



# RITORNA LA TORINO RESTAURANT WEEK

**Gli antipasti in primavera e le nobili carni piemontesi in autunno sono i protagonisti della seconda edizione.**

Nella “Capitale del gusto”, Torino, va in scena la seconda edizione della **Torino Restaurant Week** con ben **46 ristoranti aderenti**: in primavera dal **22 al 28 aprile** e in autunno, dal **28 ottobre al 3 novembre**.

Dopo il buon andamento della prima edizione che ha registrato in 8 giorni di iniziativa (dal 17 al 24 settembre 2018) ben 600 menu serviti - apprezzati da un target di coppie tra i 36 e 50 anni di provenienza per il 30% dall'estero - per due settimane intere, **turisti e cittadini potranno nuovamente gustare la cucina del territorio scegliendo il menù dedicato comprensivo di 3 portate accompagnate dai vini DOC e DOCG della provincia di Torino**, selezionati dalla Camera di commercio, ad un prezzo fisso inclusivo di acqua, caffè e coperto.

*“Il progetto ha per noi un duplice obiettivo – ha spiegato **Vincenzo Ilotte**, Presidente della Camera di commercio di Torino – Da un lato vogliamo valorizzare la piazza di Torino come luogo di enogastronomia di eccellenza e promuovere i vini della nostra selezione Torino DOC; dall'altro abbiamo intrapreso un articolato percorso di avvicinamento tra ristoratori e produttori di vino, in un'ottica di conoscenza reciproca per rafforzare il valore culturale e territoriale delle proposte all'interno dei menu. L'obiettivo è quello di mettere in contatto i due mondi e creare relazioni significative e durature nel tempo tra le persone: non solo un legame commerciale, quindi, ma un progetto a lungo termine affinché ogni piatto della tradizione possa essere esaltato da un vino locale, in menu che parlino globalmente del territorio e delle sue eccellenze”.*

In primavera, nella settimana da lunedì 22 a domenica 28 aprile, gli **antipasti saranno i protagonisti**. I ristoranti aderenti a Torino proporranno un menu composto da un **gran piatto di antipasti** (5 assaggi a scelta tra Vitello Tonnato, Tonno di Coniglio, Uova alla *Bela Rosin*, Ballotte Torinesi di ricotta tonno e basilico, Battuta di carne cruda, Tartra' su fonduta di Toma, Caponet, Batsoa', Cipolle ripiene di zucca e amaretti, Acciughe al verde, Tomini elettrici, Peperoni con Bagna Caoda, Lingua al verde, Giardiniera), un **primo piatto tipico** a scelta del ristorante, un **dessert**, un **calice** di vino della selezione **Torino DOC**, acqua, caffè e coperto a **30 euro a persona**.

In autunno, nella settimana da lunedì 28 ottobre a domenica 3 novembre, nel periodo in cui la città è in fermento per i grandi eventi legati all'arte contemporanea, le protagoniste saranno invece le **nobili carni piemontesi**. I ristoranti aderenti a Torino proporranno un menu composto da un **primo piatto tipico a scelta del ristorante**, un **secondo piatto a base di carne** (tra Brasato, Lingua, Fricandò, Trippa, Stracotto di Fassone, Guancia di vitello, Finanziara e Bollito), un **dessert**, un **calice** di vino della selezione **Torino DOC** acqua, caffè e coperto a **35 euro a persona**.



*“Il cibo è per la nostra città un motore turistico ed economico – dichiara **Alberto Sacco**, Assessore al Commercio e alla Promozione della Città. Soprattutto, il cibo è cultura. Torino, con il Monferrato, le Langhe e il Roero è, infatti, il capoluogo di una terra Patrimonio dell’Unesco, in una regione, il Piemonte, molto attiva nel rendere sempre più piacevole lo stare a tavola, attraverso la cura dell’enogastronomia, e nel legare alla gradevolezza dei sapori la scoperta dell’ingente ricchezza artistica e culturale del territorio. Ben venga, dunque, questa seconda edizione della Turin Restaurant Week, per invitare torinesi e turisti a concedersi una pausa in ristoranti e trattorie e a gustare con appetito piatti prelibati e innumerevoli golosità, ispirati ad antiche ricette locali, preparati con passione da cuochi e pasticceri che hanno a cuore la cura per la buona gastronomia e propongono i vini raffinati e gli spumanti che la terra piemontese, insieme ai formaggi, produce con sapienza”.*

