardo, venne distrutta e gli abitanti si dispersero verso Superga, verso Rivodora e verso l'attuale centro storico dove sorse un castello la cui collocazione corrispondeva all'attuale Chiesa di S. Maria della Spina.
Nel feudo, assoggettato a Chieri e poi libero comune dal 1674, si susseguirono diverse dinastie.
Da vedere: la Chiesa parrocchiale di S. Maria della Spina (1717), suggestivo esempio di barocco piemontese a pianta ottagonale e facciata in mattoni, ispirato alla Basilica di Superga. La seicentesca Cappella del Tetto.
L'antico Pozzo della Comunità, a forma di clessidra.

CAMBIANO (4)
[abitanti 6.315, distanza da Torino 25 km].
Paese di origine romana, su preesistente insediamento celtico. Nel Medioevo la storia di Cambiano si interseca con quella della vicina Chieri, con sottomissione ai Savoia-Acaja nel 1347. Numerose furono le distinzioni subite da Cambiano nel corso dei secoli, aggravate dall'epidemia di peste del 1630. Occupata dalle truppe francesi dopo il 1640, fu annessa all'impero napoleonico e ritornò ai Savoia solo nel 1815.
Da vedere: La Parrocchia dei Santi Vincenzo ed Anastasio, riedificata nella seconda metà del '600, con la facciata rimaneggiata nel 1740, su progetto del Vittoni. La Torre d'Arta dell'antico ricetto, Castello dei Mosi e quello dei Mosetti, fortificazioni medioevali del XII-XIII secolo.
Musei: **M2** MUNLAS. Ecomuseo dell'argilla Andezeno (Tel. 011.94.41.439 - info@spazioimpermeabile.it).

CARMAGNOLA (5)
[abitanti 27.473, distanza da Torino 30 km].
I primi riferimenti storici risalgono all'anno Mille, quando la città era sotto la giurisdizione arduinica. Nel XII secolo venne assoggettata dal Marchese di Saluzzo, con un successivo periodo di sviluppo. A partire dal 1500 Carmagnola conobbe un periodo di decadenza segnato da invasioni, saccheggi e pestilenze. Dopo la vittoria dei Francesi sugli Spagnoli a Ceresole (1544) si concluse il dominio dei Marchesi di Saluzzo, seguito da un quarantennio di occupazione transalpina. La città passò sotto il regno sabauda nel 1588, quando Carlo Emanuele I di Savoia la sottrasse ai Francesi.
Da vedere: L'Abbazia cistercense di Santa Maria di Casanova (XI secolo) uno dei primi esempi di gotico in Piemonte, con la Cripta dagli splendidi affreschi. La Chiesa della Collegiata (1492) in stile gotico. La Chiesa della Confraternita di San Rocco (1668) con campanile e facciata barocca. Le dimore nobiliari Casa Cavassa (XV secolo) con il monacorum "corteo trionfale degli elefanti" (1567), la Casa delle Meridiane di fine 400 con un straordinario ciclo di affreschi e Palazzo Lomellini (XV secolo).
Musei: **M3** Ecomuseo della cultura della lavorazione della canapa (Tel. 011.97.21.491 - musei@comune.carmagnola.to.it).
M4 Museo Civico di Storia Naturale (Tel. 011.97.24.370 - musnat@comune.carmagnola.to.it).
M5 Museo Civico Navate (Tel. 011.97.21.492 - musei@comune.carmagnola.to.it).
M6 Museo di Arte Sacra dell'Abbazia di Casanova (Tel. 011.97.95.082).
M7 Museo Ippografico Rondani (Tel. 011.97.155.82

- info@museoippograficorondani.it).
M8 Sinagoga (Tel. 011.65.85.85 - comebra@tollibero.it).

