

Dal “Sangretto” alla “Padella”, il menu che celebra la Vuelta in Piemonte

Pubblicato: Venerdì 22 Agosto 2025



La Vuelta a Spagna, una delle corse più prestigiose e impegnative del ciclismo mondiale avverrà quest'anno dal Piemonte. La regione italiana sarà protagonista delle prime quattro tappe della gara.

La corsa passerà però anche dal Lago Maggiore e dal Novarese, toccando Arona e Castelletto Ticino, a pochi chilometri dal Varesotto. (Ricordiamo che, per consentire il passaggio in sicurezza della prima tappa della Vuelta a España, in programma **sabato 23 agosto** con partenza da Torino e arrivo a Novara, sono previste alcune modifiche alla viabilità autostradale, tra cui anche la chiusura provvisoria di alcuni caselli autostradali [qui i dettagli](#)).

La Vuelta, il giro ciclistico di Spagna, passa nel Novarese

Accanto alla dimensione sportiva, la Vuelta 25 diventa anche occasione di incontro tra territori e culture grazie al linguaggio universale della cucina. Per l'occasione la Regione Piemonte, insieme a La Vuelta e ai Cuochi della Mole, ha promosso un progetto enogastronomico che mette in dialogo le tradizioni piemontesi e quelle spagnole, valorizzandone affinità e differenze. All'iniziativa partecipano alcuni dei ristoranti più rinomati di Torino e delle province piemontesi.



nella foto la sala interna del San Giors – il locale torinese dove secondo la tradizione sarebbe nata l’espressione “il bicchiere della staffa”. Nel 1481, durante il viaggio di nozze, Gilberto di Borbone, pronto a ripartire dall’Ostaria di San Giorgio, chiese un ultimo calice di vino mentre era già con un piede nella staffa del cavallo, ma nel tentativo di berlo finì però per terra. Da quell’episodio si diffuse l’uso di chiamare così l’ultimo bicchiere prima di andare via)

I ristoranti che hanno aderito all’iniziativa presenteranno un menu con alcune proposte originali come il “**Sangretto**”, una bevanda ispirata alla sangria ma rivisitata in chiave piemontese con Brachetto, Vermouth torinese e Ratafià, e le “**Tapas sabaude**”, piccoli assaggi che fondono prodotti del territorio come la robiola di Cocconato, il bagnet vert, la tortilla al tartufo e le nocciole Piemonte IGP.

Protagonista assoluta è la “**Padella Piemontese**”, una reinterpretazione della paella che unisce ingredienti tipici locali come il riso carnaroli delle risaie vercellesi, il coniglio grigio di Carmagnola, i peperoni e la bagna caoda. Infine, il dolce celebra la tradizione torinese con **paste di meliga e crema chantilly allo zabaione**, in un finale che esprime tutta l’eleganza e la dolcezza del territorio.

A questo link alcuni dei ristoranti che propongono un menù che celebra l’incontro tra i sapori del Piemonte e della Spagna: <https://cms.piemontesport.org/wp-content/uploads/2025/08/ristoranti-1.pdf>

Maria Carla Cebrelli

mariacarla.cebrelli@varesenews.it