

Torino. Quando il Roero incontra la Savoia

La cultura delle nostre tradizioni non conosce confini

E' appena calato il sipario ad Alba sulla **47a edizione di Vinum**, la prima con la qualifica di **Fiera Internazionale** superando le migliori previsioni che la collocano stabilmente al top delle fiere vinicole nazionali e internazionali. Tra gli altri elementi degni di nota, quest'anno era presente il **workshop sui formaggi** in collaborazione con ONAF (l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio),

Ma i nostri intrepidi vinificatori detestano rimaner inattivi e non demordono. Così i produttori del Roero, cultori dei vitigni autoctoni arneis e nebbiolo che danno vita ai vini tutelati dalla Docg e dal Consorzio del Roero presentano *Piacere Roero* un'iniziativa pensata per esaltare le eccellenze vinicole del territorio.

L'intuizione felice degli entusiasti Luciano Guidotti e Roberto Borgiattino, eredi e continuatori di quella bottega storica di Torino che sin dal 1927 conduce i suoi clienti alla scoperta dei grandi formaggi della tradizione piemontese, tra cui Tome e Fontine d'alpeggio, Robiola, Gorgonzola, Ormea, Castelmagno e salumi di antica tradizione, coglie al volo l'iniziativa e cosa si inventano?

In corso Vinzaglio a due passi dal prestigioso Centro Studi che conserva e diffonde la più genuina cultura della storia e della civiltà piemontese e a poca distanza del Museo che immortala le imprese del ducato di Savoia, si stuzzicano i palati dei Torinesi con le delizie del Piemonte e dei nostri cugini d'Oltralpe e si escogita il connubio di due eccellenze.

I vini del Roero che avvincono l'intenditore con il loro carattere, abbinati all'assaggio della *raclette* di stretta ricetta Savoiarda per il palato degli eletti del buon bere e del mangiare di qualità.

Nel percorso tra le pianure e le montagne delle nostre valli e i dorsali savoiardi sarebbe un peccato non cogliere le delizie dei nostri margari. A scatenare i peccati di gola degli accorti avventori, viene così presentato, dal duetto di Borgiattino un ricco tagliere che propone le tome artigianali più esclusive, i caprini a lunga stagionatura, le verdure dei nostri campi e gli asparagi di Santena, i salumi della tradizione e per onorare il territorio perduto, il blu del Moncenisio.

Coniugare la civiltà contadina dei formaggi e salumi tipici del Piemonte associata alle delizie savoiarde, costituisce una primizia che non va tralasciata. Luciano e Roberto che nella loro regia non lasciano nulla al caso, concludono gli assaggi con Crème caramel o Bonet di antica tradizione langarola.

Un produttore associato al Consorzio del Roero, consiglia con l'abilità espositiva e la professionalità del sommelier, gli abbinamenti adeguati, proponendo all'assaggio ben quattro etichette di celestiale bontà.

Per i gourmet sono disponibili ancora quattro serate l'8, il 17, 22 e il 29 maggio, ovviamente su prenotazione. Un'esperienza autentica per gli intenditori golosi che avranno la possibilità di scoprire nuove etichette e conoscere direttamente i produttori del nettare divino.

Per rimanere nella cultura del nostro Piemonte chissà se oltre ad elevare i calici e soddisfare il palato in una prossima edizione, Luciano e Roberto vorranno coinvolgere, nell'ode per la nostra Terra, qualche scrittore che esalti sapientemente la cultura e la lingua piemontese per arricchire il patrimonio conoscitivo dei commensali?

Alcuni scrittori che collaborano stabilmente con Civico20News, al Salone Internazionale del libro che apre i battenti in settimana, presenteranno spicchi di storia, letteratura e di poesie piemontesi di cui andiamo fieri. Chissà se troveranno il tempo di sostare da Borgiattino per esaltare, in un contesto di intenditori, anche le virtù agroalimentari del territorio e la nostra cultura che non conosce limiti e confini?

Borgiattino Formaggi. Corso Vinzaglio 29, Torino tel 0115629075

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 12/05/2025

Salvato in PDF in data: 22/09/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cronaca/torino-quando-il-roero-incontra-la-savoia/12/05/2025/>