

# IL GUSTO DELLE DONNE



I QUADERNI PER L'IMPRENDITORIA  
2/2010



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO





CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO



## Il gusto delle donne

---

Camera di commercio di Torino

Collana editoriale "I quaderni per l'imprenditoria"  
Il gusto delle donne  
Volume 2/2010

Contenuto prodotto dalla Camera di commercio industria artigianato e  
agricoltura di Torino.

Vietata la riproduzione a terzi.

Diritti esclusivi Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino

Coordinamento editoriale: Laura Marello, Responsabile Settore Nuove imprese  
e Francesca Alquati, Settore Nuove imprese Camera di commercio di Torino.

Ideazione grafica: Gruppo Vento s.r.l.

Coordinamento grafico: Settore Comunicazione esterna

Stampa: Berrino Printer S.r.l.

Finito di stampare: ottobre 2010

Stampato su carta di pura cellulosa ecologica ECF con energia prodotta da  
fonti rinnovabili.

*Ci sono tante cose importanti nella vita,  
la prima è mangiare, le altre non le  
conosco.*

*Anonimo del '500*

Camera di commercio di Torino

---

# Indice

<i>Introduzione</i> .....	1
---------------------------	---

---

## *Capitolo primo*

### **Gli antipasti**

1.1 Bresaola, patata e fonduta di Raschera.....	3
1.2 Cipolla del canavese cotta al sale e ripiena d'amaretti su fonduta di toma della Valchiusella.....	4
1.3 Crostino di pane alla crema di formaggio.....	6
1.4 Gofri.....	7
1.5 Involtino di zucchine con pancetta e crema di formaggio.....	8
1.6 Melanzane alla menta servite su un letto di porri.....	9
1.7 Peperoni in bagna cauda.....	10
1.8 Quiche di broccoli.....	11
1.9 Seiras fresco accompagnato da Doux d'Hery D.o.c.....	13
1.10 Stuzzichini di mela e formaggi.....	14

---

## *Capitolo secondo*

### **I primi piatti**

2.1 Cajette o calhette.....	15
2.2 Crema di zucca di Sale in zucca.....	17
2.3 Crema di zucca di Strada antica.....	18
2.4 Ravioli di farina di carruba con salampatata e salsa di cavolo di Montalto alle spezie.....	19
2.5 Ravioli di peperoni con salsa di acciughe.....	21
2.6 Risotto ai mirtilli.....	23
2.7 Rotolo di patate con carciofi e formaggio.....	24
2.8 Zuppa d'ajucche e bistorta della Valchiusella con uovo colante.....	25
2.9 Zuppa di legumi.....	27

---

## *Capitolo terzo*

### **I secondi piatti**

3.1 Anguilla suprema.....	28
3.2 Baccalà alla nostra maniera.....	29
3.3 Crosta reale del pescatore.....	30

---

3.4 Flan di cavolfiore di Moncalieri.....	32
3.5 Finanziara reale.....	33
3.6 Guance di vitello con flan di carciofi.....	35
3.7 Misto di verdure speziate.....	37
3.8 Polenta con salsa ai frutti di bosco.....	38
3.9 Stracotto di capra e polenta bramata.....	39

---

## **Capitolo quarto**

### **I dolci**

4.1 Baci di cocco.....	41
4.2 Coppa ai mirtilli sciroppati.....	42
4.3 Omelette di mirtillo.....	43
4.4 Panna cotta alla menta di Pancalieri.....	44
4.5 Pere cotte al vino.....	45
4.6 Ricottine ai lamponi.....	46
4.7 Salame di cioccolato.....	47
4.8 Semifreddo alla lavanda.....	49
4.9 Semplice crostata alle pere e cioccolato.....	50
4.10 Spremuta di pompelmo alla cannella.....	51

---

## **Capitolo quinto**

### **Le artiste del gusto**

5.1 Maria Marta Baggio e Paola Maria Paletto.....	52
5.2 Daniela Bruno.....	54
5.3 Claudia Domenica Ferrero.....	56
5.4 Elena, Sofia e Paola Gariglio.....	58
5.5 Raffaella Garsia.....	60
5.6 Daniela Giglio.....	61
5.7 Marzia Jourdan e Erica Lazzarini.....	63
5.8 Edith Elise Jaomazava.....	64
5.9 Elisabetta Losito e Luana Rosselli.....	66
5.10 Elena Mastello.....	68
5.11 Antonella Rota e Anna Maria Rabaglioni.....	70
5.12 Maria Angela Susigan.....	71
5.13 Emma Tomaselli.....	73

---

<b>Ringraziamenti</b> .....	<b>74</b>
-----------------------------	-----------

---

---

# Introduzione

*"Il gusto delle donne"*, secondo volume della collana "I quaderni per l'imprenditoria", è un libro di ricette tutte al femminile, frutto della sapienza e della fantasia di alcune delle migliori chef di Torino e provincia.

L'idea di realizzare il volume nasce dalla volontà di promuovere e far conoscere le nostre imprenditrici impegnate nel settore enogastronomico, con particolare attenzione alla somministrazione.

Le associazioni presenti nel Comitato per la promozione dell'imprenditoria femminile della Camera di commercio di Torino si sono quindi impegnate nella ricerca e nell'individuazione di una rappresentanza di ristoranti, gastronomie ed agriturismi a titolarità prevalentemente femminile.

Accanto alle ristoratrici e gastronome abbiamo voluto dare risalto anche a due realtà che non sono impegnate nella somministrazione, ma le cui storie meritano di essere raccontate poiché esempi di solidarietà e attenzione al sociale.

*"Il gusto delle donne"* racconta la storia di 13 imprese della provincia di Torino attraverso l'illustrazione delle loro ricette più caratteristiche, preparate con la passione e la fantasia tipiche dell'universo femminile.

Torino, ottobre 2010

# Gli antipasti

## *1.1 Bresaola, patata e fonduta di Raschera*

*(Elena, Paola e Sofia Gariglio - Agriturismo Sale in Zucca - Vivai Gariglio S.s. Agricola)*

### ***Ingredienti per una porzione:***

- 2 fette di bresaola
- 1 patata lessa media
- 30 gr di fonduta
- pepe
- olio extra vergine di oliva

### ***Preparazione:***

Disponete sopra un piatto due fette di bresaola tagliate sottili, una patata lessa calda non troppo grossa e un cucchiaino di fonduta di Raschera calda, che ricopra la patata.

Concludete con una pepata e un filo d'olio extra vergine.



### *1.2 Cipolla del canavese cotta al sale e ripiena d'amaretti su fonduta di toma della Valchiusella*

*(Maria Angela Susigan - Ristorante Gardenia)*

#### **Ingredienti per 4 persone:**

- 4 cipolle Piatlina di media grandezza
- 80 gr di amaretti
- 50 gr di pane raffermo
- un po' di latte
- 1 uovo
- 1 rosso d'uovo,
- 20 gr di parmigiano
- noce moscata
- pan grattato
- burro
- 200 gr di toma grassa della Valchiusella
- 30 gr di burro
- 250 ml di latte
- sale grosso

#### **Preparazione:**

Cuocete le cipolle al forno sotto sale grosso a 200° per circa 50 minuti; ripulitele dalla crosta di sale e tagliatene la sommità a guisa di cappello.

Estraete con un cucchiaino la polpa e conservate al caldo la scodella rimasta, tritate la polpa e amalgamatela con gli amaretti pestati, il pane bagnato con il latte tiepido e strizzato, il parmigiano, l'uovo e una grattatina di noce moscata.

Farcite la scodella di cipolla, spolveratela di briciole di pangrattato e amaret-

## Gli antipasti

---

ti, uniteci un pezzetto di burro e infornate a 180°, con il grill acceso, finché non si sarà formata la crosticina dorata.

Tagliate a piccoli dadi la toma e, dopo averla ammolata con il latte, cuocetela a bagnomaria a 80°; una volta tolta dal fuoco legatela con i rimanenti ingredienti.

Versate la salsa a specchio al centro del piatto e sistematevi una cipolla ripiena decorata con il suo coperchietto, accompagnandola con un bastoncino di sfoglia al lardo d'Arnad.

### **Curiosità:**

Le cipolle ripiene erano presenti nei menù di numerose ricorrenze del Canavese; già nel 1893 appare un articolo sulla Gazzetta del popolo in cui si parla delle feste patronali e dei piatti d'obbligo serviti nei banchetti tra cui le "siule piene", cotte allora nei forni pubblici.

Ogni famiglia aveva la propria ricetta con questa base ma con l'aggiunta talvolta di salsiccia, avanzi di carne di maiale o uva passa.

La *Piatli-na* è una cipolla di forma appiattita (viene infatti chiamata anche Cipolla Piatta), dall'epidermide dorata e dal sapore dolce e poco piccante. Si presta bene alla cottura in forno per il quale è molto ricercata.

### *1.3 Crostino di pane alla crema di formaggio*

*(Daniela Bruno - Azienda Agricola Bruno Daniela)*

#### ***Ingredienti:***

- pane di segale
- panna di latte crudo
- tome d'alpeggio diverse

#### ***Preparazione:***

Mettete in una pentola la panna di latte crudo unitamente a due o tre tipi diverse di tome d'alpeggio e cuocete fino alla completa fusione del formaggio.

Affettate il pane a fette di spessore di 1,5 cm e scaldatele in forno a 140° per 5 minuti.

Sistamate le fette in un piatto di portata caldo e versateci sopra la crema di formaggio.

#### ***Il consiglio dello chef:***

Si consiglia di accompagnare questo antipasto con un vino rosso vivace e corposo qual è il "Briuss" di produzione dell'azienda.

