

Guida ai locali informati
sulla cucina senza glutine.

*A guide to venues informed
about gluten-free cuisine.*



ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA
PIEMONTE E VALLE D'AOSTA

*ITALIAN COELIAC ASSOCIATION
PIEDMONT AND VALLE D'AOSTA*

A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta - Onlus
Via Guido Reni, 96/99 - 10136 Torino
Tel. 011-3119902 - Fax 011.3119910
www.aicpiemonte.it
e-mail: segreteria@aicpiemonte.it

2006

Presentazione di A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta <i>Presentation by AIC Piedmont and Valle d'Aosta</i>	pag. 2 <i>page 3</i>
Progetto Ristorazione <i>Restaurant project</i>	pag. 4 <i>page 5</i>
Premessa <i>Premise</i>	pag. 6 <i>page 7</i>
Torino e comuni limitrofi <i>Turin and surrounding district</i>	pag. 9 <i>page 9</i>
Provincia di Torino <i>Turin province</i>	pag. 25 <i>page 25</i>
Aosta <i>Aosta</i>	pag. 41 <i>page 41</i>
Alessandria <i>Alessandria</i>	pag. 43 <i>page 43</i>
Asti <i>Asti</i>	pag. 45 <i>page 45</i>
Biella <i>Biella</i>	pag. 49 <i>page 49</i>
Cuneo <i>Cuneo</i>	pag. 61 <i>page 61</i>
Novara <i>Novara</i>	pag. 67 <i>page 67</i>
Verbania <i>Verbania</i>	pag. 71 <i>page 71</i>
Vercelli <i>Vercelli</i>	pag. 75 <i>page 75</i>
Bed & Breakfast <i>Bed & Breakfast</i>	pag. 79 <i>page 79</i>
Appendice - notizie utili <i>Appendix - useful information</i>	pag. 101 <i>page 101</i>

A cura di Mariangela BRIANZA BRAMANTE

Traduzione in inglese di *Susan Phillips*
Revisore dei testi: *Claudio Thoux*

Ringraziamo tutti i volontari e i collaboratori del Progetto Ristorazione che con il loro lavoro hanno reso possibile la stesura di questa guida.

Edited by Mariangela BRIANZA BRAMANTE

English translation by *Susan Phillips*
Proofreader: *Claudio Thoux*

We wish to thank all the volunteers and helpers of the Restaurant Project whose work has made this Guide possible.

PRESENTAZIONE

Una guida sui locali informati nella somministrazione di pasti e bevande privi di glutine: finalmente!

Certo si tratta di una bella sfida e crediamo che questo possa rappresentare un bel salto di qualità; saranno comunque i nostri soci, ma ci auguriamo non solo loro, quali utilizzatori di questa nuova, nel suo genere, guida gastronomica a giudicare.

Noi abbiamo impegnato in questa impresa le nostre forze migliori, facendo tesoro dell'esperienza maturata nella sensibilizzazione, prima, e nella formazione dei ristoratori poi.

Il nostro spirito di Associazione, fervido e disinteressato, speriamo possa incontrare il Vostro interesse anche nella ricerca della vera e autentica cucina che caratterizza la "cultura della tavola italiana". Abbiamo, nella stesura, mantenuto una articolazione simile a quella di altre più generiche guide: glossario dei termini culinari della nostra regione, descrizione del locale e del luogo ove si inserisce, sintesi dei piatti più significativi, bevande servite.

Crediamo che lo sforzo, che A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta ha sostenuto, voglia percorrere la strada di rendere sempre meno diverso il celiaco nella ricerca, non facile, di creare una guida volta al "mangiar bene", al "mangiar giusto" valorizzando nel contempo il "mangiar sicuro" che tanto a cuore ci sta.

Il nostro grazie a tutti coloro che hanno contribuito a questa prima realizzazione e . . . una volta a tavola . . . Buon Appetito

A.I.C Piemonte Valle d'Aosta

PRESENTATION

At last we have a guide to venues informed about serving gluten-free drinks and meals!

It has certainly been a considerable challenge and we believe that this is a significant step forward. In any case the judges of this new kind of gastronomic guide will be our members and not necessarily them alone.

We have devoted our best efforts to this enterprise, using the experience we had acquired during past awareness campaigns and subsequently in the training of the restaurant staff.

We hope that the lively and disinterested spirit of our Association will also interest you in this quest for the true and authentic cuisine that characterises "Italian dining culture".

In the layout we have kept a similar presentation to that of more general guides: there is a glossary of the culinary terms of our region, a description of the venue and of the surrounding area, a summary of the most significant dishes and the drinks or wines served.

We believe that this contribution by AIC Piedmont and Valle d'Aosta is a further important step towards reducing the differences between coeliacs and others in the creation of a guide aimed at "eating well" and "eating right" which at the same time stresses the aspect of "eating safely" that is such a fundamental requirement.

Our thanks to all those who have contributed to this first edition and....when you are at the table...enjoy your meal.

A.I.C Piedmont and Valle d'Aosta

PROGETTO RISTORAZIONE

Il Progetto nacque alcuni anni fa a livello di A.I.C. Nazionale e si estese in breve tempo a tutte le Associazioni Regionali. Il realistico obiettivo che A.I.C. si pose fu quello di ridurre il rischio di involontaria assunzione di glutine, attraverso la divulgazione della conoscenza della Celiachia negli operatori del settore, predisponendo un iter formativo concernente i comportamenti e le azioni necessari ad evitare il Glutine.

Nella Guida, che riporta i Locali Informati a cura di A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta, troverete varie tipologie di esercizi: ristoranti, hotel, agriturismi, osterie, trattorie, bed&breakfast e gelaterie. Queste due ultime categorie sono da poco entrate, con un loro Progetto a parte, nelle attività che da tempo svolgiamo. Hanno un loro iter formativo studiato appositamente e che, comunque, non si discosta sostanzialmente da quello del Progetto Ristorazione.

