

# LA “DOLCE CURA” del Cambio

**ROSSETTO E IMPERMEABILE ROSA: È LEI, LA NOSTRA DOLCE INVESTIGATRICE. QUESTO MESE CI RACCONTA LA SUA ESPERIENZA IN UNO STORICO LOCALE DI TORINO**

La pasticceria era l'antica Farmacia Bestente, oggi trasformata in ambiente accogliente, elegante, dominato da storici arredi che dialogano con marmo, bronzo e acciaio. E le “autentiche medicine” di questa Farmacia sono le creazioni di Maicol Vitellozzi, pastry chef alla corte di Matteo Baronetto, chef del Ristorante Del Cambio, una stella Michelin. All'ingresso, scaffalature in legno e boiserie che si arrampicano sulle pareti; al centro della sala un tavolo ovale, su cui si specchiano

arredi e vetrine tirate a lucido contenenti pacchetti di bon bon, confetti, biscottini e praline. Sul tavolo troneggiano sontuose torte già porzionate che ammiccano dalle alzate di vetro. La sala centrale con tavolini e vezzose sedie di velluto rosso, un privée con divanetto in posizione più raccolta, area dedicata al pranzo dietro alla sala principale con cucina a vista. Per finire, scenografico dehors con vista su Palazzo Carignano. Accolta con il sorriso dal personale in divisa, mi accomodo sul divanetto rosso al tavolo vicino alla cassa, postazione ideale per osservare azioni e dialoghi tra il personale sempre cordiale, anche nell'ora di punta. Ampia è l'offerta in menu, dal dolce al salato. Sono sei le proposte di pasticceria mignon e sette le monoporzioni: spiccano pomponet, bonet, bignè allo zabaione tra i mignon e Solo Cioccolato, tartelletta di frutta fresca e Gianduiotto by Farmacia Del Cambio tra le monoporzioni. L'aperitivo prevede: Tartellette con insalata russa, carne cruda e salsa tonnata, polpette fritte di baccalà mantecato, tramezzini con paté di prosciutto cotto e paté di olive, impeccabili alla vista e un piacere per il palato. Alla mia richiesta di un dessert icona e un classico della loro pasticceria mi viene proposto il Gianduiotto. L'attesa è un po' lunga ma ne vale la pena: la

Il Gianduiotto della Farmacia del Cambio è la quintessenza di Torino



Dove: **Farmacia del Cambio, Torino**

Quando: **04.01.2022, ore 14:00**

Degustazione: **Gianduiotto**

mousse al gianduia, intensa e corposa, avvolge il mio palato, offrendo al cucchiaino la scoperta di una gelée alle more, arancia e vaniglia e di una deliziosa crema bavarese all'anice; il crumble di croccanti nocciole Igp del Piemonte circonda il Gianduiotto, regalando un piacevole contrasto di consistenze e gusti in delicata armonia. È un dessert che incanta, reso ancor più iconico dalla decorazione di cioccolato che riproduce in forma stilizzata la Mole Antonelliana. Sto gustando la quintessenza di Torino ed è appagante. Manca solo una romantica musica di sottofondo per vivere al meglio quest'intensa esperienza dei sensi. Un passaggio alla toilette, un po' freddina ma pulita e in linea con gli arredi storici, e poi il conto: 9 euro per il gianduiotto, il prezzo vale l'experience. Missione compiuta.

© Riproduzione Riservata

## Scheda valutazione

**Ambiente** 🍰🍰🍰🍰

**Esposizione** 🍰🍰🍰🍰

**Accoglienza** 🍰🍰🍰🍰

**Servizio** 🍰🍰🍰🍰

**Degustazione** 🍰🍰🍰🍰