CHIERI (6)
[abitanti 35.410, distanza da Torino 14 km].
La prima testimonianza della città risale all'epoca romana, ma fu a partire dall'XI secolo, in seguito alla fortificazione ad opera del Vescovo di Torino, che Chieri si affermò prima come libero Comune ed importante centro commerciale, poi come prospera città sotto la signoria della Savoia. Nel Cinquecento venne ripetutamente coinvolta nelle guerre fra Francia e Spagna, mentre nel XVII secolo un'epidemia di peste ne dimezzò la popolazione. La ripresa culturale, artistica ed economica si ebbe a partire dall'800 quando la città conobbe un notevole sviluppo economico ed urbanistico.
Da vedere: Il centro storico, dalla caratteristica forma a chiochiola. Il Duomo, edificato nella struttura attuale tra il 1405 e il 1436, con uno straordinario battistero affrescato raffigurante La Passione di Cristo e un grandioso portale marmoreo (ghimberga). La Chiesa di San Giorgio da cui si gode uno splendido panorama, costruita nel 1037 e ristrutturata in età barocca (1752). La Chiesa di San Domenico (XV-XV secolo), con numerose cappelle patrone, conserva antichi tesori tra cui pregiate opere del Moncalvo. Il Santuario dell'Annunziata che risale al secondo Seicento e fu edificata intorno all'affresco del 1469 al quale si attribuiscono virtù miracolose.
Musei: **M9** Trame per un museo. Mostra Permanente del Tessile per il futuro Museo del Territorio - Ex Imbiancheria del Vajro (Tel. 011.94.28.410 - cultura@comune.chieri.to.it).
M10 Museo del Tessile (Tel. 011.94.27.421 - info@fondazione tessili.chieri.it).
M11 Museo Etnografico e Naturale Villa Brea (Tel. 011.94.26.334 - info@ecoarca.com).
M12 Museo Martini di Storia dell'Enologia (Tel. 011.94.191).

CINZANO (7)
[abitanti 391, distanza da Torino 35 km].
Insediamento di antichissima origine, come prova il reperto archeologico risalente ai 3.000 a.C., occupato poi dai Romani. Donato da Federico Barbarossa al Vescovo di Chieri, fu poi lungamente conteso tra il Marchese di Monferrato, i Vescovi di Torino, la Repubblica di Chieri e i Conti di Savoia. Assoggettato a Chieri, passò di proprietà tra diversi Signori per passare al Ducato di Savoia nel 1631. Occupato dai Francesi nel 1700, seguì poi la storia di Chieri.
Da vedere: il Castello, frutto di trasformazioni

risalenti al 1646 sulla pianta originaria sviluppatasi intorno alla grande torre quadrata nel XI secolo, ora adibito ad abitazioni.

MARENTINO (8)
[abitanti 1.400, distanza da Torino 23 km].
Nel centro storico sono ancora riconoscibili i caratteri dell'antico borgo medioevale.
Da vedere: la Chiesa romanica di Santa Maria dei Morti con la facciata in cotto sormontata da una bifora in pietra, il presbitero che custodisce affreschi del pittore chierese Guglielmotto Fantini (XV secolo). Il suggestivo borgo di Avugione, che conserva ancora l'antico impianto. Il castello della borgata Vernone, adibito a casa di riposo, che ha mantenuto le linee estetiche e l'identità storica. I divertenti ed artistici murales Marentino in rebus. La sponda marentinese del Lago di Arignano, oasi naturalistica ed ambientale.

MONTALDO TORINESE (9)
[abitanti 646, distanza da Torino 24 km].
La più antica citazione del Comune risale al 1159 quando viene assegnato da Federico Barbarossa in feudo al Vescovo di Torino.
Nel 1394 il condottiero di ventura Facino Cane si impadronì del paese dopo pesanti saccheggi, in seguito attraverso un lungo periodo contraddistinto da lotte interne.
Successivamente fu assoggettato a feudo, passando dalla famiglia nobile chierese dei Balbo al Ferrero di Ormea e infine ai Cassuli di Carmagnola.
Da vedere: il Castello, in splendida posizione panoramica, ha origini antiche e fu menzionato per la prima volta nel 1187.
Successivamente divenne sede di un Istituto di Barnabiti ed è ora riconvertito ad Soul Farm Hotel. La parrocchia dei Santi Vitone e Corona risale al Settecento.

MORIONDO TORINESE (10)
[abitanti 802, distanza da Torino 26 km].
La storia del Comune è legata alle vicende generali del Chierese fin dal 1250, per poi passare ai Savoia dal 1418.
Da vedere: il Castello, oggi di proprietà privata, ristrutturato a metà '800, fu fatto edificare dal Vescovo di Torino a partire dal 1010 e vi si accede da una torre in mattoni con merli ghibellini. Accanto al Castello la Chiesa Parrocchiale di San Giovanni Battista (XIX secolo). La Chiesa di San Giovanni Battista Decollato (1600) presso il cimitero.
L'antichissima Chiesa di San Grato in frazione Lovencio, ricostruita nel XIV secolo e un pregevole edificio di origine romanica.

