

Eredi Borgnino: la storia contemporanea dell'aperitivo torinese

scritto da Chiara Vannini | 30/11/2023



Il cocktail bar, situato nell'elegante Via della Rocca, celebra il suo anniversario rinnovando una drink list fatta di liquori e distillati trasformati in drink perfetti, accompagnati da una proposta gastronomica più sana, easy e d'autore

Non fatevi trarre in inganno dall'insegna: **Eredi Borgnino** è il simbolo della storia di una famiglia semplice e curiosa, che ha viaggiato in giro per il mondo, portando a casa un bagaglio di gusti e sapori internazionali. Quale momento migliore se non quello dell'aperitivo, rito radicato nelle tradizioni liquoristiche torinesi, per assaporare fino in fondo la loro sostanza?

La storia della famiglia Borgnino

La ragione sociale dell'azienda - Borgnino Vittorio srl - rimanda alla **storia secolare del signor Vittorio Borgnino** che, alla precedente impresa commerciale, aveva sostituito un'attività all'ingrosso in zona Borgo Dora, vicino Porta Palazzo.

L'azienda, che nei primi anni Trenta commercializzava principalmente prodotti freschi, si era trasferita successivamente ai Mercati Generali, inaugurati in quegli anni in zona Mirafiori Nord, quartiere Lingotto. Con l'obiettivo di ampliare gli orizzonti verso lo scenario internazionale, iniziarono le prime importazioni di frutta secca dai paesi stranieri produttori.

Così nacque l'attuale **Exica**, brand leader del settore **ortofrutticolo**, con sede a **Grugliasco (TO)**, attiva nel campo dell'**importazione, trasformazione e commercializzazione di frutta secca, legumi e frutta disidratata**. Una realtà a conduzione familiare che ha trovato la via giusta per creare un brand solido e in equilibrio la storia legata ai propri prodotti e i processi di rinnovamento nelle abitudini dei consumatori.



L'area dedicata alla ristorazione (Foto © Eredi Borgnino).

Eredi Borgnino, l'aperitivo torinese tra storia e modernità

Proprio le referenze aziendali, costituite da frutta secca (in guscio, sgusciata e disidratata), legumi, verdure disidratate e olive, sono alla base del modo di fare aperitivo da **"Eredi Borgnino"**, flagship store di via della Rocca a Torino.

Inaugurato nell'ottobre 2022, in un anno di apertura, l'esercizio ha lavorato molto bene per orientare la clientela alla qualità e alla conoscenza della [frutta secca](#) come cibo "culturale", oltre che componente importante di un sano piano nutrizionale.

Il punto vendita di Torino è un **"boutique bistrot"** ricavato da un'ex fabbrica di pianoforti riquilificata e comprende **due aree dedicate alla degustazione e alla somministrazione**. Quella al piano superiore, luminosa e in stile retrò, consente anche di acquistare i prodotti della gamma

Exica mentre al primo livello, in un'atmosfera più intima e suggestiva, si può pranzare o cenare scegliendo piatti originali e attenti alle espressioni della stagione in corso. Le proposte sono realizzate in collaborazione con il gruppo di ristorazione torinese "**Credenza Group**", di cui fa parte il ristorante stellato "La Credenza" di San Maurizio Canavese.

Pairing cocktail e cibo: una formula vincente basata sulla qualità

Una formula gastronomica di qualità per una proposta drink di altrettanto buon livello, rivolta ad una clientela sempre più esigente e curiosa nei confronti del "nuovo bere" miscelato. Alla direzione della mixology c'è il bar manager **Andrea Dracos**, già noto negli ambienti dei cocktail bar torinesi e milanesi e che ha trasformato un semplice vermouth in qualcosa di unico e originale, da ricordare nel tempo, da abbinare ai piatti della carta del ristorante o alla frutta secca.



Il bar manager Andrea Dracos (Foto © Eredi Borgnino).

«I cocktail della nuova drink list sono composti da ingredienti semplici e di qualità e contribuiscono a celebrare la storia e l'identità di Exica ed Eredi Borgnino. - spiega Dracos - Ogni ricetta è frutto della collaborazione tra tutti i membri del team Eredi, che grazie all'ascolto e alla condivisione di idee forti e variegata hanno contribuito all'ideazione di questa drink list, che speriamo i nostri clienti apprezzeranno».

L'essenzialità del prodotto incontra la complessità della moderna mixology, come nel caso del cocktail "**Cioccolato Bianco & Mandorla**", a base di gin infuso nel cioccolato bianco, cotto in seguito a bassa temperatura e chiarificato insieme a latte di mandorle home made e passion fruit.

«Siamo lieti di festeggiare il primo anniversario del boutique-bistrò Eredi Borgnino con l'arrivo di Andrea Dracos all'interno della nostra squadra. - afferma **Edoardo Rovetta**, Project Manager di Exica. - La sua conoscenza del mondo mixology e le sue esperienze nel settore non potranno che migliorare l'offerta del locale, che in questo primo anno ci ha dato molte soddisfazioni».



La proposta gastronomica segue la stagionalità (Foto © Eredi Borgnino).

Gli orari di apertura

Eredi Borgnino si caratterizza per il suo format agile e all-day: la parte del locale adibita a negozio con vendita al dettaglio dei prodotti, infatti, è aperta tutti i giorni tranne il martedì dalle 10:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 19:00, mentre il boutique-bistrò e cocktail bar è aperto da lunedì, mercoledì e giovedì dalle 18:30 alle 00:30, venerdì e sabato dalle 18:00 alle 1:30 e la domenica dalle 18:30 alle 0:30.

Eredi Borgnino - Cocktail Bistrò Boutique

Via della Rocca, 10H - Torino

www.erediborgnino.com