

4 TOUR

difficoltà: * per tutti / ** medio / * impegnativo**

A) I PORTICI DELLE GOLOSITÀ (1 Km) *

SAB: 14-16.30/16.30-19 DOM: 10-12.30

Portici, locali storici e golosità: prestigiosi caffè, pasticcerie, gelaterie saranno raccontati con dovizia di particolari e storie inedite. Da Fiorio al Caffè Elena, dalla seicentesca Via Po alla piazza Vittorio Veneto, fino al gioiello guariniano di Piazza Carignano.

CAFFÈ ELENA (storico)

GHIGO

ABRATE

FIORIO (storico)

MULASSANO (storico)

BARATTI & MILANO (storico)

PEPINO (storico)

B) DOLCI PASSI NELLA VECCHIA TORINO (1,5 Km) **

SAB: 14-16.30/16.30-19 DOM: 10-12.30

Tipica zona da esplorare e riscoprire, se si visita Torino, è il cosiddetto quadrilatero romano. Una tappa obbligata per gli amanti non solo della storia ma anche del palato. Il *tour* è organizzato in modo tale da raccontare locali storici dall'architettura avvolgente e affascinante, come il Bicerin, o da artigiani come Cioccolato Gianduja sotto i portici alfieriani di fronte a quelli della "volta rossa" dove è nato il Cottolengo. *New entry* di quest'anno, la splendida pasticceria caffetteria DAF sotto i portici di Via Barbaroux.

BICERIN (storico)

OLSEN

PRODOTTI GIANDUJA TORINO (mdg)

GOFFRERIA PIEMONTEISA

BARATTI & MILANO (storico)

MULASSANO (storico)

DAF ELITE

C) DOLCEZZE REALI (1 Km)*

SAB: 14-16/16-18 DOM: 10-12

Tra i tour proposti, la via candidata a diventare la "via del cioccolato" (via Maria Vittoria) non può mancare: tra Maestri del Gusto come Castagna e Gobino e locali storici come Caffè San Carlo e Stratta, questo tour è imperdibile per tutti gli appassionati del cioccolato.

CASTAGNA (mdg)

DAVIDE APPENDINO

CAFFAREL

GOBINO (mdg)

CAFFÈ SAN CARLO (storico)

CAFFÈ TORINO (storico)

STRATTA (storico)

D) A SPASSO TRA I MAESTRI DEL GUSTO E NON SOLO (2 Km) ***
SAB 14-16.30/16.30-19 DOM:10-12.30

L'ultimo tour proposto quest'anno vuole sottolineare l'importanza dei maestri pasticceri, cioccolatieri e gelatieri (tra cui i Maestri del Gusto: Pfatisch, Giordano, Gertosio, Miretti e Gobino) che hanno reso Torino una delle città del cioccolato d'eccellenza. Sarà possibile osservare macchinari per la lavorazione del cioccolato, fare degustazioni e scoprire curiosità sull'arte dolciaria torinese. Importante *new entry* in questo tour sarà la Pasticceria Racca dove Fabrizio Racca presenta le sue creazioni di cook design.

PFATISCH (mdg)
A. GIORDANO (mdg)
GERTOSIO (mdg)
AVVIGNANO
MIRETTI (mdg)
PLATTI + GOBINO (storico + mdg)
FABRIZIO RACCA

COME PRENOTARE I TOUR

La prenotazione per i tour è caldeggiata, inviando una mail entro il 18 Marzo a dolciportici@gmail.com . Per la partecipazione è richiesta una **donazione minima di € 5 a persona (esclusi gli under 14)** destinata al fondo no-profit "**Unicredit Il Mio Dono – Progetto Portici e Gallerie di Torino**". I fondi saranno utilizzati per attività no-profit coerenti con la valorizzazione dei portici e delle gallerie di Torino.

NB: La prenotazione e la donazione sono considerate valide per ogni singolo tour.

Per il corretto svolgimento dei tour è richiesta la presenza al punto di partenza almeno 15' prima dell'inizio. La capienza massima per ogni tour, fino ad esaurimento posti, è di 25 soggetti. Possono partecipare ai tour anche coloro privi di prenotazione salvo non sia stato raggiunto il numero massimo di partecipanti prenotati. In tal caso la donazione potrà essere affidata direttamente alla guida che la consegnerà alla Fondazione che, a sua volta, la conferirà nel fondo no profit "Progetto Portici e Gallerie di Torino"