

Baratti & Milano





Eat the street TURIJN

Praktisch en elegant: dat zijn de Torinesi. Dankzij die merkwaardige combinatie blinkt Turijn al eeuwen uit in culinaire hoogstandjes van verfijning en creativiteit. In deze Noord-Italiaanse chocoladehoofdstad proef je de geschiedenis én de toekomst.

Tekst Mirjam Mulder Fotografie Valeria Bismar



Geliefde plek in levendige wijk

In de knusse sfeer van een lokale trattoria serveert Ristorante Scannabue regionale gerechten van de hoogste kwaliteit. Het ligt op slechts een paar passen van het centraal station, tegenover een kerk in de levendige wijk San Salvario. De vele stickers op de deur geven aan hoe geliefd het restaurant is onder de locals en zelfs in de rest van Italië. Aanrader is het 'Menù della tradizione', met onder andere huisgemaakte *agnolotti del plin ai tre arrosti* (pastakussentjes met drie soorten gegrild vlees) en een malse *guancia brasata al barbara* (kalfswang in barbara-wijn). Reserveer een tafel en neem plaats tussen de stamgasten. *Largo Saluzzo 25/h*

Het is een oerzonde om Piemonte te bezoeken en niet één keer tajarin te eten

Met de hand

Iedere regio van Italië heeft haar eigen pastasoorten, zo ook Piemonte. Van *tajarin* tot *agnolotti del plin*: bij Pastificio Defilippis draaien ze deze lokale specialiteiten zelf met de hand in elkaar, volgens traditioneel recept. De geschiedenis gaat terug tot 1872, toen chef-kok van de Savoye's Domenico Toso besloot dat hij genoeg had van het hof en een pasta-workshop opende voor het gewone volk. Na al die tijd zit de winkel nog steeds op dezelfde plek, maar is hij inmiddels uitgebreid met een restaurant dat wordt platgelopen door zowel Torinesi als toeristen. Wil je alle pastasoorten uitproberen? Dan kun je wat zakjes met de gedroogde versies meenemen voor thuis. *Via Giuseppe Luigi Lagrange 39*





Sinds 1822

In Caffè San Carlo hangt de geschiedenis als een enorme kroonluchter aan het plafond. Dit barokke café, gelegen onder de *portici* aan het gelijknamige plein, opende zijn deuren in 1822. Als je binnenstapt en je de goudomrande spiegels en Griekse zuilen in je opneemt, is het niet moeilijk om je voor te stellen dat intellectuelen, kunstenaars en politici als Dumas en Gramsci hier graag kwamen voor hun dagelijkse kopje koffie. Welke wereldveranderende ideeën zouden in dit café het levenslicht hebben gezien? Bij uitstek geschikt om hier voor je bezoek aan het Palazzo Reale te genieten van een versgemalen koffie en een van de speciale gebakjes, zoals de met karamelcrème gevulde reuzencroissant La Carla. Piazza S. Carlo 156



Napoleon was zo'n fan van deze 'petits bâtons de Turin' dat hij er een speciale koeriersdienst voor liet aanleggen



Koninklijke soepstengel

Zodra je in Turijn ergens gaat zitten voor een lunch of diner, zul je meteen wat *grissini* voorgeschoteld krijgen. Het zal je misschien verbazen, maar deze eenvoudige soepstengel heeft een koninklijk begin. Het verhaal gaat dat hertog Carlo Emanuele II in 1679 bezorgd was om de gezondheid van zijn zoon, die geen brood kon verdragen. De hertog beviel de beste *panettieri* uit de regio om een beter verteerbaar soort brood te bedenken. Daarop kwam de bakker Antonio Brunero met een geroosterd, vingerdik brood dat hij *ghersino* noemde. De gezondheid van de jongen verbeterde, en sindsdien ontbrak de soepstengel niet meer op de koninklijke tafels. Leuk om te weten: Napoleon was zo'n fan van deze 'petits bâtons de Turin' dat hij er een speciale koeriersdienst voor liet aanleggen tussen Turijn en Parijs.