



Raccontare un territorio anche attraverso i suoi sapori: la professione della guida turistica

Dalle esperienze sul campo al progetto “DiVin Piemonte”, il percorso di Elena Vassallo tra turismo culturale e identità territoriale

Un bicerin servito nel cuore di Torino, un gianduiotto acquistato in una bottega storica, un piatto di finanziaria raccontato nel contesto della cucina sabauda. È spesso attraverso questi elementi che i visitatori iniziano a comprendere davvero un territorio.

Per **Elena Vassallo**, guida turistica professionista attiva in Piemonte da oltre vent'anni, l'enogastronomia rappresenta uno strumento concreto per accompagnare il pubblico nella lettura del territorio, della storia e delle abitudini locali.



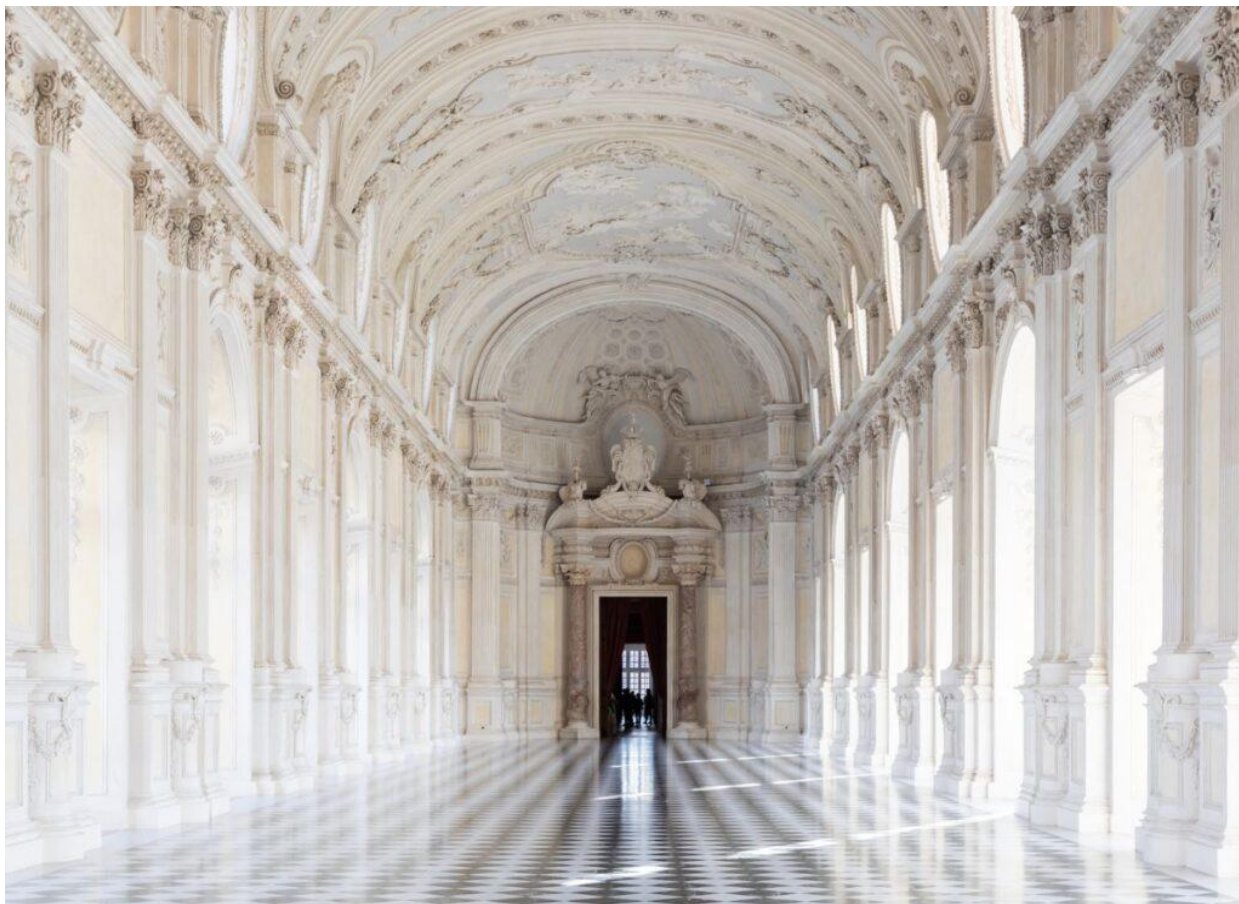
La guida turistica piemontese Elena Vassallo (Foto © Elena Vassallo).

Turismo in Piemonte: stagionalità ridotta e nuove motivazioni di viaggio

Il turismo in Piemonte sta vivendo un ottimo momento tanto da non registrare più vere stagioni di pausa.

«Oggi non conosciamo momenti di bassa stagione, grazie anche agli eventi internazionali che sono stati ospitati in Piemonte. – spiega **Elena Vassallo** – Se proprio devo indicare un momento più tranquillo, direi agosto per Torino, ma anche questo dato è cambiato: negli ultimi anni si è registrata una crescita del turismo culturale proprio in quel mese».