#### ***Curiosità:***

Il pane di segale è un pane della tradizione culinaria alpina che rappresentava una valida alternativa al pane di farina di grano non sempre disponibile a quelle altitudini.

È possibile trovarlo in vendita nelle panetterie dei paesi delle Valli del pinerolese, in alcuni giorni della settimana.

È molto aromatico e di pasta compatta, adatto anche alla conservazione.

### *1.4 Gofri*

*(Marzia Jourdan e Erica Lazzarini - Io Mangio Gofri s.n.c.)*

#### ***Ingredienti:***

- 1 lt d'acqua
- 1 kg di farina
- 1 uovo
- un po' di latte
- lievito di birra
- un pizzico di sale

#### ***Preparazione:***

Amalgamate gli ingredienti e fate sciogliere il lievito di birra.

Una volta che l'impasto risulta essere omogeneo lasciate riposare a temperatura ambiente per almeno 2 ore.

Una volta lievitato, con l'aiuto di un mestolo, versate l'impasto nella gofrieria calda e lasciate cuocere, girando più volte la gofrieria, per 5 minuti circa o comunque fino a quando il gofri si stacca dalla piastra.

Una volta cotto, il gofri può essere farcito con prodotti dolci o salati o mangiato senza niente.

### *1.5 Involtino di zucchini con pancetta e crema di formaggio (Emma Tomaselli - Gastronomia Il Gusto)*

#### **Ingredienti per 2 persone:**

- 2 uova
- farina bianca
- pane grattugiato
- 2 zucchini un po' lunghe
- 6 fette di pancetta
- 1 bicchiere di besciamella
- 1/2 mozzarella
- un pezzo di fontal

#### **Preparazione:**

Affettate le zucchini per la loro lunghezza con spessore di 2 mm.

Sbattete in una ciotola le due uova con un pizzico di sale.

Passate le fette di zucchini prima nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pangrattato.

Sistamate le fette impanate su una teglia da forno ricoperta con carta forno ed infornate per 15 min rigirando le fette di tanto in tanto.

Preparate la crema nel frullatore con la besciamella e i formaggi.

Sul piano d'appoggio sistemate le fette di pancetta, sovrapponetevi le fette di zucchini impanate e con un cucchiaino spalmate la crema di formaggio.

Infine, arrotolate e formate un involtino.

Scaldatelo in forno per 5 minuti prima di portare in tavola.

### *1.6 Melanzane alla menta servite su un letto di porri*

*(Claudia Domenica Ferrero - Agriturismo l'Orto della Strada Antica)*

#### **Ingredienti per 4 persone:**

- 500 gr di melanzane
- 2 porri
- 3 spicchi di aglio
- 6 foglie di menta
- olio d'oliva
- sale
- poco pepe

#### **Preparazione:**

Lavate e mondate le melanzane, tagliatele a fette rotonde di circa mezzo centimetro di spessore.

Lavate e mondate i porri, tagliateli a fette sottili e sistemateli in una ciotola con acqua e ghiaccio.

Sbucciate l'aglio e tagliatelo a fettine.

Lavate e asciugate le melanzane, ungetele d'olio e cuocetele sulla griglia per circa 5 minuti per lato.

Asciugate e sgocciolate i porri, disponeteli su un largo piatto da portata e conditeli con olio, sale e poco pepe.

Adagiate le melanzane sul letto di porri, distribuite sopra l'aglio e la menta tritata e condite tutto con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Servite subito.

### *1.7 Peperoni in bagna cauda*

*(Antonella Rota ed Anna Maria Rabaglioni - Osteria Antiche Sere S.n.c.)*

#### **Ingredienti per 4/6 persone:**

- 3 peperoni rossi carnosì
- 2 teste d'aglio
- 300 cl di olio di oliva
- 500 cl di latte intero
- 300 gr di acciughe sottosale

#### **Preparazione:**

Lavate bene e diliscate le acciughe, asciugatele con un panno di carta.

A parte pulite l'aglio e mettetelo in un pentolino con il latte che farete cuocere finché l'aglio non sarà morbidissimo.

Scolate l'aglio dal latte che verrà buttato, mettetelo in un piatto e con la forchetta riducetelo in poltiglia.

In un tegame di coccio unite le acciughe, l'olio di oliva e la polpa d'aglio.

Fate cuocere lentamente, senza mai far prendere bollore, finché gli ingredienti non avranno formato un composto molto omogeneo.

A questo punto la "bagna" è pronta.

A parte, in forno, avrete cotto i peperoni in una teglia senza condimento ad una temperatura di circa 200° per un tempo variabile a seconda della misura dei peperoni.

A cottura ultimata coprite i peperoni con un panno e aspettate che si raffreddino.

Con pazienza spellate i peperoni, poneteli a filetti in un piatto di portata, copriteli con la salsa e serviteli caldi.

### *1.8 Quiche di broccoli*

*(Antonella Rota ed Anna Maria Rabaglioni - Osteria Antiche Sere S.n.c.)*

#### **Ingredienti per 8/10 persone**

Per la base:

- 2,5 hg di farina di frumento
- 1 bicchierino di latte
- 1 hg di burro

Per il ripieno:

- 500 gr di broccoli
- 5 uova
- 250 cl di latte
- 150 gr di toma non troppo stagionata
- 100 gr di parmigiano reggiano grattugiato
- olio di oliva
- sale
- pepe

#### **Preparazione:**

Impastate sulla spianata la farina versata a fontana con il burro a pezzetti, lasciato prima ad ammorbidire a temperatura ambiente.

Unite il latte poco a poco, lavorate l'impasto con energia fino ad ottenere una palla omogenea ed elastica.

Ponete la palla in una terrina, copritela con un telo di cotone e lasciatela riposare un'ora circa.

Nel frattempo, dopo aver mondato e lavato i broccoli, lessateli in abbondante acqua salata.



## Capitolo I

---

A parte, in una padella, fate rosolare l'olio d'oliva con uno spicchio d'aglio.

Aggiungete i broccoli tagliati e fateli saltare finché saranno ben saporiti, dopodiché scolateli dall'olio e lasciateli raffreddare.

In una terrina mescolate intanto le uova, il latte, il parmigiano grattugiato, ed un pizzico di sale e pepe, amalgamando bene il tutto con la frusta.

Tagliate la toma a quadretti, imburrate ed infarinate una teglia del diametro di circa 26 cm.

Stendete la pasta con il mattarello e posatela nella teglia avendo cura di ricoprire anche i bordi, sistemateci sopra i broccoli e la toma, dopodiché coprite il tutto con il composto di uova e latte.

Cuocete in forno preriscaldato a 180° per una ventina di minuti circa.

Camera di commercio di Torino

### *1.9 Seiras fresco accompagnato da Doux d'Henry D.o.c.*

*(Daniela Bruno - Azienda Agricola Bruno Daniela)*

#### **Ingredienti:**

- Seiras fresco
- Doux d'Henry

#### **Preparazione e presentazione:**

Tagliate il Seiras fresco a cubetti della grandezza di una ciliegia, e poneteli in un piatto di portata. Accompagnate il Seiras con del Doux d'Henry fresco a 19°.

Ottimo come aperitivo!

#### **Curiosità:**

Il Seiras è un tipo particolare di ricotta che si produce con latte di mucca con un procedimento tradizionale che rende il Seiras compatto e aromatico a seguito dell'aggiunta nella cagliata di un infuso d'erbe la cui composizione è segreta per ogni produttore.

Il Doux d'Henry è un vino D.o.c. del territorio pinerolese che si ottiene dal vitigno autoctono omonimo, vinificato in purezza dall'azienda Bruno Daniela.

### *1.10 Stuzzichini di mela e formaggi*

*(Claudia Domenica Ferrero - Agriturismo l'Orto della Strada Antica)*

#### ***Ingredienti per 24 stuzzichini:***

- 2 mele royal gala
- 300 gr di toma piemontese semi stagionata
- 12 noci

#### ***Preparazione:***

Tagliate il formaggio a dadini, sbucciate la mela e tagliate anche questa a dadini.

Dopo aver sgusciato le noci lasciando i gherigli a pezzi grossi, prendete degli stuzzicadenti e infilate gli ingredienti alternandoli tra loro.

Servite con gli aperitivi.

Camera di commercio di Torino

# I primi piatti

## 2.1 Cajette o calhette

(Marzia Jourdan e Erica Lazzarini - Io Mangio Gofri s.n.c.)

### **Ingredienti:**

- 1 kg di patate di montagna del "Consorzio delle patate della Provincia di Torino" (l'elenco dei produttori si trova sul sito della Provincia di Torino)
- 1 hg di pancetta
- olio
- cipolla
- 1 uovo
- formaggio grattugiato
- sale

### **Preparazione:**

Pelate le patate, lavatele e grattugiatele.

Una volta grattugiate mettele in un canovaccio e strizzatele affinché ne venga espulso l'amido.

A parte fate soffriggere 1 hg di pancetta con un po' di cipolla e olio.

Mettete le patate scolate in un recipiente, aggiungete un uovo, un po' di formaggio grattugiato, il soffritto di pancetta e cipolla ed un pizzico di sale.

Amalgamate gli ingredienti fin quando non si ottiene un impasto omogeneo.

Con l'aiuto di un cucchiaino prendete parte dell'impasto ed infarinatelo forman-

do degli gnocchi delle dimensioni del cucchiaino stesso.

Fate bollire dell'acqua e gettatevi dentro le *cajette*, lasciate cuocere fin quando non riaffiorano.

