



THE **DIFFERENT** GUIDE

Ringraziamo il **Sous Chef** Andrea Dalla Mola e **Pastificio Defilippis** - Torino

Torino

FOOD



Vitello tonnato, bagna cauda, agnolotti del plin:

sono i piatti piemontesi che devi assolutamente assaggiare. Ma non fermarti qui, perché Torino è una città di sapori, storie e incontri. È testimonial di scambi culturali e gastronomici. Vanta una perfetta compenetrazione fra la cucina piemontese e la **gastronomia italiana e internazionale**.



L'immigrazione dal Sud Italia e dal resto del mondo ha creato una scena culinaria unica. Puoi assaporare piatti siciliani, pugliesi, napoletani con ricette tramandate di generazione in generazione. Il **kebab** è arrivato a metà anni '90 e il primo ristorante giapponese ha aperto nel '97.



Puoi goderti autentici piatti marocchini, cinesi, indiani e peruviani nei vari quartieri della città. Dai **tacos** messicani al **falafel** libanese, ogni angolo offre un'esperienza diversa.

A Torino, la cucina è cultura, è vita.





GOFRERIA PIEMONTEÌSA

Sei pronto a scoprire il vero **street food piemontese**?

La Gofreria Piemonteisa è il posto giusto! Fondata nel 2005 da Dario, è riconosciuta da guide gastronomiche prestigiose per l'autenticità e la qualità. Dario ha tratto ispirazione dalle tradizioni alpine del Cinquecento e del Settecento, riportando in vita le **antiche ricette di gofri e miasse**. I gofri, cialde croccanti a nido d'ape, sono preparati con una miscela di **farine integrali**. Sono senza uova, latte o strutto. Per questo sono leggeri e digeribili.

Le squisite miasse, sottili e croccanti, sono preparate con farina di mais integrale e acqua.

Puoi gustare sia la versione dolce che salata di queste ricette secolari. Infatti, puoi farcirle con prosciutto, formaggi, speck, crema di peperoni, salsa tonnata, pancetta, oppure con marmellate, cioccolato e miele.

E sai da dove provengono le farine?

Dario stesso le macina utilizzando un mulino a pietra presente nel locale. E se vuoi saperne di più, non ti basta che chiedere: Dario è sempre ben lieto di raccontare la storia delle sue delizie e di mostrarti il suo mulino.

Via San Tommaso 7
www.gofreriapiemonteisa.it

[facebook](#)
[instagram](#)





GANDHI Ristorante Indiano

E se a Torino, l'India fosse a portata di mano? No, non esageriamo. Al ristorante Gandhi vivi davvero i sapori e l'essenza dell'India. Trovi **menu vegetariani** e **vegani**, oltre a piatti di agnello, pollo e pesce, cotti nel tradizionale **forno Tandoor**.

E ancora: dolci e vari tipi di pane Tandoori.

È gestito da Kumar e Amit, due simpatici fratelli originari del Punjab. Sorridono quando menzioniamo i riconoscimenti che hanno ricevuto per la qualità dei piatti. **"25 anni** fa abbiamo aperto con un sogno: far scoprire la variegata cucina indiana. I nostri piatti raccontano ciò che l'India è: un crogiolo di etnie e sapori.

"È una terra che ha vissuto invasioni. E ogni invasore ha portato nuovi ingredienti alla cucina tradizionale" ci ricorda Kumar.

Da Gandhi ogni piatto racconta una storia di incontri e gusti che sorprenderanno il tuo palato. E se non ami il cibo troppo piccante? No problem: puoi scegliere il livello di piccantezza.

E l'atmosfera? Rilassante! grazie alla luce soffusa delle candele, ai profumi delle spezie che si diffondono delicatamente tra arredi indiani realizzati a mano.

C.so Regio Parco 24
Tel +39 011 24 70 643
Mobile. +39 335 12 52 967

facebook
instagram
www.gandhitorino.it





ESTRATTO Juice Bar

Le energie calano mentre esplori Torino? Ovvio, non ti dai tregua: hai tanto da scoprire. Ma noi siamo con te. Per questo ti suggeriamo Estratto, il juice bar dove l'**energia, NATURALE**, è di casa. E potrai farne il pieno. Potrai goderti il meglio della natura, perché Andrea, Fabio e Alyssa sono pronti a prepararti **estratti, centrifughe** e **smoothies** con **frutta fresca** e **verdura di stagione**. E poi: **acai bowl, toast, bun ripieni, muffin vegani** e **biologici senza glutine**. Appena entri sarai accolto dal profumo inebriante della frutta, dai loro sorrisi contagiosi e dalla loro voglia di illustrarti i benefici di ogni frutto e verdura. "Vogliamo offrire un'alternativa sana e genuina. La frutta e la verdura ci donano tanti benefici: sono **antiossidanti**, idratano la pelle, **detossificano**, aiutano per il **benessere mentale**, danno energia. Sono i nostri alleati per farci stare bene. E questo è Estratto: un'oasi dove sperimentare uno stile di vita sano, dove regalarsi un momento di amore per se stessi" ci racconta Andrea. E fidati, ad ogni sorso dei loro estratti, le energie aumentano e anche la tua felicità!

Via dei Mercanti 1/L
Tel. +39 389 48 61 386

[facebook](#)
[instagram](#)





TAGLIO La Pizza Per Fetta

E se mentre visiti Torino, ti venisse una voglia irrefrenabile di pizza? Allora, non possiamo che consigliarti Taglio - La Pizza Per Fetta. Appena entrerai, ti avvolgerà il profumo inteso del **basilico** che si fonde armoniosamente con la **passata di pomodoro** e la **mozzarella**. E appena addenterai la tua fetta, avverrà la vera magia. Perché?

Perché ogni morso è un'esplosione di gusto.

Infatti, l'impasto segue una **lievitazione naturale** ed è preparato con **farine biologiche** ancora **macinate a pietra**.

La pizza è poi arricchita da **ingredienti di stagione**, selezionati da **produttori locali** che rispettano i ritmi della terra. E gli abbinamenti? Potrai scegliere tra **birre artigianali** che ti faranno assaporare la maestria dei birrifici locali, **vini naturali** che esaltano ogni boccone, **spritz** e freschi **cocktails**. Ma Taglio è molto più di un luogo dove gustarti la vera pizza Made in Italy.

Qui potrai partecipare a **eventi unici**, come le giornate dedicate alla musica elettronica. Insomma, da Taglio ti immergerai in un mondo di sapori autentici: un indimenticabile viaggio nei piaceri della vita. Non ti resta che scoprirlo!

Via C. Battisti 3/C
Tel. +39 011 9555522
L.go IV Marzo 17/C

[facebook](#)
[instagram](#)
tagliopizzaperfetta.com