Non tutti i Locali Informati a cura di A.I.C. Piemonte Valle d'Aosta sono, ovviamente, presenti sulla Guida, poiché altre strutture hanno ultimato l'iter formativo dopo la pubblicazione. Vi preghiamo quindi di controllare sul nostro sito - www.aicpiemonte.it - o sul sito dell'A.I.C. Nazionale - www.celiachia.it - la presenza di nuovi esercizi o la cancellazione di quelli pubblicati.

Nelle ultime pagine potrete consultare le notizie utili - Appendice

RESTAURANT PROJECT

The Project was born some years ago at the level of the National A.I.C. and it soon spread to all the Regional Associations. The realistic objective that the A.I.C. aimed to achieve was that of reducing the risk of involuntary consumption of gluten by means of increasing the knowledge and awareness of Celiac disease among restaurant owners and catering staff through the establishment of a training process regarding all the steps required to avoid gluten.

In the Guide, edited by A.I.C. Piedmont and Valle d'Aosta, you will find various types of "informed" venues: restaurants, hotels, farmhouse holidays, taverns, trattorias, farmers' cooperatives, bed & breakfasts and ice-cream parlours. These last two categories are recent entries compared to the other venues we have been following for some time and they have their own separate Projects. Their training process is specific to them, although the principles are not very different from those of the Restaurant Project.

Obviously not all of the "informed venues" followed by A.I.C. Piedmont and Valle d'Aosta are present in the Guide as these other structures terminated their training process after it had been published. We therefore suggest you consult our website www.aicpiemonte.it, or the National A.I.C. website www.celiachia.it, for the presence of new venues or for the cancellation of any of those published.

For more details about gluten-free products and food in Italy, please consult the useful information in the Appendix on the last pages

PREMESSA

Ogni angolo del Piemonte e della Valle d'Aosta racchiude i suoi tesori d'arte in una chiesa, in un palazzo o in qualche bontà nascosta che si trova solo in quel luogo. Non solo la città, ma anche il paese più piccolo è inserito in un paesaggio ricco di suggestioni: dalla montagna alla collina, dalla pianura ai laghi e offre una grande e varia ricchezza enogastronomica. Con queste premesse e in quest'ottica ho cominciato a scrivere la guida ed è stata un'esperienza nuova e stimolante. Con entusiasmo e curiosità ho visitato tutti i locali e assaporato le portate che mi proponevano i cuochi, mi informavo sulla composizione dei vari piatti e sugli ingredienti usati, annotando sia l'attenzione e la disponibilità del personale che la cura degli ambienti. Con altrettanto piacere ho visitato i luoghi in cui questi locali sono inseriti: dalla grande città al piccolissimo paese, scoprendo ogni volta un edificio, un quadro, un sapore nuovo o la cortesia di una persona.

Un discorso a parte meritano i Bed & Breakfast: anche in Piemonte si stanno diffondendo e, non senza difficoltà, siamo riusciti in breve tempo a formarne un certo numero. Per ora sono localizzati principalmente nelle valli olimpiche, ma il nostro desiderio è di poterli formare in tutto il Piemonte e Valle d'Aosta. L'incontro con i proprietari è sempre stato molto cordiale, tutti hanno dimostrato entusiasmo e disponibilità. Ho visitato con piacere le case che si sono rivelate arredate con cura, ognuna con le proprie caratteristiche: dalla baita in montagna alla casa di città, dalla casa moderna in paese alla cascina cinquecentesca in campagna. Anche la colazione varia: alcuni offrono quella all'italiana, altri propongono formaggi tipici del luogo, salumi, frutti di bosco o frutti di stagione, yoghurt.

La guida è divisa in due sezioni dove i locali sono elencati in ordine alfabetico per province:

- ◆ Ristoranti, hotel, agriturismi, osterie, trattorie e gelaterie.
- ◆ Bed & Breakfast

Mariangela Brianza Bramante

PREMISE

Every angle of Piedmont and of Valle d'Aosta has art treasures in a church or historic building, or some other hidden "goodies" which you can only find in that particular place. Not only the towns but also the smallest little village is surrounded by a landscape that is rich in charm: from the mountains to the hills, from the plains to the lakes, everywhere offers a great and varied wealth of food and wine. With these premises and from this viewpoint I began to write this guide and it has been a new and stimulating experience. With enthusiasm and curiosity I visited all the venues and tasted all the dishes the cooks proposed, I enquired about their composition and the ingredients used, noting both the attention and the helpfulness of the people and their attention to the décor. With similar pleasure I visited the places where these venues are to be found: from large towns and cities to tiny villages, each time discovering a building, a picture, a flavour that was new to me, the kindness of an individual person.

The Bed & Breakfasts are another question. This service is beginning to spread in Piedmont too and, not without some difficulty, we have managed in a short time to train a certain number. For the moment they are mainly situated in the Olympic valleys, but we hope to prepare some throughout the whole of Piedmont and Valle d'Aosta. Our meetings with the owners have always been very cordial, and they have all been enthusiastic and helpful. I visited with pleasure the houses which turned out to be furnished with care, each one with its own characteristics: from the mountain "baita" or chalet to the city flat, from modern town houses to fifteenth century country farmsteads. The breakfasts vary too: some offer an Italian breakfast while others have local cheeses typical of the area, cured meats, hams and salamis, forest fruits or fruit of the season and yoghurt.

The guide is divided into two sections where the venues are listed in alphabetical order according to province:

- ◆ *Restaurants, hotels, farmhouse holidays, taverns, trattorias and ice-cream parlours.*
- ◆ *Bed & Breakfasts*

Mariangela Brianza Bramante

LOCALI INFORMATI A.I.C.

Il Piemonte e la Valle d'Aosta sono regioni ricchissime di realtà enogastronomiche strettamente legate ai prodotti della loro terra e alle proprie tradizioni culinarie. Per questo ci siamo rivolti non solo a **ristoranti** e **hotel** ma ad **agriturismi**, **osterie**, **trattorie** e **gelaterie** per cogliere le opportunità che meglio possono soddisfare i desideri di ciascuno.