Una volta cotte, scolatele e conditele a piacimento con burro fuso, sugo di pomodoro, panna, etc..

### **Curiosità:**

In Alta Val Chisone (Torino), le *cajette* sono un piatto tradizionale le cui origini si perdono nella notte dei tempi.

I prodotti che venivano utilizzati per la loro preparazione erano quelli a disposizione delle famiglie, a seconda della ricchezza o della stagione.

Si potevano trovare *cajette* a base di pane raffermo o di patate, sia cotte che crude, di salumi o di verdure, tutto in base a ciò che si aveva a disposizione.

Anche il loro consumo era strettamente legato alle disponibilità, in alcune famiglie le *cajette* venivano condite un po' come gli gnocchi con il burro fuso o con il sugo di pomodoro, altre volte venivano mangiate con il latte al posto della minestra, in altre occasioni sostituivano il pane ed accompagnavano insalata od insaccati.

La varietà della tradizione ci permette, oggi, di assaporare non solo un piatto dai mille aspetti, profumi e sapori ma anche di riavvicinarci alla cultura dei nostri nonni.

### *2.2 Crema di zucca di Sale in zucca*

*(Elena, Paola e Sofia Gariglio - Agriturismo Sale in Zucca - Vivai Gariglio S.s. Agricola)*

#### ***Ingredienti per 4 persone:***

- 1/2 zucca
- 3 patate
- 1 cipolla
- 1 mela verde
- sale

#### ***Preparazione:***

Soffriggete la cipolla, aggiungete la zucca, le patate e la mela tagliate a pezzetti, coprite di acqua e far cuocere per almeno 30 minuti.

Servire calda con crostini.

Camera di commercio di Torino

### 2.3 Crema di zucca di Strada antica

(Claudia Domenica Ferrero - Agriturismo l'Orto della Strada Antica)

#### **Ingredienti per 4 persone:**

- 900 gr di zucca
- 3 carote
- 1 porro
- 1 patata
- 1 lt di brodo vegetale
- 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- sale

#### **Preparazione:**

Sbucciate la zucca, la patata e le carote, poi tagliatele a pezzetti.

Pulite il porro, privatelo delle guaine esterne più dure e della parte verde.

Affettatelo e soffriggetelo in una casseruola con l'olio.

Unite i pezzetti di zucca e di patata e rosolate il tutto, sempre mescolando.

Bagnate le verdure con il brodo e cuocete a fiamma bassa, con il coperchio, per 20 minuti.

Immergete il mixer nella casseruola con le verdure e frullate fino ad ottenere una crema liscia.

Versate il brodo rimasto e proseguite la cottura per un paio di minuti.

Regolate di sale, mescolate, spegnete il fuoco e aggiungete alla crema il formaggio grattugiato.

Lasciate riposare per qualche minuto e poi servite.

### *2.4 Ravioli di farina di carruba con salampatata, salsa di cavolo di Montalto alle spezie*

*(Maria Angela Susigan - Ristorante Gardenia)*

#### **Ingredienti per 4 persone:**

##### **Per la pasta:**

- 450 gr di farina biologica 0 Molino Marino
- 50 gr di farina di carruba
- 7 rossi d'uovo
- 5 uova intere

##### **Per il ripieno:**

- un salame di patate
- 3 patate
- 50 gr di burro
- sale
- pepe

##### **Per la salsa:**

- 1/2 cavolo di Montalto
- un cubetto di lardo d'Arnad
- 1 spicchio d'aglio
- 3 chiodi di garofano
- 1 stecca di cannella
- olio extravergine d'oliva
- brodo di pollo

#### **Preparazione:**

Amalgamate la farina con le uova e lavoratele fino ad ottenere una pasta elastica.



## Capitolo II

---

Formate una palla e fatela riposare almeno 30 minuti in luogo fresco.

Bucherellate con uno stecco il salame, avvolgetelo in carta stagnola da forno per un quarto d'ora circa.

Intanto fate bollire le patate a tocchetti, togliete la pelle al salame cotto e sbriciolatelo in una terrina.

Lavorate con una forchetta le patate con il burro e aggiungetele al salame, raffreddate il ripieno, riempite un sac a poche.

Fate stufare il cavolo con olio e lardo e insaporite con le spezie, frullate la salsa montandola con olio d'oliva e brodo di pollo, sale e pepe nero.

Tirate la pasta in una sfoglia sottile e disponete in bella fila delle piccole porzioni di ripieno, ripiegate la pasta a fagottino.

Cuoceteli in abbondante acqua salata passateli al burro e salvia e disponeteli nel piatto sulla salsa di verze, guarnendo con patatine viola essicate.

### **Curiosità:**

Il *Salampatata* è un prodotto tipico e molto noto nel Canavese, che permetteva di ottimizzare la resa di pancetta, guanciale e rifili di carne suina magra, unendone l'impasto macinato a uguali quantità di patate bollite.

Il composto, aromatizzato con aglio, sale, pepe, noce moscata, cannella, chiodi di garofano polverizzati ed altre spezie, viene insaccato nel budello naturale e lasciato riposare per breve tempo.

Il *cavolo di Montalto Dora* è una varietà locale di cavolo verza a foglie ricciute e resistenti, ma allo stesso tempo tenere e dotate di un sapore gradevole.

### *2.5 Ravioli di peperoni con salsa di acciughe*

*(Raffaella Garsia - Ristoro 28/3)*

#### ***Ingredienti per 4 persone:***

##### **Per la pasta:**

- 8 uova
- 1 kg farina
- acqua qb

##### **Per il ripieno:**

- 4 peperoni
- 100 gr di ricotta
- 50 gr di parmigiano
- cipolla
- sale
- pepe
- rosmarino
- brodo vegetale
- prezzemolo
- uova

##### **Per la salsa:**

- 2 spicchi d'aglio
- latte
- 15 acciughe
- 200 gr di panna

#### ***Preparazione:***

Pelate i peperoni e stufateli in una casseruola con abbondante cipolla, sale,

## Capitolo II

---

pepe, rosmarino e ultimate la cottura con brodo vegetale.

Fate raffreddare e unite ai peperoni la ricotta, il parmigiano, il prezzemolo tritato e le uova amalgamando il tutto.

Stendete la pasta riempiendo i ravioli col ripieno appena ottenuto.

Per la salsa: pulite l'aglio e fatelo cuocere nel latte per 2 volte fino ad asciugatura del latte, unite le acciughe facendole sciogliere e cuocete per 10 minuti con 200 gr di panna.

Camera di commercio di Torino

### *2.6 Risotto ai mirtilli*

*(Daniela Giglio - Azienda Agricola Cascina Amaltea)*

#### ***Ingredienti per 4 persone:***

- 1 cipolla
- 320 gr di riso
- vino bianco secco (1 bicchiere)
- 140 gr di mirtilli o confettura di mirtilli
- brodo vegetale
- panna fresca
- scaglie di gruyère
- olio extravergine di oliva

#### ***Preparazione:***

Tagliate la cipolla molto finemente e fatela imbiondire in una casseruola con poco olio extravergine di oliva, unite il riso e mescolate fino a farlo tostare.

Bagnate con un bicchiere di vino bianco secco, sfumate, unite i mirtilli (o la confettura di mirtillo) al tutto, allungate con brodo vegetale e portate a cottura.

Il risotto può essere servito mantecato con panna fresca o con scaglie di gruyère.

Guarnite il riso spargendo sopra una manciata di mirtilli freschi o sciroppati.

Ideale se accompagnato con il bianco secco utilizzato nella preparazione, in questo modo ci sarà una soluzione di continuità con il delicato sapore del mirtillo.

È un raffinato primo piatto che ricorda la montagna.

Delicato al palato, leggero ma gustoso e piacevole, si può assaporare in ogni stagione.

### *2.7 Rotolo di patate con carciofi e formaggio*

*(Emma Tomaselli - Gastronomia Il Gusto)*

#### ***Ingredienti per 4 persone:***

- 1 kg di patate
- 10 carciofi
- crema di formaggio
- 3 uova
- 1 pugno di farina bianca
- sale
- aglio
- parmigiano

#### ***Preparazione:***

Fate bollire le patate in acqua salata, pelatele e lasciatele raffreddare.

Intanto pulite i carciofi e saltateli con uno spicchio d'aglio.

Quando le patate sono freddate, schiacciatele con il passapatate in una ciotola, aggiungete il sale, le uova, la farina bianca ed il parmigiano, amalgamando il tutto. Sul piano di lavoro distribuite un po' di farina e con le mani sistemate le patate in modo da formare un foglio rettangolare alto 5 mm.

Cospargete con uno strato di crema al formaggio, sul quale distribuirete i carciofi tagliati molto finemente.

Arrotolate lo strato di patate facendo attenzione a non lasciare buchi.

Chiudete bene i lati e avvolgete ben stretto il rotolo in carta stagnola.

Portate a ebollizione per 40 minuti a fiamma bassa.

Quando è raffreddato, tagliatelo a fette e infornate in una teglia con un velo di besciamella sotto, mentre sopra una spruzzata di parmigiano.

### *2.8 Zuppa d'ajucche e bistorta della Valchiusella con uovo colante (Maria Angela Susigan - Ristorante Gardenia)*

#### **Ingredienti per 4 persone:**

- 1 filone di pane di grano duro
- un cesto di ajucche e di bistorta mondade (circa 1 kg.)
- un tocchetto di lardo d'Arnad
- 2 pezzi d'aglio
- 3 scalogni
- 100 gr di burro d'alpeggio
- olio d'oliva extravergine
- timo serpillio
- 1 lt di buon brodo di gallina sgrassato
- 250 gr di toma d'alpeggio Col delle oche
- 100 gr di toma brusca stagionata
- 4 piccole uova di gallina ruspante

#### **Preparazione:**

Mondate le erbe e lavatele accuratamente, tagliatele al coltello in modo trasversale perché i gambi non risultino filamentososi nella zuppa.

