

Del Cambio, 269 anni di storia nel cuore di Torino

Del Cambio celebra quasi tre secoli di attività confermando il proprio ruolo di simbolo della città e della sua tradizione gastronomica

Torino celebra uno dei suoi luoghi più iconici. Il 5 ottobre Del Cambio festeggia infatti 269 anni di storia, un traguardo che racconta non soltanto la longevità di uno dei ristoranti più celebri d'Italia, ma anche il profondo legame con la città e con la cultura piemontese.

Fondato nel 1757, quando Torino era ancora capitale del Regno di Sardegna, Del Cambio è nato in un contesto storico in cui l'eleganza sabauda e l'influenza francese contribuivano a definire l'identità culturale della città. Da allora ha attraversato epoche, trasformazioni sociali e cambiamenti del gusto, mantenendo intatta la propria vocazione: essere un luogo in cui la gastronomia si intreccia con la storia, l'arte e la bellezza.

L'anniversario diventa così l'occasione per riflettere su un patrimonio che va oltre la semplice esperienza culinaria. Del Cambio interpreta infatti la ristorazione come una forma di espressione culturale, capace di custodire la memoria del territorio e al tempo stesso di dialogare con il presente.

La Sala Risorgimento.

Un menu che guarda alle radici piemontesi

La celebrazione trova una delle sue espressioni più significative nel nuovo menu autunnale, disponibile dal 6 ottobre. Il percorso gastronomico prende ispirazione dalla più autentica tradizione piemontese e si collega idealmente al *Cuoco Piemontese perfezionato a Parigi* del 1766, testo fondamentale della cucina regionale che testimonia il secolare dialogo tra Piemonte e Francia.

La proposta valorizza ricette, tecniche e ingredienti storici reinterpretati con sensibilità contemporanea. Un lavoro di ricerca che mira a trasformare la memoria gastronomica in un'esperienza attuale, rispettosa delle stagioni e del territorio.

Lo chef Francesco Rovai e la brigata di cucina.

A guidare questo percorso è la brigata coordinata dallo chef **Francesco Rovai**, impegnata in un progetto che unisce ricerca, creatività e lavoro di squadra. L'organizzazione del ristorante punta infatti su un modello partecipativo, pensato per favorire la crescita professionale e alimentare un continuo confronto tra i membri del team.

La monoporzione che unisce Torino e Parigi

L'anniversario coinvolge anche la Farmacia Del Cambio, il laboratorio di pasticceria e boutique gastronomica ospitato negli spazi di una storica farmacia ottocentesca.

Per l'occasione nasce la monoporzione "Torino-Parigi", disponibile dal 5 ottobre. Un dolce che racchiude nel

nome e negli ingredienti il dialogo culturale tra le due città.

La monoporzione “Torino-Parigi”

La nocciola piemontese, declinata in mousse e pralinato, rappresenta il territorio d’origine, mentre la struttura del dessert si ispira alla tradizione francese della Paris-Brest. A completare il profilo aromatico intervengono l’arancia, attraverso gel e zeste semicandite, che donano freschezza e contrasto.

Anche la forma circolare ha un valore simbolico. Richiama infatti sia la storica torta francese dedicata alla corsa ciclistica Parigi-Brest-Parigi, sia una delle interpretazioni dell’origine del nome Del Cambio, che secondo la tradizione sarebbe legato al cambio dei cavalli delle carrozze dei viaggiatori diretti o provenienti dalla capitale francese.

Bar Cavour, dove cocktail, arte e musica dialogano

Le celebrazioni si estendono anche al Bar Cavour, che rafforza la propria identità come luogo d’incontro tra diverse espressioni culturali.

La Sala Herrera del Bar Cavour.

Ispirato alla tradizione dei grandi American Bar, il locale propone un’esperienza serale in cui cocktail, gastronomia, design, arte e musica convivono in un progetto coerente. Particolare attenzione è dedicata all’ascolto, attraverso una selezione musicale studiata e un impianto hi-fi realizzato con diffusori artigianali Tannoy e amplificazione Musical Fidelity.

La proposta mixology si basa sui grandi classici reinterpretati in chiave contemporanea, affiancati da una cucina pensata per accompagnare la serata e valorizzare il carattere cosmopolita del luogo.

La brigata di pasticceria Del Cambio – Team di sala Del Cambio.

Le porte aperte sulla storia

Per condividere con cittadini e visitatori il patrimonio custodito nei suoi spazi, Del Cambio rinnova anche l’appuntamento con gli eventi “Open Doors”.

Dal 5 all’11 ottobre è possibile partecipare gratuitamente, previa prenotazione, a visite guidate quotidiane dedicate alla scoperta degli ambienti storici del ristorante, delle opere d’arte e dei dettagli che ne raccontano oltre due secoli e mezzo di vita.

Un’iniziativa che conferma il desiderio di rafforzare il legame con Torino, rendendo accessibile una storia che appartiene non solo a un’istituzione gastronomica, ma all’intera città.

Dopo 269 anni, Del Cambio continua così a rappresentare un punto di riferimento dell’arte del ricevere torinese: un luogo capace di conservare la propria identità storica e, al tempo stesso, di rinnovarsi attraverso la cucina, la cultura e la ricerca della bellezza. Una testimonianza concreta di come la tradizione, quando viene interpretata con visione e coerenza, possa continuare a parlare al futuro.

Data di pubblicazione: 08/10/2026

Salvato in PDF in data: 08/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cultura-e-spettacolo/appuntamenti/del-cambio-269-anni-di-storia-nel-cuore-di-torino-un-anniversario-tra-gastronomia-arte-e-cultura/08/10/2026/>