Agenzie di viaggio e i visitatori cercano luoghi dove «respirare la stagione», usando le parole di Elena. Tra le mete più richieste figura la **Reggia di Venaria Reale** con l'iniziativa *All'ombra dei ciliegi*, che sta raccogliendo un consenso crescente, con oltre 600 persone in lista di attesa, e **Villa della Regina** con i suoi giardini all'italiana.



La Reggia di Venaria Reale.

Con l'autunno, invece, l'attenzione si sposta verso le **colline del Monferrato e delle Langhe**, dove il **foliage** è diventato un'autentica attrazione e ispira escursioni immersive in una natura che vira verso i colori caldi. Accanto a queste, non mancano le visite alle cantine del territorio o ai numerosi ristoranti, più o meno blasonati.



Un paesaggio delle Langhe.

Dalle aule di Savigliano al Castello di Racconigi

Il percorso professionale di **Elena Vassallo** inizia a Savigliano, all'Istituto Cravetta Marconi, dove consegue il diploma di tecnico dell'impresa turistica. Già all'epoca il desiderio era diventare guida al [Castello di Racconigi](#), traguardo poi raggiunto con le prime esperienze nell'incoming piemontese.

Vassallo spiega come, negli anni, anche l'accesso alla professione di guida turistica sia cambiato.

«Quando ho conseguito io l'abilitazione, il percorso era diverso perché richiedeva il superamento di un esame per ciascuna provincia in cui si desiderava esercitare, quindi chi voleva lavorare in tutto il Piemonte doveva affrontare più prove. Oggi, invece, siamo diventate guide nazionali e, oltre alla conoscenza delle lingue straniere, viene richiesta anche una laurea di primo livello. Tuttavia, il quadro attuale è ancora in evoluzione».

Al di là degli aspetti tecnici, resta centrale il ruolo culturale della guida:

«Non si tratta solo di fornire informazioni ma di restituire l'anima di un territorio, fatta di

esperienze, linguaggio e gesti quotidiani. Nel mio lavoro, amo raccontare e trasmettere la piemontesità».

Il bicerin, il gianduiotto, la finanziaria: il cibo come lingua del territorio

L'identità territoriale è il filo conduttore dell'approccio professionale di Vassallo perché in ogni itinerario, anche quelli non espressamente dedicati all'enogastronomia, quella che è percepita come tradizione alimentare piemontese trova sempre spazio.

Durante le visite guidate a Torino, ad esempio, Elena racconta la storia del **bicerin**, la celebre bevanda calda a base di cioccolato, caffè e crema di latte, servita nell'omonimo storico locale dal 1763, indicando dove gustarlo a prezzi onesti e con qualità elevata. Lo stesso vale per i prodotti di nicchia come i **crì crì**, praline tipiche del Natale piemontese, o per la **bagna bouda**, fino ai più noti **gianduiotti** che molti visitatori scelgono di portare a casa come souvenir gastronomico.

«Molti visitatori non conoscono queste specialità», spiega. «L'obiettivo è farli tornare a casa con riferimenti concreti, non solo con immagini».



Gianduiotti e crì crì, tipici dolci piemontesi (Foto © Fulvio Falbo).

Divin Piemonte: il progetto di una ripartenza

Il progetto **DiVin Piemonte** nasce in seguito alla chiusura del tour operator per cui Vassallo lavorava da oltre quindici anni.

«Mi è crollato il mondo addosso», racconta. «Tuttavia, come accade in certi momenti, ti aggrappi a qualcosa di più grande e questa situazione mi ha portato a costruire qualcosa di mio, partendo da ciò che conoscevo meglio».

Il nome unisce la **dimensione spirituale** – Torino è custode della Sacra Sindone – alla passione per il vino. La parola «Piemonte», dichiarata e rivendicata nel titolo è un posizionamento preciso: «*Con me non trovate itinerari in Valle d'Aosta, in Liguria o in Lombardia. Il mio racconto nasce e rimane in Piemonte*».

Tra gli itinerari gastronomici proposti, uno dei più rappresentativi è dedicato alla razza bovina piemontese e comprende la visita a un allevamento, una tappa al [Museo della Razza Piemontese](#) e la conclusione con una **degustazione di bollito in ristoranti locali**. Un percorso che consente di far conoscere ai visitatori l'intera filiera, dalla produzione al consumo, per comprendere il valore, la qualità e la cultura che stanno dietro a una preparazione gastronomica d'eccellenza. Per informazioni sulle proposte è possibile consultare il [profilo Facebook di DiVin Piemonte](#).



Elena Vassallo durante un tour enogastronomico (Foto © Elena Vassallo).

Informazioni utili

Per approfondire l'offerta turistica del Piemonte o consultare l'elenco delle guide italiane abilitate:

- [Ministero del Turismo – portale professioni turistiche](#)
- [Visit Piemonte.](#)

Data di creazione

30/03/2026

Autore

fulvio-falbo