Tagliate il pane a fette spesse 1 cm e ritagliate dei quadri 6x6 cm; sfregate le leggermente con aglio e condite con un filo d'olio extravergine.

Nel frattempo portate a bollore il brodo e scottate le ajucche e la bistorta; scolatele bene.

Fate sciogliere il burro in tegame e rosolate un cubo di lardo con lo scalogno tritato, sbriciolate le foglioline di timo serpillio, insaporite brevemente le erbe e fate raffreddare la preparazione.

Montare la zuppa in uno stampo d'acciaio a forma di cubo alternando a strati come fosse una lasagna il pane tostato, il composto d'ajucche e bistorta, la toma tagliata sottile; ripetere il tutto per tre volte, avendo cura di premere bene e dare al composto la forma dello stampo.

Finite con una grattugiata di toma d'alpeggio e toma stagionata ed una piccola noce di burro.

Nel frattempo cuocete a vapore a bassa temperatura le uova in modo che risultino molto morbide e colanti; mettete in una piccola teglia i cubi di zuppa e bagnate le preparazioni con un mestolino di brodo che avrà preso anche il sapore delle erbe. Infornate a 160° per 30 minuti, poi alzate il forno per permettere la gratinatura.

Servire in piatti fondi accompagnando con un po' di brodo e con un uovo colante.

### **Curiosità:**

L'*ajucca*, in italiano raperonzolo, è un'erba perenne con un bellissimo fiore azzurro molto usata nella tradizione di Canavese e Biellese dove in primavera, con le sue foglie ed i fiori, si prepara una gustosissima zuppa a base di pane e burro.

La *bistorta* è un'erba usata dagli abitanti delle montagne come verdura per le minestre.

Le sue foglie, oblunghe e lanceolate, vanno raccolte quando sono tenere e senza fiore per gustare la particolarità del suo sapore.

### *2.9 Zuppa di legumi*

*(Claudia Domenica Ferrero - Agriturismo l'Orto della Strada Antica)*

#### **Ingredienti per 4 persone:**

- 500 gr di legumi misti
- olio extravergine d'oliva
- brodo vegetale
- aglio
- cipolla
- parmigiano grattugiato
- crostini di pane
- sale

#### **Preparazione:**

Pulite la cipolla, tagliatela a spicchi sottili.

Scolate i legumi dopo averli tenuti una notte in ammollo.

Scaldare il brodo vegetale (preparato in precedenza con carota, sedano e cipolla).

Mettete in una pentola da minestra l'olio e l'aglio senza buccia, fatelo rosolare.

Togliete l'aglio, aggiungete i legumi, fate insaporire, quindi unite il restante brodo.

Cuocete per un'ora a fuoco medio basso, tenendo la pentola semi coperta.

Aggiungete il sale e il formaggio grattugiato.

Servite con un filo d'olio crudo e i crostini.



# I secondi e i contorni

## 3.1 Anguilla suprema

(Edith Elise Jaomazava - SA.VA. Import Export)

### **Ingredienti per 4 persone:**

- 500 gr di anguilla media
- 200 gr di patate
- un pizzico di Voatsiperiferi (pepe selvatico del Madagascar)
- un cucchiaino di Aneto del Madagascar
- sale
- bagnetto verde (alla Piemontese)

### **Preparazione:**

Lavate bene l'anguilla e tagliatela in 4 o 5 pezzi.

Condite con sale ed aneto e poi mettete sulla griglia per circa 10 minuti.

Pelate le patate e cuocetele a vapore per 15 minuti.

Infine, presentate sul piatto anguilla, patate e bagnetto verde, condendo il tutto con il pepe selvatico.

### **3.2 Baccalà alla nostra maniera**

*(Elena Mastellotto - Santa Polenta - CMC di Mastellotto Concetta)*

#### **Ingredienti per 4 persone:**

- 700 gr di baccalà
- 150 gr farina
- cannella
- 3 piccole cipolle bianche
- 3 dl panna
- prezzemolo
- limone

#### **Preparazione:**

Scegliete un filetto di baccalà non troppo sottile.

Dopo averlo dissalato sotto l'acqua corrente, tagliatelo in pezzi regolari, di circa 8 cm.

Passate questi quadrotti nella farina mista alla cannella e gettateli in una padella con l'olio già molto caldo.

Lasciate friggere, da tutte e due le parti.

A parte tagliate un paio di cipolle bianche ad anelli fini e fatele cuocere finché non siano morbide.

Aggiungete le cipolle e la panna al baccalà in padella, abbassate il fuoco ancora per qualche minuto.

Servite caldo con il prezzemolo e la scorzetta di limone come decoro.

### *3.3 Crosta reale del pescatore*

*(Elisabetta Losito e Luana Rosselli - Gusti e Sapori S.n.c. di Losito Elisabetta & C.)*

#### ***Ingredienti per 2 persone:***

- pasta di pizza
- 1 branzino
- 1 orata
- frutti di mare (una manciata in tutto): cozze, vongole, gamberetti
- polpo
- seppie
- polpa di granchio
- 1 grappolo di pomodorino ciliegino
- 3 patate
- 130 gr di fagiolini
- menta
- basilico
- uno spicchio d'aglio
- olio extra vergine d'oliva
- 1/2 mestolo di passata di pomodoro
- brodo vegetale
- prezzemolo

#### ***Preparazione:***

Prendete una padella, ungetela con 2 cucchiari di olio e fatelo rosolare con uno spicchio d'aglio, del basilico e della menta, dopodiché aggiungete del brodo vegetale, un grappolo di pomodorino ciliegino, i frutti di mare, il polpo, la

## I secondi e i contorni

---

polpa di granchio, le seppie e fate insaporire per circa 5 minuti a fuoco lento.

Aggiungete i fagiolini, le patate e disponete i filetti di orata e di branzino a rombo sui frutti di mare e le verdure.

Aggiungete  $\frac{1}{2}$  mestolo di pomodoro passato e, successivamente, stendete la pasta di pizza sulla padella, ricoprendola del tutto e mettetela a cuocere nel forno a  $180^\circ$  per 20 minuti circa.

Infine, prendete la crosta della pizza e giratela intera sopra un largo piatto piano, disponete i filetti di pesce a stella insieme ai frutti di mare ed alle verdure, terminando il tutto con un filo d'olio extra vergine di oliva ed una spruzzata di prezzemolo.

Camera di commercio di Torino

### *3.4 Flan di cavolfiore di Moncalieri*

*(Elena, Paola e Sofia Gariglio - Agriturismo Sale in Zucca - Vivai Gariglio S.s. Agricola)*

#### ***Ingredienti per 6 flan:***

- 1 cavolfiore di Moncalieri
- un cucchiaino di parmigiano
- 3 uova
- sale
- pepe

#### ***Preparazione:***

Lessate il cavolfiore in acqua salata, scolatelo e lasciatelo raffreddare.

Tagliate il cavolfiore con il coltello e mettetelo in una terrina.

Aggiungete al composto i rossi d'uovo e montate gli albumi a neve.

Unite il parmigiano, il sale e il pepe e mescolate il tutto.

Per ultimo incorporate gli albumi montati a neve.

Imburrate la teglia da flan, mettete il composto e cuocete a bagno maria a 170° per 15/20 minuti.

Sformate il flan e servitelo con bagna cauda o salsa di acciughe.

### **3.5 Finanziara reale**

*(Maria Angela Susigan - Ristorante Gardenia)*

#### **Ingredienti per 4 persone:**

- 200 gr animelle di vitello
- 200 gr cervella di vitello
- 100 gr di filoni di vitello
- 200 gr di girello di vitello
- 100 gr di creste di gallo
- 100 gr di porcini sott'aceto
- 1 bicchiere di Marsala secco
- un mestolo di brodo di pollo
- 50 gr di burro

#### **Preparazione:**

Prima della preparazione mettete a spurgare le animelle in acqua e latte, privatele delle aderenze e tagliatele a tocchetti come una noce, quindi cuocetele per 10 minuti in acqua e aceto.

Pulite le creste di gallo e sbollentatele.

Tagliate i filoni a tronchetti di 3 cm e la cervella a piccole noci e scottate brevemente ambedue.

Tagliate i porcini a tocchi e porzionate il girello di sanato in piccole nocette non troppo sottili.

Gli ingredienti vanno tenuti separati e al momento della cottura bisogna far fondere in una padella larga un po' di burro, nel quale farete rosolare le scaloppine infarinate, poi di seguito le animelle e la cervella, poi ancora i filoni, le creste e infine i funghi porcini.

Sfumate la preparazione con il Marsala e lasciate restringere un attimo, aggiungete 1 cucchiaino di sugo d'arrosto e se necessario un pochino di brodo; ultimate la salsa con un cubetto di burro crudo infarinato.

Aggiustate di sale e pepe e servite la finanziaria in un piatto fondo come una scodella decorandola con foglie d'alloro fritte.

### ***Dice lo chef:***

Il mio intento è stato quello di evidenziare la finanziaria come uno dei piatti più nobili della cucina piemontese.

Eliminando dalla ricetta tutte le varianti contadine come frattaglie di pollo e coniglio, aggiungendovi cipolline, carote e piselli e privilegiando i pezzi più prelibati come si faceva nelle cucine di corte.