PAVAROLO (11)
[abitanti 1.058, distanza da Torino 22 km].
La prima menzione di Pavarolo risale al 1047, quando Enrico II conferì molti territori del Chierese ai canonici torinesi di San Salvatore; passò ai Marchesi di Monferrato e quindi al Comune di Chieri fin dal 1235, di cui successivamente seguì le sorti. In tempi recenti vi dimorò e vi lavorò Felice Casorati, uno dei più famosi pittori del Novecento.
Da vedere: il Castello fu edificato nel XIV secolo e successivamente modificato fino a diventare abitazione residenziale, ai suoi piedi la Torre, trasformata in campanile nel XVII secolo. La Cappella di San Benigno, risalente alla metà del Seicento, con campanile del secolo successivo. La Chiesa Parrocchiale del 700 recentemente restaurata.

PECETTO TORINESE (12)
[abitanti 3.809, distanza da Torino 11 km].
Insediamento di antica origine, come testimoniano reperti celtici dell'Età del Ferro (Ibric San Vito) e dell'epoca romana. La fondazione ufficiale del borgo risale al XIII secolo, una volta staccatosi da Chieri, sotto la cui giurisdizione i peccetesi tornarono nel 1360. Successivamente passarono ai Savoia. A partire dal 1619 si alternarono diversi feudatari.
Da vedere: la Chiesa romanica di San Sebastiano, risalente agli inizi del Duecento, con pregevoli affreschi del Quattrocento-Cinquecento. La Torre medioevale (XII secolo). La Chiesa barocca di Santa Maria della Neve, costruita su disegno di Vittoni (1739) che custodisce diverse sculture lignee provenienti dall'Eremito dei Camaldolesi.

PINO TORINESE (13)
[abitanti 5.377, distanza da Torino 11 km].
Il primo nucleo abitativo risalirebbe al III-IV secolo d.C., successivamente le prime memorie documentate sono datate al 976, con riferimento ad una cappella curata dai monaci nonantoltesi di Ferrero di Ormea e infine ai Cassuli di Chieri, successivamente feudatari dal 1250 ed intorno ad essa iniziò ad ampliarsi il paese. Come i centri vicini Pino attraversò un lungo periodo difficile, causato dalle guerre contro i Francesi e aggravato dalle epidemie di peste, fino alla sottomissione definitiva ai Savoia (1699).
Da vedere: la Parrocchiale della Santissima Annunziata e il Monastero dei Carmelitani, suggestivi esempi di barocco piemontese.
M13 INFINI-TO - Parco Astronomico, sito sul Colle della Torre Rotonda (Tel. 800.329.329 - info@planetariumtorino.it).

POIRINO (14)
[abitanti 9.809, distanza da Torino 27 km].
Importante feudo medioevale in cui ancor oggi si possono ammirare le vestigia di alcune fortificazioni. Poirino dal 1152 fu assoggettato alla diocesi di Asti. Passata ai Savoia nel 1312, fortificata dai feudatari Roro, subì poi le pestilenze e la distruzione a causa dei militari spagnoli e francesi. In tempi più recenti vi transitarono Napoleone Bonaparte e il papa Pio VII.
Da vedere: la Torre Campanaria (1777), la Chiesa di Santa Maria Maggiore (1472) e la Chiesa della Confraternita di Santa Croce che conserva la più grande meridiana della regione.

PRALORMO (15)
[abitanti 1.866, distanza da Torino 35 km].
Le prime memorie documentate dell'insediamento risalgono al 1065, quando fu donato da Adelaide di Susa al Vescovo di Asti. Nei secoli successivi il feudo fu ripetutamente frazionato e numerosi feudatari si alternarono nel dominio di Pralormo, che fu finalmente unitificato nella proprietà del Conte Carlo Beraudo di Pralormo solo nel 1830.
Da vedere: la Parrocchiale di San Donato (1931) con un pregevole tritico di Jacopo Longo (1544), purtroppo recentemente trafugato. Il Castello Beraudo di Pralormo la cui prima costruzione risale al XIII secolo, con la grandiosa cascina, lo splendido parco all'inglese, l'orangerie e la serra in vetro e ferro. Il Santuario della Beata Vergine della Spina (1750), che sorge nelle vicinanze del Lago della Spina, bacino irriguo realizzato nel 1627.
Musei: **M15** Museo Fondazione Giorgio Barbero (contattare Pro Loco - 335.7459000 - 335.7459011).

