

Dolce, dolce, dolcissima Torino, dai gianduiotti ai latifeh

Viaggio nella dolce Torino

Articolo e immagini di Christian Frontino

In un turbine di classifiche ed elenchi di pasticcerie e caffè, di cui un mare di food blogger o aspiranti tali ha già abbondantemente parlato, anche io voglio dire la mia, da divoratore di dolci conclamato (magari potrei anche dare qualche indirizzo utile, anzi, di sicuro lo farò in corso d'opera).

Di cosa scriverò? Semplice, di quanto Torino ha da offrire ai dolciomani di ogni categoria, dai più tradizionalisti a quelli alla costante ricerca della novità del momento, ovviamente senza dimenticare i gusti esotici provenienti da vicino o da lontano.

Ma andiamo con ordine.

Glissare sui dolci classici torinesi sarebbe da galera, per cui, meglio non correre il rischio e menzionarne subito qualcuno. Tralasciando la cioccolateria e la pasticceria mignon, lustro tutto sabaudo, e scorrendo una la lista che tra **cricri e gianduiotti** potrebbe essere parecchio lunga (purtroppo o per fortuna, ho solo circa 4000 battute a disposizione) non mancano dolcetti forse meno noti ai più, ma a cui è d'obbligo dare almeno un morso.

Partiamo subito dagli **umbertini** (li trovate alla Pasticceria Venier, in Via Monte di Pietà 22), biscottini che oltre a richiamare nel nome Sua Altezza il secondo Re d'Italia, riprendono in parte la forma dei celebri baci di dama, dove pur condividendo una base al gusto nocciola spicca la forte presenza del cioccolato.

Ben più recente ma non per questo meno buono è poi **L'Biscotin di Madama Cristina**, omaggio alla Madama Reale da parte della Pasticceria Colosseo (Via Madama Cristina 69), in cui un biscotto ricoperto di fondente e gianduia racchiude un cuore morbido e noccioloso.

Una parentesi a sé meriterebbero anche le *viennoiserie*, per dirla alla francese, con sfogliati e brioches classici ma anche rivisitati in chiave moderna. Il centro storico da questo punto di vista, è una vera e propria miniera d'oro, oltre che di calorie, con caffetterie storiche che offrono insieme ai noti croissant e danesi le loro versioni personalizzate, tra cui spicca il virale cubo (ho citato il centro ma anche spostandosene non mancano dei veri propri gioiellini dolci da Borgo Filadelfia, con Accornero in Via Montevideo, a Barriera di Milano).

Ed ecco il dilemma, cubo sì o cubo no? Molti lamentano il fatto che altro non sia se non puro marketing, tuttavia urge una precisazione: a prescindere dalla forma, a mezzaluna, a stella, a *space shuttle*, la cosa che occorre valutare è principalmente una, la qualità, e di conseguenza il suo rapporto con il relativo prezzo.

I confini del mondo del dolce non si limitano alla tradizione piemontese e alle contaminazioni contemporanee, visto che con gli anni si sono via via allargati fino a comprendere patrimoni dolciari di altre regioni, da quello campana, con **pastarelle, babà** e tutto l'arsenale del caso, a quello siciliano, con **cassatine, cannoli e iris** (una pasta lievitata, comunemente farcita di ricotta e fritta).

Non solo Napoli e Palermo godono della loro degna rappresentanza, visto che negli ultimi anni è diventato

popolarissimo anche a Torino il **maritozzo**, sia semplice con la panna sia arricchito con pistacchio, crema pasticcera o zabaione (segnalo, per esperienza personale, quello di Rugantino, in Corso Sebastopoli 211, dove si può trovare anche il croissant cubico).

Il panorama dolciario torinese se da un lato spazia dalle Alpi alle isole Pelagie, dall'altro si apre anche verso il resto del mondo, con specialità anche dal resto d'Europa e dagli altri continenti.

Infatti in città si possono facilmente trovare gli **alfajores**, biscotti argentini di pasta frolla e *dulce de leche*, mentre andando in Corso San Maurizio 71, da Kurtos Time, si può assaggiare il **kurtos kalacs**, una pasta lievitata arrotolata su dei cilindri di legno e cotta letteralmente allo spiedo, assai comune tra Ungheria e Romania.

Per chi invece fosse alla ricerca di qualcosa di più orientale, si può fare un salto da Kintsugi, in Via Monte di Pietà 17C, dove il gusto si fa giapponese, tra **mochi** e **matcha**, oppure da Quinoa Café in Via Madama Cristina 52, per qualcosa di cinese come le **tortine lunari** con i loro differenti ripieni.

Cina e Giappone sono un Oriente troppo Estremo? Nessun problema, in tal caso ci si può avvicinare alla pasticceria persiana di Nun, in Via Lamarmora 20D, con la **torta dell'amore** e le sue note di zafferano, cardamomo e rosa o ancora con i **latifeh**, biscottini uniti da un ripieno di panna montata e granella di pistacchio.

Con un salto oltre l'Atlantico, o meglio, in Via Gramsci 15, possiamo invece colorarci di tinte pop con le **ciambelle** di Dream Donuts, declinate in vari gusti per un tocco made in USA, altro angolo di mondo racchiuso tra le vie torinesi.

Tra macaron, monoporzioni moderne e dessert al cucchiaino il dolce a Torino non manca di certo. Nel mio piccolo, tra giri, giretti, merende e colazioni, ho cercato di darvi qualche informazione in più, che spero possa essere un punto di partenza per la scoperta di gusti sempre nuovi, antichi o moderni ma che comunque siano in grado di sciogliere le papille tra acquolina e, perché no, magari una lacrimuccia di commozione.

Buona mangiata.

**Riferimento bibliografico: “Il giro del mondo in 80 torte”,
Christian Frontino, edizioni Yume, Torino**

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 10/09/2025

Salvato in PDF in data: 30/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/curiosita/dolce-dolce-dolcissima-torino-dai-gianduiotti-ai-latifeh/10/09/2025/>