Inoltre ho scelto una cottura non troppo prolungata, fatta praticamente al momento per lasciare integri e distinti i sapori della materia prima.

### *3.6 Guance di vitello con flan di carciofi*

*(Emma Tomaselli - Gastronomia Il Gusto)*

#### **Ingredienti per 4 persone:**

Per le guance:

- 4 guance di vitello
- 1/2 lt di barolo
- aglio
- cipolla
- sedano
- carota
- olio d'oliva
- farina (1 bicchiere)
- sale

Per il flan:

- 6 carciofi
- 2 uova
- besciamella
- burro
- parmigiano
- sale
- limone

#### **Preparazione:**

Per le guance: mettete a marinare le guance con i gusti e il vino per 2 ore, dopodiché fate soffriggere le guance con un po' d'olio e bagnatele con il vino della marinatura ed il sale.



## Capitolo III

---

Aggiungete le verdure e fate cuocere per 2 ore, aggiungendo di tanto in tanto un po' di vino e di brodo.

A fine cottura togliete le guance dall'intingolo e frullate le verdure con il sugo.

Per il flan: pulite i carciofi ed immergerli in acqua con del limone (tenete solo i cuori togliendo la barbetta).

Fateli bollire in acqua salata; una volta cotti frullateli con un bicchiere di besciamella, sale, parmigiano.

In una ciotola rompere le uova, avendo cura di tenere solo gli albumi.

Montate a neve gli albumi.

Aggiungete la crema di carciofi agli albumi montati a neve e fate attenzione a mescolare delicatamente per non smontare i bianchi.

Imburrate dei piccoli stampini e riempiteli con la crema di carciofi.

Disponeteli in una teglia da forno con 3 cm di acqua ed infornateli a 180° per circa 40 min.

Prima di girarli aspettate che siano freddi.

Per finire: tagliate le guance in due parti; adagiatele su un piatto singolo con a fianco il flan di carciofi capovolto e cospargete con un cucchiaino di sugo delle guance.

Sul flan versate un cucchiaino di besciamella.

Servite caldo.

### **3.7 Misto di verdure speziate**

*(Edith Elise Jaomazava - SA.VA. Import Export)*

#### **Ingredienti per 2 persone:**

- 1 peperone tagliato in fette sottili
- 4 carote in fette sottili
- 2 cetrioli in fette sottili
- 500 gr di fagiolini tagliati per lungo
- 250 gr di cavolo verde sminuzzato fine
- 3 pomodori a fette sottili
- un pizzico di curcuma del Madagascar
- un pizzico di coriandolo del Madagascar
- un pizzico di cumino del Madagascar
- un pizzico di curry del Madagascar
- 4 spicchi di aglio, macinato
- un cucchiaino di zenzero in polvere del Madagascar
- 2 cipolle, finemente tritate
- 6 cucchiari di olio
- sale
- pepe nero o pili pili (a piacimento)

#### **Preparazione:**

Lavate e salate leggermente le verdure.

Rosolate le cipolle, quindi aggiungete carote, fagiolini e cavolo.

Dopo 5 minuti, aggiungete i pomodori e le spezie.

Sobbollite a fuoco lento per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto e, se necessario, aggiungete acqua.

Aggiungete il cetriolo ed il pepe (o il pili pili).

Lasciate a fuoco lento per altri 10 minuti.

Prima di servire, aggiungete un po' di sale.

### *3.8 Polenta con salsa ai frutti di bosco*

*(Daniela Giglio - Azienda Agricola Cascina Amaltea)*

#### **Ingredienti per 4 persone:**

- 1 kg di farina di mais (consigliata Pignoletto rosso)
- 3 lt di acqua salata
- 350 gr di frutti di bosco (mirtilli, lamponi, more, ribes, uva spina)
- 200 gr di zucchero
- brandy

#### **Preparazione:**

Preparate la polenta in un paiolo di rame, mescolando la farina di mais all'acqua salata.

Perché la polenta sia buona e gustosa deve cuocere almeno 1 ora e essere continuamente mescolata.

Raccogliete i frutti di bosco (mirtilli, lamponi, more, ribes, uva spina) in un colino e sciacquateli sotto l'acqua corrente.

Sgocciate e schiacciate con una forchetta, aggiungete lo zucchero, mettetelo sul fuoco a cuocerlo rimestando con un cucchiaio di legno finché la composta avrà un aspetto corposo (si può utilizzare confettura ai frutti di bosco già pronta).

Aggiungete qualche cucchiata di brandy e servite.

### *3.9 Stracotto di capra e polenta bramata*

*(Daniela Bruno - Azienda Agricola Bruno Daniela)*

#### ***Ingredienti***

Per lo stracotto:

- carne di capra disossata
- vino rosso
- sale
- pepe
- rosmarino
- alloro
- cipolla
- sedano
- carota
- timo
- olio

Per la polenta:

- 4 lt di acqua
- sale grosso
- 50 gr di burro
- 1 kg di farina per polenta

#### ***Preparazione:***

Tagliare a cubetti la carne disossata e metterla a macerare almeno per 24 ore in una salamoia a base di vino rosso "Arcudi", sale e pepe, rosmarino, alloro, cipolla, sedano, carota e timo.

Stendete un filo d'olio sul fondo di un tegame, attendete che sia caldo, dopo-

diché scolate i pezzi di carne dalla salamoia e fateli saltare.

Quando si saranno dorati colate una parte della salamoia nel tegame coprendo la carne.

Cuocete a fuoco lentissimo per lungo tempo fino a cottura.

Per la polenta bramata: mettete al fuoco l'acqua, un pugno di sale grosso ed il burro.

Quando l'acqua bolle, versate a pioggia rimestando molto bene la farina per polenta.

Cuocete a fuoco lento.

Impiattate lo stracotto su un letto di polenta.

### ***Lo chef consiglia:***

Accompagnate questo piatto con vino rosso "Arcudi" D.o.c., che è un uvaggio di barbera, bonarda, freisa e neretto, come da tradizione.

### ***Curiosità:***

La polenta costituisce una valida alternativa al pane nella tradizione della cucina alpina; in effetti la piccola quantità di produzione di mais fino ai 600 mt di altitudine era completamente destinata all'alimentazione familiare.

Oggi è possibile trovare in commercio questa produzione locale presso alcune aziende a conduzione femminile che hanno la sensibilità per conservare e tramandare i prodotti della tradizione.

## I dolci

### 4.1 Baci di cocco

(Edith Elise Jaomazava - SA.VA. Import Export)

#### **Ingredienti per 4 persone:**

- 500 gr di cocco essiccato
- 500 gr di zucchero di canna
- 400 ml di latte di cocco
- 1 bacca di vaniglia bourbon del Madagascar

#### **Preparazione:**

Miscelate il cocco essiccato con il latte di cocco, mescolate bene.

Aggiungete lo zucchero e la bacca di vaniglia (tagliata per la lunghezza).

Cuocete in una casseruola a fuoco lento, mescolando di continuo fino a che la miscela non sia consolidata.

Levate la bacca di vaniglia, quindi con un mattarello svolgete la pasta su una superficie bagnata con un po' di latte di cocco.

Tagliate in pezzettini e lasciate raffreddare.

I baci di cocco si conservano molto bene nei pirottini messi in frigo, oppure in sacchetti sotto vuoto.

### *4.2 Coppa ai mirtilli sciropati*

*(Daniela Bruno - Azienda Agricola Bruno Daniela)*

#### ***Ingredienti:***

- mirtilli
- acqua
- zucchero

#### ***Preparazione:***

Invasettate i mirtilli, coprendoli con uno sciroppo di acqua e zucchero e sottoponete i vasetti ad una sterilizzazione di 30 minuti ogni 500 gr.

Si servono in coppe a fine pasto accompagnati da un moscato a tappo raso.

Camera di commercio di Torino

### **4.3 Omelette di mirtillo**

*(Daniela Giglio - Azienda Agricola Cascina Amaltea)*

#### **Ingredienti per 4 persone:**

- 300 gr di farina
- 3 uova
- 5 dl latte
- sale
- olio extravergine di oliva
- marmellata di mirtillo nero

#### **Preparazione:**

Versate in una terrina la farina, le uova, il latte, aggiungete un pizzico di sale e mescolate con una frusta, amalgamando bene gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo e abbastanza liquido.

Versate la quantità d'impasto necessaria per un'omelette in una padella di ferro spennellata di olio extravergine di oliva e colorite la pastella da entrambe le parti. Distribuite quindi su ciascuna omelette un abbondante strato di marmellata di mirtillo nero e arrotolate.



### *4.4 Panna cotta alla menta di Pancalieri*

*(Elena, Paola e Sofia Gariglio - Agriturismo Sale in Zucca - Vivai Gariglio S.s. Agricola)*

#### ***Ingredienti per 4/6 stampi:***

- 1 lt di panna
- 400 gr di zucchero
- 200 gr di latte
- 20 gr di colla di pesce
- menta di Pancalieri

#### ***Preparazione:***

Scaldate la panna con lo zucchero, aggiungete la colla di pesce sciolta nel latte con l'essenza di menta.

Riempite dei contenitori e lasciate raffreddare.

Servite con una foglia di menta sopra.

#### **4.5 Pere cotte al vino**

*(Antonella Rota ed Anna Maria Rabaglioni - Osteria Antiche Sere S.n.c.)*

##### **Ingredienti per 4 persone:**

- 500 gr di pere martine
- 150 gr di zucchero semolato
- cannella in polvere
- chiodi di garofano (2/4)
- 1 bottiglia di vino rosso profumato (Brachetto o Malvasia)

##### **Preparazione:**

Lavate le pere ed asciugatele bene; in una pentola con i bordi alti disponete le pere in piedi in modo che si sostengano; aggiungete tutti gli ingredienti e coprite con il vino fino a tre quarti.