RIVA PRESSO CHIERI (16)
[abitanti 3.945, distanza da Torino 27 km].
Signoria di Biandrate già nel 1152, Riva seguirà direttamente nei secoli successivi la storia del libero Comune di Chieri, dal quale fu acquistata nel 1223. Alla fine del XV secolo divenne dominio sabauda e poi acquistata dal Conte Grosso di Bruzolo, incendiata dai soldati francesi nel 1691, nel 1785 a Vittorio Emanuele Duca d'Aosta.
Da vedere: la Chiesa parrocchiale di Maria Vergine e una casaforte sul Colle di Montisola. Questa venne fortificata dal Savoia intorno al 1250 ed intorno ad essa iniziò ad ampliarsi il paese. Come i centri vicini Pino attraversò un lungo periodo difficile, causato dalle guerre contro i Francesi e aggravato dalle epidemie di peste, fino alla sottomissione definitiva ai Savoia (1699).
Da vedere: la Parrocchiale della Santissima Annunziata e il Monastero dei Carmelitani, suggestivi esempi di barocco piemontese.
M16 INFINI-TO - Parco Astronomico, sito sul Colle della Torre Rotonda (Tel. 800.329.329 - info@planetariumtorino.it).

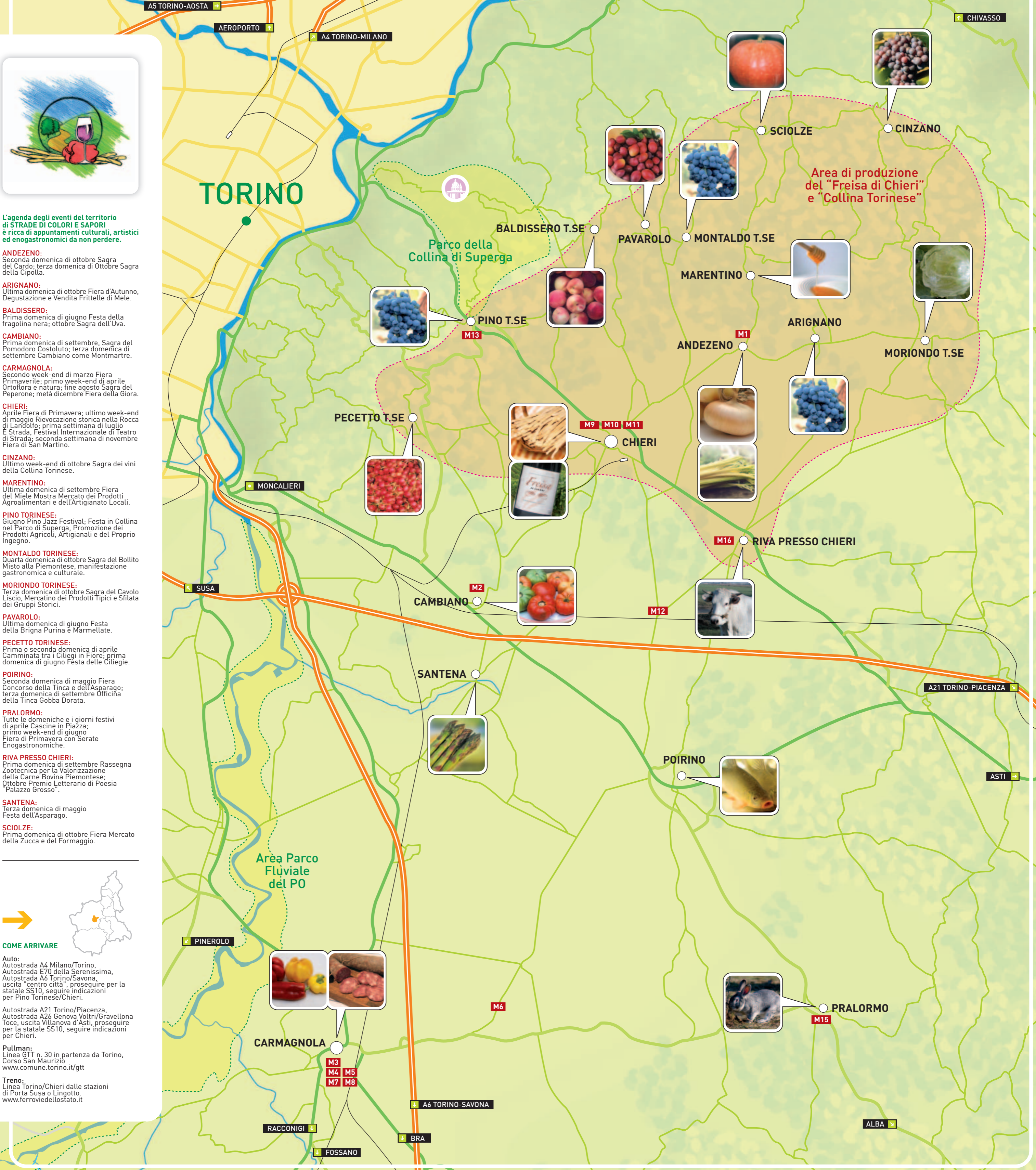
SANTENA (17)
[abitanti 10.417, distanza da Torino 23 km].
Insediamento di origine antica, come testimoniano