I **vini** presentati nel menu fanno parte della selezione dei vini **Torino DOC**, realizzata dalla Camera di commercio di Torino, attraverso la sua Commissione di degustazione, in collaborazione con l’**Enoteca Regionale dei Vini della provincia di Torino**, per valorizzare la ricca produzione vitivinicola torinese. All’interno di Torino DOC compaiono tutte le 7 Denominazioni di origine: oltre alla DOCG Erbaluce di Caluso, le 6 DOC Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa. Produzioni tutte locali, caratterizzate da grande qualità e da una forte identità territoriale: sul sito **www.torinodoc.com** è possibile trovare un gran numero di informazioni sulle bottiglie, le cantine e i vigneti, ma anche consigli su come servire il vino, su come miscelarlo per inediti cocktail del territorio e come abbinarlo ai piatti della tradizione.

*“Con la seconda edizione della Torino Restaurant Week - sottolinea **Daniela Broglio**, Direttore di Turismo Torino e Provincia – intendiamo supportare e dare maggiore visibilità all’effervescente realtà culinaria torinese e provinciale che si traduce nel brand “Torino Capitale del Gusto”- ideato in sinergia con la Città di Torino e la Camera di commercio - e presentato nell’edizione 2018 di Terra Madre Salone del Gusto. Riteniamo infatti che la nostra città sia una destinazione di food experience di alto livello, da scoprire durante un soggiorno in cui, accanto alle visite nei musei e nelle pinacoteche e allo shopping, si potranno assaporare piatti tipici e bouquet di vini pregiati e fare conoscenza con le tendenze della cucina contemporanea. Il buon cibo si conferma uno straordinario valore aggiunto per il turismo nazionale e internazionale da parte dei viaggiatori, sempre più incuriositi dalle particolarità gastronomiche locali”.*

La lista **dei 46 ristoranti** aderenti è pubblicata su:  
**www.turismotorino.org/it/torino-restaurant-week-2019.**

È gradita la prenotazione presso il locale aderente chiedendo del menu "Torino Restaurant Week".

**Torino Restaurant Week** è stata ideata da **Turismo Torino e Provincia** con il sostegno di **Camera di commercio di Torino** e promossa da **Città di Torino** con il supporto di **Ascom Confcommercio Torino e Provincia**, **Confesercenti Torino e Provincia** e **l’Enoteca Regionale dei Vini della provincia di Torino**.



## RISTORANTI ADERENTI

AL GUFO BIANCO  
ANTICA TRATTORIA ""CON CALMA"  
ANTICO BALON  
BICCHIERDIVINO  
BIRILLI  
CAMILLA'S KITCHEN  
CANTINA DA LICIA  
CASA AMÉLIE  
CASA BROGLIA  
CIBO CONTAINER  
CONNUBIO  
DAI SALETTA  
ENOTECA ROSSORUBINO  
GOUSTO' RISTORANTE EMPORIUM  
IL BISTROT DELLA BOTTEGA DEL GUSTO  
IMBARCO PEROSINO  
INSIDE RESTAURANT  
LA CAMPANA  
LA CLOCHE  
LA LOCANDA DEL BOLLITO  
LA LOCANDA DEL SORRISO  
LA PIOLA DEL FORNO  
LE FANFARON BISTROT  
LOCANDA DA BETTY  
MAGAZZINI OZ  
OSTERIA AL TAGLIERE  
OSTERIA ANTICHE SERE  
OSTERIA LE PUTRELLE  
OSTERIA RABEZZANA  
OSTERIA ROTONDA DEI FACCHINETTI  
"PANE & VINO CANTINA DI EATALY LINGOTTO BISTROT DI CASA VICINA  
PEPINO DAL 1884  
PORTO DI SAVONA  
PREMIATA OSTERIA HERMADA  
RISTORANTE BELVEDERE  
RISTORANTE DEI PITTORI  
RISTORANTE DEL CIRCOLO DEI LETTORI  
RISTORANTE LA MINA  
RISTORANTE LA PERGOLA ROSA  
RISTORO DEL PRIORE  
SAKAPOSH  
SAN GIORS  
SETTESI'  
SPAZIO MOUV'  
TRATTORIA PIEMONTESE  
VINOLENTO