Lasciate cuocere lentamente controllando che il vino non evapori completamente, aggiungendone se necessario.

Controllate con la forchetta la cottura delle pere che devono risultare morbide e compatte.

Servite in coppette fredde o calde a piacere, coperte con il sughetto di cottura.

### *4.6 Ricottine ai lamponi*

*(Daniela Giglio - Azienda Agricola Cascina Amaltea)*

#### ***Ingredienti per 4 persone:***

- 200 gr di ricotta fresca
- 50 gr di zucchero
- 300 gr di lamponi
- liquore (alchermes o cherry)

#### ***Preparazione:***

Mescolate bene la ricotta fresca con lo zucchero.

Prendete quattro piccoli stampini tondi e in essi distribuite il composto, livellate bene in superficie e metteteli in frigorifero per qualche ora.

Nel frattempo pulite i lamponi, lavandoli rapidamente in acqua fredda, fateli asciugare e sistemateli in 4 coppe, irrorateli con una cucchiata scarsa di liquore (alchermes o cherry) e poco zucchero.

Poco prima di servire, sformate le ricottine sopra i lamponi ponendone uno sulla sommità.

#### ***Dice lo chef:***

È possibile fare la stessa preparazione utilizzando confetture e salse ai lamponi (lamponi, vaniglia e mirto o confettura di lamponi senza semi) o ai frutti di bosco.

### *4.7 Salame di cioccolato*

*(Maria Marta Baggio e Paola Maria Paletto S.P.E.S. Cioccolato S.c.s.)*

#### ***Ingredienti per 5 persone:***

- 2 tuorli d'uovo
- 4 cucchiaini di zucchero
- 100 gr di burro di buona qualità
- 4 cucchiaini di cacao amaro in polvere o 100 gr di cioccolato amaro (tavoletta)
- 2 cucchiaini di rhum
- 250 gr di biscotti secchi
- 100 gr di gianduiotti

#### ***Preparazione:***

Lavorate due tuorli con due cucchiaini colmi di zucchero sino a quando non avrete ottenuto una crema morbida.

Aggiungete il burro sciolto, lo zucchero restante mescolato al cacao amaro oppure al cioccolato precedentemente sciolto a bagno maria ed al rhum.

Mescolate tutto molto bene e quando i vari ingredienti si saranno ben amalgamati unite i biscotti secchi tagliati a pezzettini di un centimetro e mezzo circa di lato e successivamente i gianduiotti scartati e tagliati a fettine sottili.

Mescolate in modo che il cioccolato leghi bene tutti i componenti poi versate il tutto in una carta oleata che arrotolerete pressando l'impasto per conferirgli forma cilindrica.

Confezionate il salame o più salami a seconda del vostro gusto di cioccolato così ottenuto in carta stagnola.

Mettete in frigorifero per almeno due ore, togliendolo solo quando sarà diventato ben duro.

Togliete la carta e servirlo a fette.

***Lo chef consiglia:***

Per una miglior preparazione e per non appesantire ulteriormente la ricetta già molto ricca, è consigliato l'uso di biscotti secchi semplici.

Camera di commercio di Torino

#### **4.8 Semifreddo alla lavanda**

*(Raffaella Garsia - Ristoro 28/3)*

##### **Ingredienti per 6 persone:**

- 5 tuorli d'uovo
- 175 gr di zucchero
- 40 gr di acqua
- 500 gr di panna liquida
- lavanda q.b.

##### **Preparazione:**

Con la lavanda fate un infuso come il tè classico e lasciatelo raffreddare.

Montate i tuorli con 50 gr di zucchero, e cuoceteli a 120° con lo sciroppo fatto con acqua e zucchero.

Fate raffreddare ed unite il tutto all'infuso ed alla panna montata.

Mescolate con l'aiuto di uno sbattitore elettrico.

Mettete il tutto in freezer per un paio di ore.

Servite con una salsa al cioccolato.

### *4.9 Semplice crostata alle pere e cioccolato*

*(Elena Mastellotto - Santa Polenta - CMC di Mastellotto Concetta)*

#### ***Ingredienti per 6 persone:***

- 500 gr pasta frolla
- 4 pere morbide
- 100 gr cioccolato extra fondente
- 120 gr panna
- 1 uovo
- zucchero di canna
- zucchero

#### ***Preparazione:***

Foderate una teglia da 22 cm con la pasta frolla e sbriciolatevi sopra il cioccolato. Sbucciate le pere, tagliatele in 4 spicchi e passatele in padella a fuoco vivo con il burro e lo zucchero di canna, finché non si sia creato un bel caramello, dopodiché disponetele in cerchio sopra il cioccolato.

Completate la torta con la panna già sbattuta con l'uovo e un cucchiaino di zucchero. Infornate per 40 minuti a 180° ed il gioco è fatto.

*4.10 Spremuta di pompelmo alla cannella*

*(Edith Elise Jaomazava - SA.VA. Import Export)*

***Ingredienti per 1 persona:***

- 1 bicchiere di spremuta di pompelmo
- 1 pezzo di cannella, oppure una punta di cucchiaino di cannella in polvere

***Preparazione:***

Aromatizzare la spremuta a piacere con la cannella e servite fresca.

Camera di commercio di Torino



# Le artiste del gusto

## *5.1 Maria Marta Baggio e Paola Maria Paletto*

### *S.P.E.S. Cioccolato S.c.s.*

Via Saorgio, 139/b - 10147 Torino

Tel. 011.2162293 - E-mail: [info@spes-cioccolato.org](mailto:info@spes-cioccolato.org)

[www.spes-cioccolato.org](http://www.spes-cioccolato.org)



### *La nostra storia...*

S.P.E.S. è l'acronimo di Servizio per Esperienze Sociali e definisce sinteticamente il sogno di una cooperativa impegnata in fini di solidarietà verso persone sfavorite per ragioni sociali, economiche o culturali.

S.P.E.S. è nata nel 1970 dall'esperienza umana e di fede di un gruppo di giovani volontari che, attraverso l'adozione e l'approfondimento del concetto di lavoro come servizio, cercavano di slegarsi dalla mentalità produttiva consumistica e capitalistica. Il loro punto di riferimento, concreto motore e animatore morale, è stato Padre Ottavio Fasano, frate cappuccino responsabile della missione

## Le artiste del gusto

---

nelle isole di Capo Verde, che inizialmente fondò S.P.E.S con l'intento di cooperare in modo solidale e continuo con gli abitanti dell'arcipelago africano.

Tutt'oggi proseguiamo quella strada producendo e commercializzando cioccolato di alta qualità artigianale e articoli dolciari di vario genere.

L'attività vede anche la partecipazione di Francesco, Giuseppe e molti altri soci e socie.

### ***Ricette proposte:***

- Salame di cioccolato

Camera di commercio di Torino

### 5.2 Daniela Bruno

#### Azienda Agricola Bruno Daniela

Via Nazionale, 66 - 10060 Pinasca

Tel. 0121.800722 - E-mail: arcudi.bd@libero.it



#### *La mia storia...*

L'Azienda agricola insiste su un territorio montano in località Dubbione, nel comune di Pinasca (Valli Chisone e Germanasca).

L'azienda è costituita da 6 ettari di superficie coltivata a frutteti (antiche varietà di mele e pere, ciliegie, albicocche e pesche), piccoli frutti (mirtilli, more e ribes), vite (vitigni autoctoni definiti dalla Provincia di Torino "eroici" in quanto coltivati in pendenze tali che non consentono nessuna lavorazione con macchinari e tutto viene fatto a mano: Doux d'Henry, Avana, Avarengo, Neretto).

Con l'uva prodotta vengono realizzati vini locali quali: il Doux d'Henry, il Ramiè, il Pinerolese doc.

Inoltre è presente in azienda un allevamento di capre Sanen, utilizzate per la produzione di latte che viene trasformato in tomini.

Oltre alle attività di produzione tradizionale l'imprenditrice ha aperto un agriturismo (40 posti per mangiare, 12 posti letto), un laboratorio di trasformazione della frutta in marmellate e succhi ed una fattoria didattica.

Negli ultimi anni l'imprenditrice ha inoltre deciso di sperimentare percorsi di

agricoltura sociale, partecipando ad un progetto di inclusione socio lavorativa per donne vittime di tratta (ex articolo 18 Testo Unico Immigrazione) realizzato dalla Provincia di Torino.

Attualmente è stata inserita in azienda una ragazza disabile e l'azienda ha partecipato al Fondo Regionale Disabili gestito dalla Provincia di Torino con l'intento di offrire opportunità di inclusione a persone con disabilità psichica.

Tutte le attività progettate e sperimentate hanno l'obiettivo di salvaguardare e tramandare le produzioni locali e la biodiversità del territorio, di far conoscere ai cittadini consumatori, i valori e la cultura della montagna, ma anche e soprattutto valorizzare l'importanza del lavoro delle donne nelle aziende agricole.

### ***Ricette proposte:***

- Crostino di pane alla crema di formaggio
- Seiras fresco accompagnato da Doux d'Henry D.o.c.
- Stracotto di capra e polenta bramata
- Coppa ai mirtilli sciropati

### 5.3 Claudia Domenica Ferrero

#### *Agriturismo L'Orto della Strada Antica*

Via Marconi, 88 - 10040 Piobesi Torinese

Tel. 011.9650953 - E-mail: [info@agriturismopiobesi.it](mailto:info@agriturismopiobesi.it)

[www.agriturismopiobesi.it](http://www.agriturismopiobesi.it)



#### *La nostra storia...*

L'Azienda Agricola è stata fondata a Piobesi Torinese più di 40 anni fa da Giovanni Battista Ferrero e dalla moglie Maria, ortolani da generazioni e nel 1995, che con la loro famiglia, hanno integrato all'attività agricola quella agrituristica, creando un piccolo punto ristoro.