A.I.C. INFORMED VENUES

*Piedmont and Valle d'Aosta are regions that are very rich in food and wines which are strictly connected to the products of their land and their own culinary traditions. For this reason we have included not only **restaurants** and **hotels** but also **farmhouse holidays**, **taverns**, **trattorias** and **ice-cream parlours** so as to provide a choice of opportunities that can best satisfy each person's wishes and requirements.*



TORINO e COMUNI LIMITROFI

TURIN and SURROUNDING DISTRICT





Cooperativa Agricola "Del Duc"

A Grugliasco, al confine con Torino, circondata dai prati, incontriamo questa grande cascina che ospita un agriturismo dove regna una quiete che lo fa sembrare lontano dalla città. L'arredamento è ovviamente rustico in armonia con l'ambiente che lo circonda. Le signore che vi accoglieranno sono molto cordiali e disponibili e l'atmosfera è quella che si crea quando le famiglie si ritrovano con gli amici. La cucina è piemontese e i prodotti usati sono naturalmente di loro produzione.

I cibi cambiano a seconda delle stagioni quindi potremo gustare una deliziosa insalata arricchita da noci e formaggi o da frutta fresca, le gustosissime polpettine al rosmarino, l'affettato e un'ottima carne all'albese. Gli gnocchi sono morbidi e conditi con un saporito ragù e l'arrosto è tenerissimo. Si può terminare con una panna cotta cedevole e dolce al punto giusto. I vini sono regionali e ben si abbinano ai piatti tradizionali.

Giorni di chiusura
Lunedì, martedì, mercoledì
Prezzo
€ 25 - 35 bevande escluse
Recapito
Tel. 011/3149929
Strada del Portone, 197
10095 Grugliasco (TO)
Persona di Riferimento
Laura GRANDI

Closed
Monday, Tuesday, Wednesday
Price
€ 25 - 35 excluding drinks
Telephone number and address
Tel. 011/3149929
Strada del Portone, 197
10095 Grugliasco (TO)
Reference
Laura GRANDI
(for information about gluten-free food)



Osteria "Del Musicante"

Dopo aver lasciato la tangenziale nord di Torino arriviamo a Pianezza: un paese da cui si gode un bel panorama sulla Dora Riparia e sulla collina morenica di Rivoli. Interessanti sono la Parrocchiale del '400 con la Torre Campanaria e la romanica Pieve di San Pietro. Vi è poi un "Masso Erratico" ricordo dei ghiacciai che ricoprivano la Valle di Susa. L'Osteria del Musicante è posta sulla via principale. È un bel locale arredato con mobili e suppellettili che ricreano l'atmosfera di un'antica ed elegante osteria. La proprietaria è gentile e cortese e ci seguirà durante tutto il pasto.

La cucina è piemontese e si ispira ad antiche ricette. Il tonno di coniglio, ottimo per l'estate, è tenero e ricorda con i suoi sapori le ricette delle vecchie zie. I tomini con la salsa di mele al peperoncino stuzzicano prima con il loro colore poi con l'accostamento del dolce-piccante. Ben cucinati i peperoni con una deliziosa salsa aromatica. Il risotto alle erbe è profumato e ben sgranato. Terminiamo il pranzo con una soffice panna cotta al cioccolato e con una delicata bavarese di fragole. La scelta dei vini è ampia e vi saranno consigliati con competenza.

Giorni di chiusura
Lunedì e mercoledì sera
Prezzo
€ 30 - 45 bevande escluse
Recapito
Tel. 011/8661249
Via Caduti per la Libertà, 26/A
10044 Pianezza (TO)
Persona di Riferimento
Viviana ROY

Closed
Monday and Wednesday evening
Price
€ 30 - 45 excluding drinks
Telephone number and address
Tel. 011/8661249
Via Caduti per la Libertà, 26/A
10044 Pianezza (TO)
Reference
Viviana ROY
(for information about gluten-free food)

"Del Duc" Farmers' Cooperative

At Grugliasco, on the edge of Turin but surrounded by meadows, we find this great farmhouse which offers farm holidays where it is so quiet that it seems to be far away from the city. It is obviously furnished in a rustic way which is in harmony with the surrounding environment. The ladies who welcome us are very friendly and helpful and the atmosphere is warm - like when families meet up with their friends. The cooking is Piedmontese and the ingredients used are naturally their own production. The food changes according to the season, so we can enjoy a delicious

insalata arricchita da noci e formaggi o da frutta fresca (salad enriched with nuts and cheese or fresh fruit), very tasty *polpettine al rosmarino* (meat balls seasoned with rosemary), *affettato* (sliced cured meats) or excellent *carne all'albese* (thin slices of raw meat seasoned with fine pieces of parmesan cheese). The *gnocchi* are soft and served with a tasty *ragù* (meat sauce) and the *arrosto* (roast) is very tender. We can finish the meal with a *panna cotta* (crème caramel made with fresh cream) that is just the right sweetness and consistency. The wines are from Piedmont and they are well suited to these traditional dishes.

"Del Musicante" Tavern

After leaving the "tangenziale nord" (north link of the Turin ring road) we get to Pianezza: this is a village with a view overlooking the Dora Riparia river and the morainic hill of Rivoli. Of interest here there is the Parrocchiale (parish church) built in 1400 with the bell tower and the Romanesque Pieve (parish church) of San Pietro. There is also a "Masso Erratico" (erratic boulder) which is a testimony of the glaciers that used to cover the Susa Valley. L'Osteria del Musicante is on the main road. It is a lovely place with furniture and furnishings that recreate the atmosphere of an old-fashioned and elegant tavern. The proprietor is kind and courteous and she is the one to look after us throughout the meal. The cuisine is Piedmontese and it uses traditional

recipes. The *tonno di coniglio* (rabbit tuna), excellent for the summer, is tender and its tastiness reminds us of the recipes of our elderly aunts. The colourful *tomini con la salsa di mele e peperoncino* (typical light, savoury, round cheeses with apple sauce and chilli pepper) excite the appetite both in appearance and in the contrasting sweet, savoury and spicy-hot flavours. The bell peppers are done to a turn and they are served with a delicious aromatic sauce. Next comes a pleasantly textured and fragrant *risotto* with herbs. We round off the meal with a soft *panna cotta al cioccolato* (a sort of chocolate flavoured crème caramel made with fresh dairy cream) and a delicate *bavarese di fragole* (which is like a strawberry mousse). There is a wide choice of wines and you will be expertly advised.