reperti dei primi secoli dell'era cristiana. Oggetto di una lunga disputa tra i canonici di San Salvatore di Torino e il Comune di Chieri, passò sotto la denominazione dei Savoia nel 1351. Santena subì in seguito saccheggi ad opera dell'esercito francese, nonché epidemie di peste e carestie, per ritornare poi sotto Casa Savoia.
Da vedere: il complesso Cavouriano, comprendente la splendida dimora dei Marchesi Benso di Cavour, ricca di memorie storiche, biblioteche, archivi e arredi (XVIII secolo), il parco all'inglese e la cappella che ospita la tomba del grande statista Camillo Cavour, edificata nel 1861. L'antico Castello di San Salva (XIII secolo), a pianta quadrata con tre piccole torri, che si eleva su un'altura.

SCIOLZE (18)
[abitanti 1.520, distanza da Torino 23 km].
L'insediamento di Sciolze ha antichissime origini come dimostrano reperti preistorici risalenti al neolitico. In epoca medioevale l'abitato sorgeva sul vicino colle di Fagnolo.
Seguì le vicende storiche del marchese del Monferrato e nel 1631 passò ai Savoia.
Da vedere: il Castello, originario del XIV secolo, trasformato in una residenza signorile. L'ex Chiesa della Confraternita dello Spirito Santo (1630), ora adibita a spazio per mostre.

L'ESCURSIONISMO NATURALISTICO

L'area, da pianeggiante a lievemente ondulata, delle Strade di Colori e Sapori è ideale tanto per tranquille passeggiate a piedi o in bicicletta - attraverso i percorsi ciclabili e le numerose strade bianche - quanto per itinerari più impegnativi per i più allenati. Tutta l'area si presta ad un'escursionismo naturalistico, adatto alle famiglie. Da Pecetto, suggestiva quando in primavera si veste di bianco per la fioritura dei ciliegi, a Pino e Baldissero con i versanti boschivi con querce e castagni. Dal parco del complesso Cavouriano di Santena, alla nuova oasi naturalistica di Poirino al Parco Fluviale del Po a Carmagnola. Qui potrete visitare la Fattoria Didattica Cascina Bracco, laboratorio formativo e Centro di accoglienza del Parco del Po, nonché esplorare il Bosco del Garbasso e la Riserva naturale della Lanca di San Michele, ricca di vegetazione palustre e rifugio per numerose colonie di uccelli.



Legenda degli eventi del territorio di STRADE DI COLORI E SAPORI
è ricca di appuntamenti culturali, artistici ed enogastronomici da non perdere.

ANDEZENO: Seconda domenica di ottobre Sagra del Cardo; terza domenica di Ottobre Sagra della Cipolla.

ARIGNANO: Ultima domenica di ottobre Fiera d'Autunno. Degustazione e Vendita Frittelle di Mele.

