

A Torino, la Pasqua di Del Cambio celebra la primavera tra tradizione, eleganza e gusto

Al Ristorante Del Cambio, si raccontano stagionalità e territorio, mentre la Farmacia Del Cambio propone colomba e uova di cioccolato a tema

La Pasqua torinese profuma di primavera nelle sale storiche del Ristorante Del Cambio e tra le boiserie ottocentesche della sua Farmacia: due luoghi simbolo della città che, anche quest'anno, presentano proposte capaci di intrecciare memoria, territorio e creatività contemporanea.

Il menù pasquale del Ristorante Del Cambio: un viaggio tra stagioni e identità

Per celebrare la ricorrenza, il ristorante stellato di piazza Carignano – nato nel 1757 e da sempre punto di riferimento della gastronomia piemontese – propone un percorso degustazione dedicato alla rinascita primaverile. Il menù (175 euro, bevande escluse) racconta la stagione attraverso ingredienti freschi e simbolici, alternando leggerezza e profondità.

Il percorso prevede: snack salati; capasanta gratinata, lattuga e rafano; zuppetta fredda di piselli, panna e gamberi; asparagi, acetosella e tuorlo; gnocchi di spinaci, carciofi e Castelmagno; agnello, piselli e bietole; torta al cioccolato e Barolo Chinato; piccola pasticceria.

Le prime verdure dell'anno – piselli, asparagi, erbe spontanee – aprono il racconto gastronomico, mentre ingredienti più radicati nella tradizione piemontese, come il Castelmagno e l'agnello, evocano le tavole festive di un tempo. Non manca un tocco marino, discreto e armonioso, in linea con la storica cucina subalpina documentata nei ricettari dell'Ottocento. Il finale, nel segno del cioccolato e del Barolo Chinato, richiama la ritualità dolce della Pasqua.

Alla Farmacia Del Cambio, colombe e uova che profumano di primavera

Accanto al ristorante, la Farmacia Del Cambio – laboratorio di pasticceria, caffè e boutique gastronomica ospitato in una storica farmacia del 1833 – introduce due creazioni pensate per celebrare la festa con eleganza.

L'Uovo di Pasqua

Un guscio di cioccolato fondente al 55% racchiude un cuore morbido di pralinato alla nocciola. A impreziosirlo, piccole margherite di pasta di zucchero che richiamano i primi fiori di stagione.

La Colomba

Un lievitato naturale soffice, arricchito da arancia candita di Corrado Assenza, vaniglia Bourbon, mandorle e

una glassa croccante con granella di zucchero. Una reinterpretazione artigianale che punta su profumi netti e materie prime d'eccellenza.

Sugli scaffali rimangono disponibili anche i prodotti iconici della boutique: Cri Cri, Crema Cavour, Gianduiotti, Tartufi, Dragées, miele piemontese, biscotti e caramelle tradizionali come Bombonin, Sucaj e Frutta golosa. Idee regalo perfette per chi desidera portare in tavola un frammento della storia gastronomica torinese.

Del Cambio: un'eredità che attraversa i secoli

Affacciato su piazza Carignano, Del Cambio è un luogo che incarna la stratificazione culturale della città: nato nel Settecento, quando Torino era capitale del Regno di Sardegna, ha saputo fondere influenze francesi e identità piemontese in uno stile senza tempo.

Oggi si articola in tre realtà complementari:

Ristorante Del Cambio, una stella Michelin;

Farmacia Del Cambio, pasticceria e boutique gastronomica;

Bar Cavour, cocktail bar dal gusto cosmopolita, con l'intima Stanza Verde.

La Farmacia Del Cambio: un luogo dove il tempo rallenta

Aperta tutti i giorni dalle 9:00 alle 20:30, la Farmacia Del Cambio offre colazioni, pranzi e aperitivi in un ambiente che conserva il fascino delle antiche botteghe torinesi. Nel suo "retrobottega", nascosto e raccolto, si apre uno sguardo privilegiato sulla cucina del ristorante, un ponte ideale tra tradizione e innovazione. (Tel. 011.19211250).

Del Cambio – Piazza Carignano, 2 – 10123 Torino

delcambio.it – www.delcambio.it

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 17/03/2026

Salvato in PDF in data: 25/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cronaca/voci-e-cose-dal-piemonte/a-torino-la-pasqua-di-del-cambio-celebra-la-primavera-tra-tradizione-eleganza-e-gusto/17/03/2026/>