Giorno di chiusura
Domenica sera
Prezzo
€ 22 - 60 bevande escluse
Recapito
Tel. 011/4346494
Via Duchessa Jolanda, 7
10138 Torino
Persona di Riferimento
Chiara NUZZOLESE

Closed
Sunday evening
Price
€ 22 - 60 excluding drinks
Telephone number and address
Tel. 011/4346494
Via Duchessa Jolanda, 7
10138 Torino
Reference
Chiara NUZZOLESE
(for information about gluten-free food)

Giorni di chiusura
Domenica e lunedì
Prezzo
€ 30 bevande escluse
Recapito
Tel. 011/482104
Via Galvani, 21
10144 Torino
Persona di Riferimento
Patrizia CASTAGNERIS

Closed
Sunday and Monday
Price
€ 30 excluding drinks
Telephone number and address
Tel. 011/482104
Via Galvani, 21
10144 Torino
Reference
Patrizia CASTAGNERIS
(for information about gluten-free food)

Ristorante "Duchesse"

Nel bel quartiere liberty di Torino, nei pressi di Piazza Statuto, è interessante e piacevole osservare le architetture e le decorazioni delle case e dei palazzi come, ad esempio, il palazzo dei Grifoni o Casa Fenoglio.

Il Ristorante "Duchesse" si inserisce in questo contesto ed è un locale sobrio e molto gradevole.

Le persone che ci seguono sono cortesi, attente e professionali.

L'antipasto caldo di mare con insalatina che ci viene servito è colorato, vario e saporito. Segue un delicato risotto "Certosino" con gamberetti mantecato alla panna e un cuore di carciofo stufato con bocconcini di

cernia al sesamo ben equilibrato nei sapori. Concludiamo il pranzo con un assaggio di morbidi e deliziosi dolci: una delicata panna cotta e uno zuccotto con un sottile pan di Spagna che avvolge panna, torrone e cioccolato.

La Freisa accompagna le diverse portate.



"Duchesse" Restaurant

In the fine Art Nouveau quarter of Turin, near Piazza Statuto, it is interesting and enjoyable to observe the architecture and decorations of the houses and buildings such as the *Palazzo dei Grifoni* or *Casa Fenoglio*.

The "Duchesse" Restaurant is in this area and the premises are sober and very pleasant.

The people who look after us are courteous, attentive and professional.

The *antipasto caldo di mare* (hot seafood starter) we are served is colourful, varied and tasty. A delicate *risotto "Certosino" con gamberetti mantecato alla panna* (a creamy rice dish made with soft fresh cheese,

cream and prawns) follows.

Next is served *cuore di carciofo stufato con bocconcini di cernia al sesamo* (stewed artichoke heart with grouper seasoned with sesame) which is a harmonious combination of flavours. We conclude the meal with a taste of soft and delicious desserts: a delicate *panna cotta* (a sort of crème caramel made with fresh cream instead of milk) and *zuccotto con panna, torrone e cioccolato* (a pudding made with a thin layer of sponge cake which is wrapped around fresh cream, nougat and chocolate).

Freisa is the wine that accompanies the various courses.

Ristorante "Il Conte Max"

La cucina è esclusivamente senza glutine.

Giornata grigia, uggiosa oppure sfavillante di sole? In entrambi i casi ci assale una gran desiderio di vacanze. Perché allora non illuderci, almeno per una sera, di essere in Africa? Possiamo cercare questa sensazione nel Ristorante "Il Conte Max". È un locale a pianta quadrata con un camino al centro, le luci basse e soffuse, i colori scuri, l'arredamento con stoffe zebra e oggetti etnici contribuiscono a farci sentire in vacanza.

La persona che ci accoglie è attenta e accurata.

Il tavolo degli antipasti è ricco e colorato. Cominciamo con delle inconsuete e stuzzicanti zepole con asparagi di mare. Gli gnocchetti alle melanzane con sugo di vongole racchiudono i profumi dell'estate, delicati i tortelloni ripieni di

stracchino e salmone con salsa di vino prosecco. Sono poi serviti lo squalotto con battuto e patate e lo squalotto pastellato con salsa all'aglio: entrambi ben cucinati, saporiti e accompagnati da un morbido pane. Non possiamo terminare il pasto senza gustare due deliziosi dolci: la torta caprese e lo strudel di mele e banane.

I vini consigliati ben si accompagnano alle varie portate.



"Il Conte Max" Restaurant

The cuisine is exclusively gluten free

Is it a gloomy grey day, or is it radiant with sunshine? In both cases we feel an overwhelming desire for a holiday. Just for one evening, why not enjoy the illusion that we are in Africa? We can bring our dream to life at the "Conte Max" Restaurant. The premises are square with a fireplace in the centre, low suffused lighting, dark colours, furnished in zebra striped fabrics with ethnic objects that contribute to the feeling that we are on holiday.

The person who looks after us is attentive and thorough.

