

se, un sorbetto da prepararsi con quattro arance e da accompagnare con biscotti savoiardi: sicuramente era più facile usare la sorbettiera con un clima freddo e con la neve intorno, piuttosto che d'estate.

Chapusot, si sentiva totalmente italiano, nella Torino risorgimentale, tanto che ebbe a proclamare, nell'introduzione del suo trattato: «L'Italia, regione privilegiata dal Cielo, non ha da ricercare altrove quanto fa d'uopo al più salubre e vario e delicato nutrimento dell'uomo, e [...] non avrebbe da invidiare ad altre contrade né più saporiti frutti e legumi, né più fini olii e latticini, né migliori pollami, né più succulente carni da macello, oltre alla copiosa e squisita sua selvaggina e pescagione d'acqua dolce e salsa. Non mancano pertanto gli elementi per una tavola confortevole, come dicono, e scelta; mancano bensì le scuole a tal effetto, vale a dire, le grandi cucine e le grandi credenze». Agli albori della nostra unità nazionale i buoni cibi "italiani" dunque non mancavano. Era più difficile saperli cucinare al meglio per l'assenza di valide scuole professio-

nali, create invece in Francia dai cuochi dei nobili che, rimasti disoccupati dopo la Rivoluzione giacobina, aprirono molti ristoranti. Faceva eccezione, già dalla fine del Settecento, il **ristorante Del Cambio**, uno dei più antichi della città. Nella sala con le finestre verso il Parlamento Subalpino il conte Camillo Benso di Cavour soleva gustare il suo piatto preferito: la **finanziera**. Nelle osterie, come le **Tre Gal-line**, invece ci si scaldava lo stomaco con **polenta e gran bollito**. E l'inverno pareva un po' meno freddo.

♦Gigi Padovani, a «La Stampa» per 25 anni, è critico gastronomico; Clara Vada Padovani è critica gastronomica ed esperta di storia della cucina. Sono autori di libri best-seller anche all'estero sulla cultura del cibo

PER SAPERNE DI PIÙ

F. Chapusot, *La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni*, Torino 1846 (ristampa anastatica A. Forni, Sara Bolognese 1990).

G. Vialardi, *Trattato di cucina pasticceria moderna credenza e relativa confetteria*, Torino 1854 (ristampa anastatica A. Forni, Sara Bolognese 1986).

A. Viriglio, *Torino e i torinesi*, Viglongo, Torino 1980 (I ed. Lattes, 1898).

L. Manzo, F. Peirone, *A tavola con i torinesi*, Archivio Storico Città di Torino, Torino 2004.

L. Manzo, F. Peirone, *Giochi svaghi e passatempi dal Medioevo all'Ottocento*, Archivio Storico Città di Torino, Torino 2006.

C. e G. Padovani, *Gianduiotto Mania*, Giunti, Firenze 2007.

M.S. Ainardi, P. Brunati, *Le fabbriche da cioccolata*, Allemandi, Torino 2008.

C. e G. Padovani, *CioccolataTorino*, Blu Edizioni, Torino 2010.

C. e G. Padovani, *Italia Buon Paese*, Blu Edizioni, Torino 2011.



Vai alle schede complete su www.museotorino.it

CIOCCOLATA LANDÒ

La fabbrica nasce nell'edificio, adibito a conceria (famiglia Watzembourgn) a fine Settecento, affittato da Giovanni Martino Bianchini, che nel 1820 vi installa una macchina di sua invenzione per la produzione del cioccolato. Nasce la fabbrica di cioccolata Landò. A Bianchini subentra, un decennio dopo, Paolo Caffarel.



CAFFAREL

Subentrato nel 1837 a Bianchini nella fabbrica Landò, Paolo Caffarel lascia la "Caffarel padre e figlio" al figlio Isidoro. Nel 1879 nasce la Caffarel Prochet e Compagnia. Negli anni Sessanta del Novecento sposterà la sede a Luserna San Giovanni.



EDIFICIO RESIDENZIALE, EX FABBRICA MORIONDO E GARIGLIO

Quella che dal 1874 fu la sede della fabbrica di cioccolato Moriondo e Gariglio, che si sciolse nel 1924 per confluire nella Venchi oggi è un edificio residenziale. È la prima azienda cioccolatiera torinese a esportare all'estero.

DITTA PROCHET, GAY E COMPAGNIA

A Michele Prochet si deve l'invenzione del gianduiotto, nel 1852: per ovviare ai problemi di reperimento del cacao dovuti ai blocchi doganali francesi, utilizza nocciole "tonde gentili" delle Langhe finemente tritate. Fino al 1865 il suo nome era givo, "cicca" in piemontese. Nel 1879 nasce la Caffarel Prochet e Compagnia.



RISTORANTE DEL CAMBIO

Adiacente al Teatro Carignano, il ristorante "del Cambio" fu frequentato fin dal Risorgimento da politici e aristocratici. Deve la sua fama alle assidue visite del conte di Cavour che vi pranzava quasi quotidianamente e il cui posto preferito è oggi ricordato da una targa in bronzo.

STREGLIO

Nel 1924 un ex operaio della Talmone, Pietro Arturo Streglio, costruisce in corso Lecce 20 l'omonimo stabilimento, che in pochi anni diventerà una delle aziende dolciarie di punta nella produzione di praline, gianduiotti e gelatine di frutta a livello industriale. L'ex area Streglio è attualmente trasformata in edificio residenziale.



CAFFÈ LAVAZZA, GIÀ DROGHERIA PAISSA

Antica drogheria Paissa Olivero, rilevata il 24 marzo 1895 da Luigi Lavazza – che ne fa sede della ditta fino al trasferimento negli stabilimenti di corso Giulio Cesare – nel 1996 rinasce come caffè ristorante di proprietà Lavazza.

VENCHI UNICA

La Venchi Unica è negli anni Venti e Trenta una delle più importanti fabbriche dolciarie torinesi. Nata dalla fusione dell'Unica di Riccardo Gualino con la Venchi, ha sede nella fabbrica costruita nel 1921 tra i corsi Francia e Marche, abbandonato nel 1978 e oggi parzialmente riquilificato.