BALDISSERO: Prima domenica di giugno Festa della fragolina nera; ottobre Sagra dell'Uva.

CAMBIANO: Prima domenica di settembre, Sagra del Pomodoro Costoluto; terza domenica di settembre Cambiano come Montmartre.

CARMAGNOLA: Secondo week-end di marzo Fiera Primavera; primo week-end di aprile Ortoflora e natura; fine agosto Sagra del Peperone; metà dicembre Fiera della Gioia.

CHIERI: Aprile Fiera di Primavera; ultimo week-end di maggio Rievocazione storica nella Rocca di Landolfo; prima settimana di luglio E-Strada, Festival Internazionale di Teatro di Strada; seconda settimana di novembre Fiera di San Martino.

CINZANO: Ultimo week-end di ottobre Sagra dei vini della Collina Torinese.

MARENTINO: Ultima domenica di settembre Fiera del Miele Mostra Mercato dei Prodotti Agroalimentari e dell'Artigianato Locali.

PINO TORINESE: Giugno Pino Jazz Festival; Festa in Collina nel Parco di Superga, Promozione dei Prodotti Agricoli, Artigianali e del Proprio Ingegno.

MONTALDO TORINESE: Quarta domenica di ottobre Sagra del Bollito Misto alla Piemontese, manifestazione gastronomica e culturale.

MORIONDO TORINESE: Terza domenica di ottobre Sagra del Cavolo Liscio, Mercatino dei Prodotti Tipici e Sfilata dei Gruppi Storici.

PAVAROLO: Ultima domenica di giugno Festa della Brigna Purina e Marmellate.

PECETTO TORINESE: Prima o seconda domenica di aprile Celebrata tra i Ciliegi in Fiora prima domenica di giugno Festa delle Ciliegie.

POIRINO: Seconda domenica di maggio Fiera Concorso della Tinca e dell'Asparago; terza domenica di settembre Officina della Tinca Gobba Dorata.

PRALORMO: Tutte le domeniche e i giorni festivi di aprile Cascine in Piazza; primo week-end di maggio Fiera di Primavera con Serate Enogastronomiche.

RIVA PRESSO CHIERI: Prima domenica di settembre Rassegna Zootecnica per la Valorizzazione della Carne Bovina Piemontese; Ottobre Premio Letterario di Poesia "Palazzo Grosso".

SANTENA: Seconda domenica di maggio Festa dell'Asparago.

SCIOLZE: Prima domenica di ottobre Fiera Mercato della Zucca e del Formaggio.

COME ARRIVARE

Auto: Autostrada A4 Milano/Torino, Autostrada E70 della Serenissima, Autostrada A6 Torino/Savona, uscita "centro città", proseguire per la statale SS10, seguire indicazioni per Pino Torinese/Chieri.
Autostrada A21 Torino/Piacenza, Autostrada A22 Genova/Voltri/Gravellona Toce, uscita Llanuvon, proseguire per la statale SS10, seguire indicazioni per Chieri.

Pullman: Linea GT n. 30 in partenza da Torino, Corso San Maurizio www.comune.torino.it/gtt

Treno: Linea Torino/Chieri dalle stazioni di Porta Susa o Lingotto, www.ferroviedelostato.it

LA CUCINA DEL TERRITORIO

La cucina del territorio trae le sue origini dall'antica cucina tradizionale contadina piemontese, che utilizzava per le preparazioni essenzialmente i frutti spontanei dell'ambiente, i prodotti dei campi coltivati, degli orti e dei frutteti, nonché le produzioni degli allevamenti zootecnici famigliari. Una cucina che ha attraversato i secoli, in grado di proporsi al tempo stesso con piatti semplici e frugali oppure con preparazioni raffinate, adatte alle occasioni importanti. Riportiamo in questa sede le ricette di tre grandi piatti tradizionali, con dosi per 4 persone:

Bagna caoda

Ingredienti: 100-150 g di acciughe dissalate, 5/6 spicchi di aglio a persona, 200 g di olio extravergine di oliva, verdure: cardi (lavati in acqua acidulata con limone), peperoni a pezzi, sedano, cavoli, finocchi, patate bollite, cipolle bollite, topinanbour, ecc... pane casereccio e crostini.