The table of starters is rich and colourful. We start with some unusual and appetising *zepole con asparagi di mare* (savoury doughnuts with sea asparagus). The *gnocchetti alle melanzane con sugo di vongole* (small

aubergine *gnocchi* with clam sauce) are bursting with the scents of summer, while the *tortelloni ripieni di stracchino e salmone con salsa di vino prosecco* (large ringlets of pasta stuffed with soft fresh cheese and salmon with a dry white wine sauce) are delicately flavoured. Next is served *squalotto con battuto e patate* (baby shark with chopped herbs and potatoes) and *squalotto pastellato con salsa all'aglio* (baby shark in batter with garlic sauce): both are well cooked, tasty and accompanied with soft bread. We cannot end the meal without tasting two delicious desserts: the *torta caprese* and the *strudel di mele e banana* (apple and banana strudel).

The wines suggested are an excellent accompaniment to the various dishes.



Ristorante "Il Vicolo"

In una zona centrale di Torino, tra i corsi Vittorio Emanuele, Re Umberto e Matteotti, troviamo il ristorante "Il Vicolo" dove possiamo pranzare durante una pausa di lavoro o cenare prima di cominciare una piacevole serata.

Il locale è piccolo, ben arredato, gradevole e l'atmosfera è allegra.

Giorni di chiusura

Sabato pranzo e domenica

Prezzo

€ 15 - 20 bevande escluse

Recapito

Tel. 011/535233

Via Melchior Gioia, 3/D
10121 Torino

Persona di Riferimento

Andrea BIANCHINI

Closed

Saturday lunchtime and Sunday

Price

€ 15 - 20 excluding drinks

Telephone number and address

Tel. 011/535233

Via Melchior Gioia, 3/D
10121 Torino

Reference

Andrea BIANCHINI

(for information about gluten-free food)

In a central area of Turin, between the avenues of Corso Vittorio Emanuele, Corso Re Umberto and Corso Matteotti, you will find the restaurant "Il Vicolo" where you can eat during the lunch break of a working day or dine at the beginning of a pleasant evening out. The restaurant is small, well furnished and pleasant and the atmosphere is cheerful. The person who looks after you is courteous and helpful. Rice, rices, *risottos*, the restaurant offers a vast selection. The *risotto allo zafferano* (rice cooked slowly in broth and saffron) is tasty and the grains are well separated. The

insalata di verdure (vegetable salad) that we choose, from among the many offered, is rich and varied. The *crème caramel* is exquisite.



Apertura: da ottobre a maggio per il ristorante, tutto l'anno per il catering.

Giorni di chiusura: domenica e lunedì

Prezzo

€ 30 - 35 bevande escluse

Prenotare con largo anticipo

Recapito

tel. 011/533376

Via Barbaroux, 25 – 10122 Torino

Comodo il parcheggio di Piazza Arbarello

Persona di Riferimento

Stefano BRINATTI

Open: from october to may for the restaurant, all the year round for the catering service.

Closed: Sunday and Monday

Price

€ 30 - 35 excluding drinks

Book well in advance

Telephone number and address

Tel. 011/533376

Via Barbaroux, 25 – 10122 Torino

There is a convenient car park in Piazza Arbarello

Reference

Stefano BRINATTI

(for information about gluten-free food)

Ristorante Catering "La Birba - Il Briccone"

Percorrendo via Barbaroux, nel centro storico di Torino all'angolo con via Botero, non troverete l'insegna del ristorante ma, dopo aver suonato il discreto campanello (Birba) di un antico palazzo, sarete accolti con molta affabilità in una intima, un po' Gozzaniana, sala da pranzo.

La cucina è piemontese ricercata, molto curata e rivela una costante ricerca di piatti nuovi, raffinati, sempre nel filo della tradizione.

Il pane, i grissini, la focaccia sono vere delizie particolarmente gradite, come ben si può immaginare, dagli intolleranti al glutine.

Il merluzzetto a vapore con salsa di acciughe su un letto di patate croccanti ha un equilibrio di sapori e di cottura davvero gradevoli.

Il ragù di filetto con tagliatelle (o altra pasta) è delicato e saporito, sicuramente

da provare.

Si può continuare con un tenerissimo arrosto di vitello al sale dalla perfetta cottura.

A Natale preparano un ottimo panettone che viene servito, come d'altra parte la focaccia, anche ai clienti non celiaci.

Buona scelta di vini, in particolare piemontesi, che vengono abbinati ai piatti con sapienza.



"Il Vicolo" Restaurant

"La Birba" Restaurant with "Il Briccone" Catering

Going along *via Barbaroux* in the historic centre of Turin, on the corner with *via Botero* you will not see a restaurant sign but instead, on the wall of an old building, you will find a discreet bell marked Birba. When you ring it you will find that the door opens into a warm and welcoming, intimate dining room reminiscent of the reserved and graceful atmosphere evoked by Guido Gozzano (nineteenth century Turin poet).

The cooking is refined Piedmontese, with painstaking attention to detail and it reveals a constant quest for new and refined dishes which at the same time always follow tradition.

The bread, the grissini and the focaccia are true delicacies that are particularly appreciated, as you can imagine, by those intolerant to gluten.

The *merluzzetto a vapore con salsa di acciughe su un letto di patate croccanti* (steamed cod with anchovy sauce on a bed of crispy potatoes) has a balance of flavours and cooking that is really delicious.

The *ragù di filetto con tagliatelle* – o altro tipo di pasta (pasta ribbons – or other type of pasta - with fillet of beef sauce) is delicate and tasty and is certainly a good dish to choose.

Next comes a very tender *arrosto di vitello al sale* (veal roasted in salt) which is done to a turn. At Christmastime they prepare an excellent *panettone* (typical Italian Christmas cake) which is served, as is the focaccia, also to customers who are not coeliacs.

There is a good choice of wines, Piedmontese ones in particular, that are knowledgeably chosen to go with each dish.



Trattoria "La Panoramica"

Da Torino o, uscendo a Santena, dall'autostrada Torino - Piacenza, saliamo sulle colline chieresi che offrono numerosi itinerari interessanti. Si può scegliere, ad esempio, tra una passeggiata nei vigneti che producono la "Freisa", una visita all'Abbazia cistercense di Vezzolano o alla casa natale di San Giovanni Bosco. È molto gradevole trascorrere una giornata a Chieri, città che offre l'opportunità di conoscere chiese e palazzi o di acquistare stoffe d'arredamento e biancheria per la casa in una delle sue numerose filature.

