



Dove mangiare a Torino: ecco 3 ottimi indirizzi scelti per Voi

Il Bistrò-boutique Eredi Borgnino, dal format agile “all day” per acquistare o gustare in loco; Tuttofabrodo, dove sperimentare ottimi ravioli cinesi fatti a mano; e La Madia, intimo ristorante gourmet in precollina

Dove mangiare a Torino? Chi vive in città o ci capita per lavoro o turismo, si sarà posta questa domanda almeno una volta. Ecco che allora, questo mese, abbiamo scelto per voi **tre locali di Torino diversi per stile e offerta**, ma accomunati dalla cura per i dettagli e dalla ricerca delle materie prime migliori.

Dove mangiare a Torino: 3 suggerimenti diversi per stile e

offerta

Da una parte, due proposte moderne e vivaci per chi vuole restare in centro: **Tuttofabrodo** ed **Eredi Borgnino**; dall'altra un indirizzo gourmet ai piedi della collina torinese: il **ristorante La Madia**, guidato dalla **Chef Elisa Hoti** che sa bilanciare perfettamente i sapori di terra e mare.

Tuttofabrodo, fast casual dining

Per chi ama le suggestioni asiatiche. **Tuttofabrodo** si trova a due passi dalla stazione di Porta Nuova, nel cuore di San Salvario, noto per l'alta concentrazione di attività gastronomiche e di somministrazione rappresentative dell'eccellenza sabauda.



Il bancone a vista di Tuttofabrodo da cui si può osservare la preparazione di ravioli e xiaolongbao (Foto ©

L'insegna è il risultato di esperienze, sogni e viaggi della titolare **Elisa Neri** che ha voluto creare un luogo incentrato esclusivamente su **alcuni dei piatti asiatici più caratteristici**, fatti a regola d'arte: **ravioli, noodles e ramen valorizzati da materie prime italiane di qualità**. "Tutto fatto a mano" è il mantra del locale, nel quale attraverso un bancone a vista si può ammirare incantati la manualità e la maestria con la quale cuochi di formazione taiwanese chiudono perfettamente centinaia di ravioli ogni giorno.

Piatto icona del menù sono i celebri [xiaolongbao](#): i ravioli cinesi ripieni di diverse farciture e dal tipico brodo, cotti in cestini di bambù per quattro minuti. Diciannove pieghe e ventuno grammi di

pasta sono le indicazioni per realizzare ogni singolo pezzo che, attraverso un sottile strato di pasta rigorosamente fatto a mano, riesce a racchiudere un succulento ripieno. Il nostro consiglio? **Non perdetevi quelli farciti di cacao e fagiolini azuki**, vero e proprio “dulcis in fundo”.



Xiaolongbao (a sn) e Raviolo cinese cotto al vapore (Foto © Silvia Fissore).

Nella carta della bevande la priorità va ai **rossi Piemontesi** e alle **Birre artigianali** de [La Granda di Cuneo](#): una piacevole contaminazione tra anima asiatica e “Km Zero”. Per chi preferisce un pasto alcohol free, c'è un'accurata selezione di the della pregiata casa [Dammann&Frères](#).

Tuttofabrodo | Via San Pio V, 8 – Torino | [Sito web](#)

Eredi Borgnino, la boutique che è anche cocktail bistrò

Per l'ora del cocktail. **Eredi Borgnino** ha aperto a fine 2022 nell'elegante e centrale Via della Rocca, negli spazi di un'ex fabbrica di pianoforti. Il locale è su due livelli: una parte adibita a negozio con vendita dei prodotti del brand Exica (frutta secca, legumi e frutta disidratata provenienti da tutto il mondo) e un'altra dedicata a **bistrò e cocktail bar**. Il nuovo locale diventa così un vero e proprio boutique bistrò con cocktail bar: ideale per l'ora dell'aperitivo, affidandosi alle proposte dei bartender accompagnate da ricette d'autore che rielaborano in chiave gourmet le eccellenze di **Eredi Borgnino**.



L'area boutique frutta secca di Eredi Borgnino in via della Rocca (Foto © Ufficio stampa).

Tra le proposte del menù dello chef, l'immancabile *Battuta di Fassona con noci brasiliane, fiori eduli, ed erbe* e il *Lobster Sandwich*, per chi cerca gusti più internazionali, con astice, pane, maionese al sedano, sesamo ed erba cipollina. Per quanto riguarda la **drink list si potrà scegliere tra 11 cocktail originali** come, l'*Orto Fermentato* (a base di Mezcal Encatado, Rabarbaro Fermentato, Sedano & Lime, Bubbles) e il *Kafeneio* (a base di Vodka, Anice Varnelli&Mastiha, 100% Arabica, Yogurt greco & Kefir e Cardamomo verde).

Eredi Borgnino | Via della Rocca, 10 – Torino | [Sito web](#)

La Madia di Elisa Hoti, piccola sorpresa gourmet

Per chi cerca un **ristorante intimo e accogliente**, dove trovare sapori di terra e di mare sapientemente bilanciati, **La Madia di Elisa Hoti** è sicuramente il posto giusto. Con i suoi 25 coperti e un personale di sala attento e premuroso, questo locale gourmet ha come fil rouge la reinterpretazione in chiave contemporanea dei classici della cucina italiana.

L'attenzione agli ingredienti e alle tecniche di cottura che meglio li esaltano, così come la cura per la bellezza del risultato finale danno vita a piatti dai colori vividi e dai sapori netti. Nel menu, che varia con le stagioni, trovano posto due icone del Piemonte, i **Plin al tovagliolo o al sugo d'arrosto** e la **lingua di vitello** cotta 48 ore a bassa temperatura con salsa verde/rosa e

marmellata di cipolle. Ma anche Lazio e Toscana sono ben rappresentati: dai *tortelli di coda alla vaccinara con spuma di caprino*, al *piccione con fois gras e more*, senza dimenticare la *quaglia alla salsa di arancia*, *farcita con salsiccia e tartufo nero*. Il mare, a nostro parere, trova la sua massima espressione nei crudi e negli *spaghetti di Gragnano ai ricci di mare*, *polvere di aglio nero*, *tartare di scampi* e *profumo di lime*.



Tortelli di coda alla vaccinara con spuma di caprino (Foto © Silvia Fissore).



Da sn: Lingua di vitello con salsa verde/rosa e marmellata di cipolle; Dessert Frutto Proibito: mousse di cioccolato e cubetti di mela su crumble di cacao (Foto © Silvia Fissore).

In carta, **oltre 100 etichette** selezionate accuratamente tra aziende italiane e internazionali come, ad esempio, champagne e vini sloveni. Una menzione d'onore la meritano infine i dessert, lasciatevi quindi tentare sapendo che Elisa è anche un'ottima pasticciera: nei suoi dolci apprezzerete la spiccata acidità, pensata per non appesantire il fine pasto e per concludere in leggerezza. Nel complesso, a sorprenderci è stata soprattutto la grande tecnica di Elisa, acquisita lavorando a lungo in alcuni ristoranti di Torino prima di prendere la decisione – nel 2019 – di rilevare questo storico ristorante del precollina torinese. In settimana è aperto solo alla sera, mentre alla domenica anche a pranzo.

Ristorante La Madia | Corso Quintino Sella, 85/a – Torino | [Sito web](#)

Data di creazione

09/02/2023

Autore

silvia-fissore