La loro disponibilità a far conoscere l'azienda con le sue attività e le sue produzioni hanno poi permesso di aprire le porte a quanti vogliono apprendere i ritmi delle stagioni legati alle coltivazioni agricole ed approfittare dell'approvvigionamento di prodotti freschi e naturali.

Oggi l'Azienda Agrituristica è condotta dalla figlia Claudia e dalla sua famiglia che tramanda gli insegnamenti paterni e promuove con la fattoria didattica le visite guidate in azienda e con la sua cucina le tradizioni del buon cibo cucinato secondo le ricette piemontesi.

Privilegiamo i rapporti umani improntati alla semplicità e ci impegniamo nel garantire la sicurezza alimentare e nell'evitare la presenza di OGM, sia nelle col-

tivazioni che in cucina.

L'agriturismo è associato a Terre e Gusti del Piemonte, Società Cooperativa Agricola nata nel 2005, impegnata nella valorizzazione delle eccellenze locali.

Questa è la nostra idea di agriturismo!

### ***Ricette proposte:***

- Melanzane alla menta servite su un letto di porri
- Stuzzichini di mela e formaggi
- Crema di zucca di Strada Antica
- Zuppa di legumi

Camera di commercio di Torino

### *5.4 Elena, Paola e Sofia Gariglio*

#### *Agriturismo Sale in Zucca - Vivai Gariglio S.s. Agricola*

Borgata Tetti Rolle, 4 - 10024 Moncalieri

Tel. 011.646379 - E-mail: [info@vivaigariglio.it](mailto:info@vivaigariglio.it)

[www.vivaigariglio.it](http://www.vivaigariglio.it)



#### *La nostra storia...*

La nostra attività di vivaio inizia nel 1980 ad opera di Giovanni e Francesco Gariglio (con le rispettive mogli), rispondendo a un'esigenza dei produttori di ortaggi della zona, dapprima producendo piantine di lattughe e alcune varietà di pomodori, ed arrivando negli anni a disporre di circa una ventina di specie orticole con le relative varietà specifiche.

Dagli anni '90 la produzione si è rivolta anche al settore dell'hobbistica, pur mantenendo un'alta qualità delle varietà scelte ed una prevalenza nel campo professionale, fino a prevedere nel 2000 anche una linea di prodotti biologici.

Nel 2005 l'azienda è diventata Vivai Gariglio ed è ora gestita da noi tre sorelle: Paola, Elena e Sofia, figlie di Giovanni.

Il nostro obiettivo è quello di continuare l'opera dei nostri genitori e zii, mantenendo l'impostazione dell'azienda rivolta principalmente alla fornitura di piante sane e di buona qualità, senza tralasciare l'innovazione e la voglia di sperimentare sempre nuove strade.

Dal 2006 l'Azienda ha aperto anche un agriturismo, il cui nome Sale in Zucca, vuole essere un augurio per noi, prima di tutto, perché il lavoro e le scelte quotidiane vengano sempre fatte "cum grano salis"...

### ***Ricette proposte:***

- Bresaola, patata e fonduta di Raschera
- Crema di zucca Sale in Zucca
- Flan di cavolfiore di Moncalieri
- Panna cotta alla menta di Pancalieri

Camera di commercio di Torino



### 5.5 Raffaella Garsia

#### Ristoro 28/3

Via Pigafetta 56/d - 10129 Torino

Tel. 011.5086066 - E-mail: info@ristoro28marzo.it

www.ristoro28marzo.it



#### La mia storia...

Raffaella lo ha inaugurato pochi mesi fa, dopo anni di collaborazione con altri ristoranti....cercava un posto ideale per aprire un ristorante, per dare vita alla sua passione, per esprimere la sua arte in cucina e dare spazio alla sua fantasia; allo stesso tempo però voleva che il luogo in cui avrebbe realizzato le sue creazioni le permettesse di sentirsi prima di tutto "a casa".

Non voleva un ristorante secondo i canoni tradizionali e quando ha trovato i locali in via Pigafetta, nel quartiere Crocetta a Torino, ha subito capito che potevano diventare il ristoro che aveva in mente, ambiente informale, arredato con colori chiari e con una vecchia affettatrice rossa.

Come simbolo di buona fortuna lo ha chiamato 28/3 perché sua figlia è nata a fine marzo di dieci anni fa.

#### Ricette proposte:

- Ravioli di peperoni con salsa di acciughe
- Semifreddo alla lavanda

## 5.6 Daniela Giglio

### Azienda Agricola Cascina Amaltea di Giglio Daniela

Via Luinengo Cossi, 91 - 10080 Borgiallo

Tel. 0124.699508 - E-mail: [piccoli-frutti@tiscali.it](mailto:piccoli-frutti@tiscali.it)

[www.piccoli-frutti.it](http://www.piccoli-frutti.it)



#### **La mia storia...**

Proprio come Amaltea, la mitica capra degli dei dal cui corno nasce la cornucopia dispensatrice di ogni bene, vorremmo poter donare la serenità ad ogni creatura vivente.

Coltiviamo piccoli frutti (mirtilli, lamponi, ribes, more) che vengono venduti freschi durante la loro stagione di maturazione e che trasformiamo in deliziosi succhi di frutta, morbide confetture e squisite salse per accompagnare i formaggi e le carni.

Assaggiando le nostre preparazioni, i pensieri andranno alle più belle giornate dell'anno, quelle in cui nell'aria della campagna si diffondono i profumi intensi della frutta matura, del fieno appena tagliato, della lavanda in fiore, del miele che le api portano all'alveare, dell'umida rugiada mattutina, delle tiepide serate passate a guardare le stelle, assaporandole potremo rilassarci nei ritmi della natura, nella primavera in fiore, nella solare calda estate, nell'umido autunno e nel silenzio della neve che dona il giusto riposo invernale.

---

In azienda si può anche visitare un interessante giardino astro botanico.

Le ricette proposte da Amaltea in questo ricettario sono tutte a base di frutti di bosco, il principale prodotto aziendale.

***Ricette proposte:***

- Risotto ai mirtilli
- Polenta con salsa ai frutti di bosco
- Omelette di mirtillo
- Ricottine ai lamponi

Camera di commercio di Torino

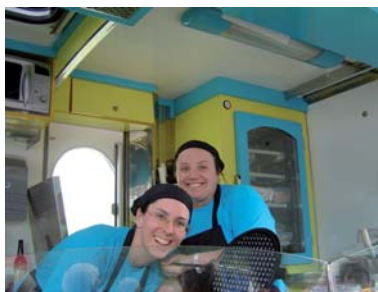
## *5.7 Marzia Jourdan ed Erica Lazzarini*

### *Io Mangio Gofri s.n.c. di Marzia Jourdan e Erica Lazzarini*

Frz. Castel del Bosco 113 - 10060 Roure (TO)

Tel. 333.6366077 - 339.6624176 - E-mail: info@iomangiogofri.it

www.iomangiogofri.it



#### *La nostra storia...*

Io Mangio Gofri è un'azienda nata nel 2005 e si occupa, principalmente della produzione e della commercializzazione di un prodotto tipico chiamato "gofri".

La particolarità dell'azienda è quella che il gofri viene cucinato direttamente sul posto con l'utilizzo di una "bottega mobile".

L'azienda possiede altresì un laboratorio all'interno del quale produce il gofri confezionato e dove produce un altro piatto tipico "le cajette".

Io Mangio Gofri, negli anni, ha portato il gofri in diverse ed importanti manifestazioni, quali il compleanno di Fiat 500 a Milano, il Salone del Gusto, il Food Market Festival di Torino, l'evento Streetfood di Arezzo, etc...

#### *Ricette proposte:*

- Gofri
- Cajette o calhette

## 5.8 Edith Elise Jaomazava

### SA.VA. Import - Export

Via Villafranca, 7 - 10024 Moncalieri

Tel. 011.643459 - E-mail: info@vanigliabourbon.net

www.vanigliabourbon.net



### *La mia storia...*

Edith Elise Jaomaza, malgascia di origine ma residente a Moncalieri con il marito e con 4 figli, si è aggiudicata il MoneyGram Award 2010, premio dedicato all'Imprenditore immigrato dell'anno, vincendo altresì un riconoscimento per l'innovatività della propria attività.

Nel 2004 ha fondato SA.VA., un'azienda con sedi in Italia ed in Madagascar, la cui attività principale risiede nella commercializzazione in Europa della vaniglia bourbon in bacche.

L'obiettivo che Edith si è fissata è la creazione di un mercato estero per i prodotti agricoli di provenienza diretta, coltivati da diverse generazioni in terreni di proprietà familiare siti nella provincia di Sambava, nel nord-est del Madagascar.

L'organizzazione commerciale di SA.VA., basata sul passaggio diretto produttore - consumatore (dettaglio ed ingrosso), consente di proporre dei prezzi interessanti e sempre concorrenziali.

---

Il prodotto di punta, la vaniglia bourbon, è di altissima qualità e deriva da coltivazioni di tipo tradizionale, senza l'ausilio di pesticidi e OGM.