Tornando a Torino da Pino Torinese incontriamo la Trattoria "La Panoramica". Il locale è semplice,

accogliente, ben arredato.

La persona che ci accoglie è gentile e la cucina che ci segue molto premurosa e attenta.

La cucina è casalinga e curata.

Ci viene proposta una farinata: è cotta al punto giusto e l'assaporiamo con molto piacere. L'insalata di polipo è squisita: il polipo è morbido e le verdure che l'accompagnano fresche e di varietà diverse. Il dolce che conclude la cena è un delizioso gelato alla crema con frutti di bosco caramellati.

Il vino della casa ben accompagna le varie portate.

Giorno di chiusura

Lunedì

Prezzo

€ 20 - 25 bevande escluse

Recapito

Tel. - fax 011/842161

Via Torino, 12

10025 Pino Torinese (TO)

Persona di Riferimento

Felicia PICCOLO

Closed

Monday

Price

€ 20 - 25 excluding drinks

Telephone number and address

Tel. - fax 011/842161

Via Torino, 12

10025 Pino Torinese (TO)

Reference

Felicia PICCOLO

(for information about gluten-free food)

"La Panoramica" Trattoria

From Turin, or if you are on the Torino - Piacenza motorway then exit at Santena, you climb the Chieri hills which offer several interesting itineraries. You can choose, for example, between a walk through the vineyards which produce "Freisa" wine and a visit to the Cistercian Abbey of Vezzolano or to the house where San Giovanni Bosco was born. It is very pleasant to spend a day in Chieri, a town that offers the opportunity to visit churches and palaces or to buy furnishing fabric and linen for the house in one of its numerous spinning mills.

Returning towards Turin from Pino Torinese you will see the Trattoria "La Panoramica". The premises are simple,

cosy and well furnished.

The person who looks after you is kind and the cook is very thoughtful and attentive.

The food is home made and meticulous.

A *farinata* (a sort of thick pancake made with chickpea flour) is served: it is done to a turn and we savour it with great pleasure. The *insalata di polipo* (octopus salad) is exquisite: the octopus is soft and the various vegetables accompanying it are very fresh. The dessert that concludes our dinner is a delicious *gelato alla crema con frutti di bosco caramellati* (vanilla ice-cream with melted caramel forest fruits).

The house wine is a good accompaniment to the various courses.



Pizzeria "La Smorfia"

... .. e se andassimo a visitare la Reggia di Venaria? La Galleria di Diana è veramente superba, la ristrutturazione prosegue e si può già entrare in altre parti dell'imponente Reggia. Non dimentichiamo una passeggiata nel parco della Mandria che ci offre una grande varietà di percorsi tra boschi e prati; anche i bambini si divertiranno molto. Voglia di pizza, anche insolita, di farinata e di focaccia? La Pizzeria "La Smorfia" riuscirà a soddisfarla. Le varietà della pizza sono ben 53 e quelle della focaccia 6 con un accostamento di prodotti e sapori anche

insoliti, ma sempre gradevoli: non resta che l'imbarazzo della scelta. La cucina è a vista, l'arredamento gradevole.

La persona che ci riceve è disponibile e allegra.

La pizza Caprese con pomodorini e mozzarella di bufala è delicata e ben cotta, un assaggio di "Romagna mia" con pomodoro, mozzarella, stracchino, prosciutto crudo e rucola, molto saporita, quieto ogni desiderio di continuare con gli assaggi: rimane il piacere di gustare una squisita crostata.

Giorno di chiusura

Martedì

Prezzo

€ 10 - 20 bevande escluse

Recapito

Tel. 011/4246595

Via Verga, 14

10078 Venaria (TO)

Persona di Riferimento

Mario DORELLI

Closed

Tuesday

Price

€ 10 - 20 excluding drinks

Telephone number and address

Tel. 011/4246595

Via Verga, 14

10078 Venaria (TO)

Reference

Mario DORELLI

(for information about gluten-free food)

"La Smorfia" Pizzeria

... .. and if we went and visited the *Reggia di Venaria* (Royal Palace of Venaria)? The *Galleria di Diana* (Diana Gallery) is truly superb, the restoration continues and it is already possible to see other parts of the imposing Palace. And we should not miss a stroll in the Mandria Park which offers us a great variety of walks through woods and fields and the children love it too. Do you have a passion for pizza, also unusual types of pizza, *farinata* (a sort of pancake made with chickpea flour) and *focaccia* (pizza bread with herbs, olive oil and salt)? "La Smorfia" pizza restaurant will certainly satisfy your craving. There are 53 different varieties of pizza and 6 types of *focaccia* with a combination of products and flavours that are also unusual but always pleasant: there is an embarrassingly

wide choice. The kitchen is open to view and the premises are pleasantly furnished.

The person who looks after you is cheerful and helpful.

The *pizza Caprese con pomodorini e mozzarella di bufala* (pizza Caprese with tomatoes and buffalo mozzarella cheese topping) is delicate and well cooked, and a taste of "Romagna mia" con pomodoro, mozzarella, stracchino, prosciutto crudo e rucola (with tomato, mozzarella cheese, fresh stracchino cheese, raw Parma ham and rocket topping) which is full of flavour calms all desire to go on with tasting other pizzas: there remains the pleasure of savouring a delicious *crostata* (a sort of tart made with jam or chocolate).



Giorni di chiusura

Sabato a pranzo e domenica tutto il giorno

Prezzo

€ 50 - 60 bevande escluse

Recapito

Tel. 011/6313523

Via Nizza, 262

10125 Torino

Persona di Riferimento

Massimiliano GUZZONE



Closed

Saturday lunchtime and Sunday all day

Price

€ 50 - 60 excluding drinks

Telephone number and address

Tel. 011/6313523

Via Nizza, 262

10125 Torino

Reference

Massimiliano GUZZONE

(for information about gluten-free food)

Ristorante "La Pista"

Il Lingotto è stato il primo grande stabilimento Fiat. Ora non vi si producono più automobili, ma è diventato un contenitore di molteplici attività.

