


FOOD

 Attiva le notifiche

CRONACA POLITICA ECONOMIA JUVE TORO SPORT CALCIO GIOVANILE  CULTURA TEMPO LIBERO METEO VIDEO PIEMONTE

 IN EVIDENZA

Le ultime notizie sulla guerra in Ucraina, in diretta

Dal bicerin al vitello tonnato, da Torino alle Langhe: la tv tedesca omaggia il Piemonte

di Paolo Morelli

Il format dello chef Björn Freitag e dell'esperta di viaggi Tamina Kallert ha dedicato una puntata alle eccellenze piemontesi: dal vitello tonnato a Torino fino alla nocciola e ai vini del Basso Piemonte



A passeggio per il centro di Torino, sotto i portici, a bere un drink o a osservare la città dal Monte dei Cappuccini, quindi lungo i Murazzi e dal

CORRIERE TV



Bardonecchia, ultimi sforzi contro il fango. La città riapre

Riaperto il secondo ingresso al centro dall'Autostrada. Continua il monitoraggio dei ponti e l'allerta per i possibili temporali

capoluogo, poi, al Basso Piemonte. **È il viaggio compiuto dallo chef tedesco Björn Freitag**, che con **l'esperta di viaggi Tamina Kallert** conduce la trasmissione «Cucina senza limiti», sull'emittente tedesca WDR. Così i due volti televisivi, sorvegliando un bicerin e passando da un ristorante all'altro, hanno omaggiato Torino e il Piemonte con una puntata della loro trasmissione, andata in onda poco prima di Ferragosto.

La città

Si celebra, ad esempio, il tramezzino, mentre il drone offre una suggestiva vista dall'alto del Parco del Valentino e i due conduttori ne approfittano anche per raccontare la storia della città mostrandone i luoghi più suggestivi: Villa della Regina, Superga, Palazzo Madama. Non manca un passaggio fra le bancarelle, i profumi e i suoni di Porta Palazzo, dove un piccolo approfondimento è dedicato allo storico negozio Ceni. Un altro piatto tipico piemontese che ha un posto d'onore nella trasmissione è il vitello tonnato, raccontato dallo chef Massimiliano Brunetto del ristorante Le Vitel Etonné, che ne mostra anche la preparazione. Accompagnati da una guida, Corinne Barsi, i due conduttori attraversano la città disegnando una deliziosa cartolina per il pubblico tedesco, fatta di storia, architettura e tradizione culinaria.

Sulla cupola della Mole Antonelliana

Spazio, poi, al pastificio Muzzarelli e alla ditta La Perla, nota per i dolci e il cioccolato. Lo chef Freitag si diverte anche a raccontare il Museo Nazionale del Cinema da dove, con Tamina Kallert, può osservare Torino dalla cupola della Mole Antonelliana.

Langhe

Quindi le Langhe, ad Alba per apprezzare vini e tartufo, poi a Bra per esplorare l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Sulle note di *Via con me* di Paolo Conte, il viaggio tocca il mondo di [Slow Food](#). I due conduttori scoprono quindi le delizie della nocciola piemontese, come la Torta di nocciole Cortemilia e la splendida atmosfera della celebre Villa D'Amelia a Benevello (Cn).

Su Instagram

Siamo anche su Instagram, seguici:

<https://www.instagram.com/corriere.torino/?hl=it>

La newsletter del Corriere Torino

Se vuoi restare aggiornato sulle notizie di Torino e del Piemonte iscriviti gratis alla newsletter del Corriere Torino. Arriva tutti i giorni direttamente nella tua casella di posta alle 7 del mattino. Basta [cliccare qui](#)

17 agosto 2023
© RIPRODUZIONE RISERVATA

 [Leggi e commenta](#)

LA PRIMA PAGINA DI OGGI