Dal 2005, con la volontà di andare incontro alle richieste di alcuni clienti e grazie ai contatti con dei coltivatori diretti locali (in Madagascar ed in alcune aree del Centro America), l'offerta viene diversificata proponendo altre spezie e prodotti tipici, quali chiodi di garofano, cannella, cardamomo ed alcuni tipi di oli essenziali.

***Ricette proposte:***

- Anguilla suprema
- Misto di verdure speziate
- Baci di cocco
- Spremuta di pompelmo alla cannella

Camera di commercio di Torino

## 5.9 Elisabetta Losito e Luana Rosselli

### Gusti e sapori S.n.c. di Losito Elisabetta & C.

Via Bucheron, 18 - 10122 Torino

Tel. 011.541190 - E-mail: info@gustiesapori.to.it

www.gustiesapori.to.it



#### *La nostra storia...*

C'erano una volta a Foggia i coniugi Losito, che dal sud vennero Torino per poter dare ai propri figli l'opportunità di crearsi un futuro. Elisabetta e suo fratello Antonio, reduci da delusioni, puntarono le loro risorse sull'ex "Salone dell'Auto" di Via Boucheron, facendone un "Ristorante Pizzeria".

Con l'aiuto e la buona collaborazione di Renato, Carmela e più tardi anche di Matteo, nasce nel luglio 2001 Gusti e Sapori.

A distanza di 2 anni entrò a far parte della Gusti e Sapori anche la figlia di Elisabetta, Luana.

Negli anni successivi, Antonio e gli altri collaboratori lasciarono la società, lasciando sole Elisabetta e Luana.

Con tanta fatica e determinazione e grazie alla collaborazione di Erica, sorella di Luana, portano Gusti Sapori ad essere quello di oggi: un locale dai colori caldi e dall'atmosfera familiare, che si diverte e fa divertire la propria clientela, proponendo anche serate a tema e organizzando canti, balli e cotillon con la

---

partecipazione di artisti.

Durante l'inverno ogni settimana organizzano una serata con menù di specialità pugliesi e altre cucine regionali rallegrata da musica anni 70 tutto dal vivo.

***Ricette proposte:***

- Crosta reale del pescatore

Camera di commercio di Torino



## 5.10 Elena Mastellotto

### *Santa Polenta - Cmc di Mastellotto Concetta*

Via Barbaroux, 33 f - 10122 Torino

Tel. 011.5612226



#### ***La mia storia...***

La gastronomia Santa Polenta inaugura nel giugno 2005.

L'idea iniziale di Elena Mastellotto arriva da una gita nel Veneto, dove la polenta si accompagna anche al concetto di "cibo da strada", da prendere e consumare camminando per le vie del Quadrilatero.

Il calore di questo locale in realtà invita a fermarsi, i tavolini sparsi sono circondati da piante, da fiori e da libri... La cucina è caratterizzata dalla passione per tutto ciò che è genuino e fresco: infatti la scelta delle materie prime è molto attenta e ogni mattina le verdure vengono acquistate dai contadini del mercato vicino. La polenta, ricavata dal mais otto file, è declinata in tutte le sue forme: con la salsiccia, con il baccalà e a seconda delle stagioni con il cinghiale o lo spezzatino. A menù non mancano le torte salate, i risi conditi con il pesto di pistacchio, i piatti della tradizione dal Nord al Sud.

Fra i dolci troviamo le crostate, la caprese, la panna cotta da accompagnare magari con una Malvasia locale.

---

***Ricette proposte:***

- Baccalà alla nostra maniera
- Semplice crostata alle pere e cioccolato

Camera di commercio di Torino

### *5.11 Antonella Rota, Anna Maria Rabaglioni*

#### *Osteria Antiche Sere S.n.c. di Rota Antonella & Co*

Via Cenischia,9 - 10139 Torino

Tel. 011-3854347 - E-mail: rotantonella@yahoo.it



#### *La nostra storia...*

L'Osteria Antiche Sere è nata nel settembre 1990 da un sogno, quello di realizzare una trattoria familiare dove, ad un ambiente semplice ed accogliente, si accompagnasse un cibo del cuore, quello delle case della nostra infanzia dove per le donne la cucina quotidiana era tradizione, accoglienza e piacere di offrire.

L'ambizione era anche quella di mantenere dei prezzi che fossero accessibili a tutti, in modo da avere un pubblico di avventori assolutamente vario ed eterogeneo, mosso solo dal comune desiderio di trascorrere una bella serata in compagnia.

Nella gestione dell'attività l'Osteria conta anche la collaborazione del socio Daniele Rota.

#### *Ricette proposte:*

- Peperoni in bagna cauda
- Quiche di broccoli
- Pere cotte al vino

---

## 5.12 Maria Angela Susigan

### Ristorante Gardenia

C.so Torino, 9 - 10014 Caluso

Tel. 011.9832249 - E-mail: [info@gardeniacaluso.it](mailto:info@gardeniacaluso.it)

[www.gardeniacaluso.it](http://www.gardeniacaluso.it)



#### *La mia storia...*

In una bella casa di campagna ottocentesca arredata con eleganza d'antan e circondata dal giardino dove si pranza in estate, il ristorante nasce nel 1977 come trattoria con cucinata tipica. Oggi propone una grande cucina di tradizione del Canavese rivisitata attraverso l'utilizzo di prodotti di primissima qualità, fedele allo spirito del "ricettario di casa" derivato dall'esperienza di mamma Assunta e da approfondite ricerche per recuperare l'originalità dei piatti del territorio.

La chef e proprietaria Mariangela Susigan è nata a Tolosa in Francia, ma vive da sempre a Caluso, suo paese adottivo. Si definisce autodidatta, anche se la sua cucina si è nutrita di molte esperienze presso chef di altissimo livello. Grande appassionata, propone inoltre piatti studiati sperimentando le erbe selvatiche della Valchiusella abbinare ai prodotti del territorio e di stagione. La sua è una cucina dall'anima primitiva, un'arte di esaltare il sapore primordiale dei piatti, un

---

lavoro di equilibrio tra tecniche nuove e antiche, rispetto, armonia, estetica e leggerezza perché traspaia dai suoi piatti lo spirito antico con un risultato estremamente attuale.

***Ricette proposte:***

- Cipolla del canavese cotta al sale e ripiena d'amaretti su fonduta di toma della Valchiusella
- Ravioli di farina di carruba con salamatata e salsa di cavolo di Montalto alle spezie
- Zuppa d'Ajucche e bistorta della Valchiusella con uovo colante
- Finanziera reale

Camera di commercio di Torino

### 5.13 Emma Tomaselli

#### *Il Gusto di Tomaselli Emma*

Via Santa Teresa, 24/e - 10121 Torino

Tel. 011.538038



#### *La mia storia...*

Il Gusto ha una genesi molto semplice, quasi banale, ma vera: il fondersi della passione per la buona cucina e dell'amore per il contatto con la gente.

Ecco i due ingredienti che hanno spinto Emma Tomaselli, la proprietaria, a fare il grande salto da dipendente di una famosa gastronomia torinese a coraggiosa imprenditrice.

Fatto sta che fin dal suo esordio i consensi sono stati unanimi e il Gusto si è affermata come gastronomia centrale di qualità.

La simpatia è di casa, come anche l'assoluta disponibilità a buffet e catering.

Piatti rigorosamente sani, ma stuzzicanti; scelta come sempre varia, ma con costante attenzione all'uso di verdura di stagione; prodotti del territorio e ricette della nonna hanno attirato sempre più i clienti che oggi si servono da Emma e dalla sua instancabile collaboratrice Micaela, sia per piatti da servire a casa propria, sia per fugaci spuntini - di qualità - da consumare velocemente nella pausa pranzo.

In ogni modo... cosa si può desiderare di più di un piatto di vere frittelle di mele, magari ancora tiepide?

---

# Ringraziamenti

Si ringraziano per aver collaborato alla realizzazione del volume: Alessandra Brogliatto, Barbara Chiavarino, Giulia Chinnici, Maria Teresa Cianciotta, Anita Cuomo e Stefania Fumagalli, Anna Marengo, Silvana Neri... e naturalmente le nostre imprenditrici: Maria Marta Baggio e Paola Maria Paletto, Daniela Bruno, Claudia Domenica Ferrero, Elena, Sofia e Paola Gariglio, Raffaella Garsia, Daniela Giglio e la figlia Irene, Marzia Jourdan ed Erica Lazzarini, Edith Elise Jaomazava, Elisabetta Losito e Luana Rosselli, Elena Mastellotto con la collaboratrice Elisabetta, Antonella Rota e Anna Maria Rabaglioni, Maria Angela Susigan, Emma Tomaselli con l'amica Michela.

Chi lo dice che i migliori chef sono uomini? E che i ristoranti più graditi sono quelli a titolarità maschile?

*"Il gusto delle donne"*, il secondo volume della collana "I quaderni per l'imprenditoria", vi invita a scoprire appetitose prelibatezze "in rosa". Un libro di ricette tutte al femminile, frutto della sapienza e della fantasia delle migliori chef di Torino e provincia. Segreti da replicare in cucina... o da assaggiare comodamente seduti al ristorante.

Camera di commercio di Torino

**Comitato per la promozione dell'imprenditoria femminile  
della Camera di commercio di Torino**

via San Francesco da Paola 24 - 10123 Torino

tel. 011 571 6354 - fax 011 571 6356

[comitatoimprenditoriafemminile@to.camcom.it](mailto:comitatoimprenditoriafemminile@to.camcom.it)

[www.to.camcom.it/comitatoimprenditoriafemminile](http://www.to.camcom.it/comitatoimprenditoriafemminile)