

TORINO —GOLOSA

UN VIAGGIO NEL GUSTO "TIPICO" DEL TERRITORIO

Nella pianura dei quattro fiumi, ai piedi della Val di Susa, della Val di Lanzo e della Val Sangone, sorge Torino con la sua provincia e la ricca e variegata offerta di prodotti del territorio che oltre al sapore inconfondibile portano con sé secoli di storia. In quest'area affondano le loro radici, vivono e crescono i 10 prodotti tipici scelti per "Torino Golosa", trasformati in ricette genuine, territoriali, tradizionali e innovative. Dieci prodotti, Dop, Igp e Slow Food per 50 (+1) ricette. Dieci storie che parlano di comunità, di rituali antichi, di prodotti unici. Una comunità che vive da secoli rispettando la stagionalità e la tipicità, vera ricchezza gastronomica di Torino.

"Torino Golosa" è la prima guida di ricette dedicate esclusivamente al prodotto tipico di un'area ben precisa, quella di Torino e provincia, con sortite fino alla Val di Susa: dai formaggi alle carni, dalla frutta ai dolci, passando per la verdura e i legumi.

Un libro che ha nella sua madrina d'eccezione un punto d'eccellenza. La chef stellata Cristina Bowerman, infatti, ha sposato il progetto con la cura e l'attenzione dedicata al prodotto tipico e alla sua trasformazione.

Tutto questo e molto altro troverete nelle pagine delle ricette dove il Marrone della Val di Susa (Igp), i Mieli di alta montagna, la Tinca Gobba Dorata del



Pianalto di Poirino (Dop) e la Toma Piemontese (Dop) dialogano. I Vitelloni Piemontesi della Coscia (Igp), la Nocciola Piemonte (Igp), il Cavolfiore di Moncalieri (Slow Food), insieme alla Gallina bianca di Saluzzo (Slow Food), alla Piattella canavesana di Cortereggio (Slow Food) e al Sedano rosso di Orbassano sono i protagonisti indiscussi di questo volume.

Protagonisti trattati da mani sagge e attente, che sul gusto e il rispetto della materia prima hanno costruito la loro vita personale e professionale. Le ricette, infatti, sono state rielaborate e realizzate dagli chef dell'Istituto "Tor Carbone" di Roma, un'eccellenza nel panorama dell'insegnamento del settore.

E, infine, la ciliegina sulla torta: la ricetta 50 (+1) è stata ideata in esclusiva per "Torino Golosa" dalla chef Bowerman.

E allora: buona lettura e buon appetito!