La ristrutturazione è stata curata dall'architetto Renzo Piano che vi ha inserito, sulla sommità, la "Bolla" e lo "Scrigno".

Il ristorante "La Pista" si inserisce opportunamente in questo contesto.

Si entra dall'ingresso di Via Nizza 262, un cortese guardiano ci indicherà la rampa di accesso alla celebre pista di collaudo (progetto dell'architetto Giacomo Mattè - Trucco) dove si trova il Ristorante.

La musica sommessissima, l'arredamento minimale, le luci soffuse, l'eleganza dei tavoli apparecchiati con molta cura e originalità preludono a una cena mai banale, con guizzi di ironia. Le numerose portate sono servite su piatti e suppellettili divertenti, raffinate, curiose.

Saremo accolti con gentilezza e competenza.

La cucina è tradizionale e creativa.

Il topinambur, il cardo e le cipolline di Ivrea con salsa di acciughe sono molto saporiti. La fonduta di Montebore in tazza con un uovo di quaglia è delicata e inconsueta.

Il medaglione di pescatrice con creste di gallo croccanti è un accostamento sicuramente originale, ma gradito.

Il dessert è una croccante e deliziosa crostatina di meliga con Martinsec.

Piccolissimi e profumati cioccolatini accompagnano il caffè. Il fine pasto vuol ricordare le merende di un tempo: un pezzetto di pane con del cioccolato fondente che va sciogliendosi in un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva.

I vini vengono consigliati con sapienza e appropriati alle varie portate.



"La Pista" Restaurant

The Lingotto was the first large Fiat factory. Now cars are no longer produced there, but it has become a container for many other activities. The restoration was done by the architect Renzo Piano who placed the "Bolla" (Bubble) and the "Scrigno" (Casket) on the top of the building.

The restaurant "La Pista" fits comfortably into this context.

You enter from the Via Nizza 262 entrance and a courteous guard points out the access ramp where the cars used to be tested (projected by the architect Giacomo Mattè-Trucco) and where the La Pista restaurant is.

The low music, minimal furnishing, soft lighting, the elegance of the tables laid with great care and originality are the prelude to a dinner with flashes of irony which is never banal. The numerous courses, served on amusing plates and furnishings, are refined and curious.

You will be received with kindness and competence.

The cuisine is traditional and creative.

The *topinambur*, *cardo e cipolline di Ivrea con salsa di acciughe* (Jerusalem artichoke, cardoon and little Ivrea shallots with anchovy sauce) are very tasty. The *fonduta di Montebore in tazza con un uovo di quaglia* (a

velvety sauce made with melted *fontina* cheese served with a quail's egg in a cup) is delicate and unusual. The *medaglione di pescatrice con creste di gallo croccanti* (angler fish medallions with crunchy cockerel crests) is certainly an original but pleasant combination. The dessert is a crunchy and delicious *crostatina di meliga con Martinsec* (a little maizeflour tart with Martinsec). Very small and fragrant chocolates accompany the coffee. The end of the meal is a reminder of old-fashioned snacks: a piece of bread with plain chocolate melting in a tablespoon of olive oil.

The wines are proposed with expertise and they are well suited to the various courses.





Novotel Torino - Ristorante "La Terrazza"

Il Novotel è situato in una posizione strategica nel contesto di un importante nodo autostradale che collega sia le autostrade che partono da Torino, sia gli Aeroporti Internazionali di Caselle e di Malpensa ed è inserito nelle zone industriali e commerciali di Settimo Torinese, Borgaro e San Mauro. La struttura alberghiera è di concezione moderna, dotata di sale per congressi, conferenze, incontri di lavoro. Dispone inoltre di piscina e parcheggio. Le camere sono ampie, ben arredate e confortevoli. In questo contesto si inserisce il ristorante "La

Terrazza" che è aperto fino alle ore 24.

Il locale è elegante e arredato con cura. Il personale che ci accoglie o ci segue è cortese e professionale.

Ci viene servito un antipasto di mare con un gambero ripieno molto saporito. Il risotto alle erbe è profumato e le verdure che seguono sono ben cotte. Una colorata macedonia di frutta fresca conclude la cena. La scelta dei vini è ampia e riesce a soddisfare i nostri desideri.

Giorni di chiusura

Nessuno

Prezzo

€ 22 - 45 bevande escluse

Recapito

Tel. 011/2601211 Fax 011/200574

C.so Giulio Cesare, 338/34

10154 Torino

Persona di Riferimento

Roberto FALCIONI

Closed

Never

Price

€ 22 - 45 excluding drinks

Telephone number and address

Tel. 011/2601211 Fax 011/200574

C.so Giulio Cesare, 338/34

10154 Torino

Reference

Roberto FALCIONI

(for information about gluten-free food)

Novotel Torino - "La Terrazza" Restaurant

The Novotel is situated in a strategic position near an important motorway junction that connects both the motorways leaving from Turin and the International Airports of Caselle and Malpensa and it is right near the industrial and shopping areas of Settimo Torinese, Borgaro and San Mauro. The hotel is modern, with congress and conference halls for business meetings. There is also a swimming pool and a car park. The rooms are large, well furnished and comfortable. Here you can find "La Terrazza" restaurant which is open until 12 o'clock pm.

The premises are elegant and furnished with care.

The staff that receives us and looks after us during the meal is courteous and professional.

We are served an *antipasto di mare* (seafood starter) with a stuffed prawn which is very tasty. The *risotto alle erbe* is fragrant and the vegetables that follow are done to a turn. A colourful *macedonia di frutta fresca* (fresh fruit salad) rounds off the meal.

The choice of wines is wide and satisfying.



Pizzeria "Pentegallo"

La cucina è esclusivamente senza glutine.