Tritare finemente l'aglio e immergerlo per 1 ora nel latte per renderlo più digeribile, quindi metterlo in un tegame di terra cotta insieme alle acciughe dissalate e diliscate a pezzetti, coprendo il tutto con olio e facendo cuocere a fuoco lento, senza che l'aglio prenda colore né l'olio bolla. Mescolare piano e in continuazione con un cucchiaino di legno per ridurre tutto in poltiglia e lasciar cuocere, sempre lentamente per 20 minuti circa, quindi portare in tavola il tegame e consumare con le verdure.

Gran bollito misto alla piemontese

Ingredienti: 500 g di muscolo di manzo, 500 g di culaccio di manzo, 500 g di testina, una coda bovina, una lingua di vitello, un cotechino, una gallina, una cipolla, due carote, due coste di sedano, una manciata di prezzemolo e sale grosso.

Lavate le verdure e tagliatele grossolanamente. Lavate il prezzemolo e legatelo in mazzetto. Prendete una pentola capace e mettetela al fuoco con le verdure, il prezzemolo e acqua abbondante, salata. Quando bolle, unite le carni di manzo. Lasciate cuocere per 1 ora. Aggiungete tutto il resto ad eccezione della testina e del cotechino e fate lessare per un'altro paio di ore. Mettete contemporaneamente al fuoco una seconda casseruola, con acqua abbondante; in essa fate lessare il solo cotechino. Mettete in una terza pentola la testina con metà acqua e metà brodo di manzo. Quindi mettetela a scaldare un piatto di servizio grande a sufficienza per ricevere il bollito. Quando tutte le carni sono giunte a cottura, toglietele dalla pentola, ivi compreso il cotechino, e sistematele sul piatto di servizio. Occorre portare sempre in tavola il bollito a pezzi interi, accompagnandolo con patate lesse e insalata mista, consumandolo con le tipiche salse piemontesi "bagnetto verde" e "bagnetto rosso".

Fritto misto alla piemontese

Ingredienti: 4 bisticchine di vitello, 4 polpette di carne tritata, un lacetto e (animella) di vitello sotto l'anno, 2 etti di filoni di vitello sotto l'anno, mezza cervella di vitello sotto l'anno, 4 fettine di fegato, 6 pezzetti di salsiccia, 4 amaretti, 3 uova, pane grattugiato, olio d'oliva. Per il semolino: 2 etti di zucchero, 125 grammi di semola, mezzo litro di latte e la scorza di un limone.

Preparate prima il semolino. Portate ad ebollizione il latte con lo zucchero e la scorza di limone grattugiata e aggiungete a pioggia la semola amalgamandola con la frusta. Cuocete per cinque minuti, rovesciate in uno stampo e lasciate raffreddare per un giorno. Sbollentate la cervella, i filoni e il lacetto per tre minuti e scolateli. Tagliate tutte le carni a fettine e il semolino freddo a losanghe. Infarinare gli amaretti. Sbattete un uovo, immergete i semolini e gli amaretti infarinati e passateli nel pane grattugiato. Passate le carni nelle altre due uova sbattute e nel pane grattugiato. Amalgamate l'ultimo uovo con la carne tritata, il parmigiano grattugiato, il pepe; formate delle polpette e impanatele. Fate friggere tutti gli ingredienti impanati in una padella di ferro, con olio extravergine di oliva bollente: prima il dolce, poi il salato, curandovi di cambiare olio ogni volta. A parte, rosolate il fegato infarinato e la salsiccia. Servite il fritto misto caldissimo.



PER SAPERNE DI PIÙ

Per conoscere dettagliatamente le realtà locali aggiornate (indirizzi delle aziende agricole produttrici e dei loro Consorzi ed Associazioni, ristoranti, agriturismi e altre strutture recettive, focus territoriali, orari musei) consultare il sito:

www.collineditorino.it

Tel. +39 011.947.21.62

airali@csea.it

sportelloturistico@comune.chieri.to.it

unione@unionecollinatorinese.it



Guida agrituristica delle Strade di Colori e Sapori

Iª edizione marzo 2008 - 30.000 copie

Ideazione di Claudio Baldi.

Testi di Claudio Baldi e Elvira Cerutti

(Ripartizione Agricoltura del Comune di Carmagnola).

Pubblicazione a cura del Comune di Chieri.