Si arriva a Beinasco, alle porte di Torino, dalla tangenziale sud della città: uscita Orbassano poi seguire le indicazioni. Dopo aver visto un film nella multisala del Warner Village, o fatto acquisti al vicino centro commerciale, il "Pentegallo" può soddisfare il nostro desiderio di pizza.

Il locale è piccolo, intimo, ben arredato e con un forno a legna per la cottura delle pizze.

La persona che ci accoglie è cordiale e attenta.

La varietà di pizze e focacce è numerosa. Iniziamo però con una farinata ben cotta per continuare con una croccante focaccia.

La pizza Margherita è cotta a puntino, quella tedesca molto saporita e, per terminare, tra i numerosi dolci, scegliamo una deliziosa torta di mele alla cannella.

Giorni di chiusura

Lunedì - martedì e sempre a pranzo

Prezzo

€ 12 - 35 bevande escluse

Recapito

Tel. 011/3497669

Via Torino, 68 bis

10092 Beinasco (TO)

Persona di Riferimento

Dante CROCCO

Closed

Monday - Tuesday and always at lunchtime

Price

€ 12 - 35 excluding drinks

Telephone number and address

Tel. 011/3497669

Via Torino, 68 bis

10092 Beinasco (TO)

Reference

Dante CROCCO

(for information about gluten-free food)

"Pentegallo" Pizzeria

The cuisine is exclusively gluten free

To get to Beinasco, on the outskirts of Turin, take the *tangenziale sud* (south part of the Turin ring road): leave the ring road at Orbassano and then follow the signposts.

After seeing a film at the Warner Village cinema complex, or shopping in the nearby shopping centre, the "Pentegallo" is the perfect place for a pizza.

The premises are small, cosy, well furnished and with a wood fire for cooking the pizzas.

The person who looks after us is friendly and attentive to our needs.

There is a wide choice of pizzas and focacce (sort of thick pizza dough usually seasoned with olive oil and herbs), and also an inviting *farinata* (like a thick, oven-baked savoury pancake made with chickpea flour). We decide to start with a well cooked *farinata* which is followed by a crispy *focaccia*.

The *pizza Margherita* (with tomato and *mozzarella* cheese topping) is done to a turn, the *pizza tedesca* is very tasty, and we choose one of the several desserts, a delicious *torta di mele alla cannella* (apple cake with cinnamon).



Ristorante "Sapordivino"

Siamo a Torino vicini alla Dora, all'Arsenale della Pace e al più grande e antico mercato della città.

Desideriamo pranzare dopo aver cercato qualche oggetto inconsueto o semplicemente dopo aver passeggiato per le vie del balôn (il mercato delle pulci), oppure preferiamo trascorrere una serata un po' speciale, un po' trasgressiva (ma non troppo)?

Allora entriamo al "Sapordivino" dove subito cogliamo un'atmosfera un po' bohémienne e l'arredamento è davvero originale, unico e un po' "stralunato".

Si può scegliere di pranzare in una delle salette o nella veranda sulla strada o, nella bella stagione, all'aperto.

I proprietari e il personale

sono gentili e disponibili, i piatti preparati con cura.

Si può cominciare con un antipasto di stuzzicanti verdure e una bruschetta con barbabietole allo yogurt. Il pane merita veramente un applauso, per averlo bisogna prenotare almeno due giorni prima.

Le tagliatelle al sugo di coniglio sono ben cucinate e si può continuare con un bel tagliere di formaggi accompagnati da inedite salse e vari tipi di miele. Saporitissime le verdure di stagione.

Possiamo terminare con un dolce allo zabaglione delicato e corroborante.

I vini serviti sono prevalentemente Piemontesi.



"Sapordivino" Restaurant

We are in Turin near the Dora, at the Arsenale della Pace and the largest and oldest market of the city.

We would like to have lunch after hunting for some unusual object or simply after walking through the streets of the Balôn (the flea market), or perhaps instead spend a rather special and slightly (but not too) unconventional evening out.

So we go to the "Sapordivino" where we immediately sense a rather Bohemian atmosphere with really original, unique and rather "weird" decor.

There you can choose whether to eat in one of the two little dining rooms or in the veranda on the street or, in the warmer seasons, in the open air.

The owners and the staff are kind and helpful; the dishes are prepared with care.

You can start with an *antipasto* of tasty vegetables and a *bruschetta con barbabietole allo yogurt* (toasted bread seasoned with garlic, olive oil and salt served with beetroot tossed in yogurt).

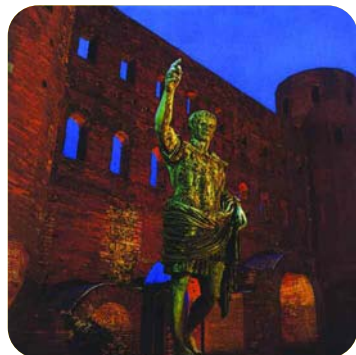
The bread really deserves applause, but to have it you must book at least two days ahead.

The *tagliatelle al sugo di coniglio* (freshly made pasta ribbons with rabbit sauce) are

very well cooked and you can continue with a good dish of different cheeses

accompanied by unusual sauces and various types of honey. The *verdure di stagione* (vegetables of the season) are extremely tasty. You can end the meal with a delicate pick-me-up, the *dolce allo zabaglione* (a dessert made with zabaglione, a typically Piedmontese cream made just of egg yolks, Marsala and sugar).

The wines served are prevalently Piedmontese.



Giorno di chiusura

Martedì

Prezzo

€ 15 - 25 bevande escluse

Recapito

Tel. 011/4365104

Via Borgo Dora, 25/H

10152 Torino

Persona di Riferimento

Enrico VIARENGO

Closed

Tuesday

Price

€ 15 - 25 excluding drinks

Telephone number and address

Tel. 011/4365104

Via Borgo Dora, 25/H

10152 Torino

Reference

Enrico VIARENGO

(for information about gluten-free food)