



## PIEMONTE

### Caramelle da re

A Torino, sotto i portici di Piazza San Carlo, c'è un negozio storico che dai tempi dei Savoia sforna praline, bonbons, confetti e mille altre dolci golosità

di Sarah Scaparone

diversi (il più richiesto è il ratafià) e deliziosi bonbons della nonna proposti in oltre 50 tipologie differenti, tra cui rosolio e due varietà indicate per i celiaci: liquirosa e liquiviola. Ma sui ripiani di cristallo ci sono anche caramelle digestive (erba alpina, anice, menta glaciale e classica) e la gamma dei rinomati fiori canditi cristallizzati: violetta, rosa, petalo di rosa o di viola, foglie alla menta e mimosa. Ancora oggi questo negozio realizza a mano le sue prelibatezze artigianali: è cambiata solo la pressa che non è più manuale, bensì elettrica. Le caramelle sono le stesse amate dai reali (Stratta divenne Fornitore ufficiale della Real Casa) e da Cavour di cui resta un memorabile conto pagato dallo statista nel 1860: 2.547 lire e 60 centesimi spesi per 29 chili di marron glacés, 18 di sorbetto, 37 di frutti caramellati, paste, confetture e meringhette destinate a un ricevimento presso il Ministero degli Esteri. Certo, quelli erano i tempi di Torino capitale, la città era teatro di feste e Stratta era protagonista di ogni evento mondano anche con un servizio di catering, rinomato ancora oggi. Ma se a distanza di secoli la storica confetteria resta un punto fermo della tradizione locale, un



motivo ci sarà e va ricercato anche nella qualità delle materie prime, come quelle mandorle di Avola regine di confetti unici. Oltre al classico con la mandorla media tostata e pelata, la scelta spazia tra il Viennese in cui la mandorla è abbinata a gianduia, amarena, limone, cocco, arancia, creme miste, frutta mista o fragola e il Riccio la cui glassa di copertura, non liscia, racchiude un cuore di mandorla e pistacchio o mandorla e nocciola. E a seconda delle ricorrenze i confetti possono essere preparati in più colori, dal bianco al rosa, dal lilla all'azzurro, dal grigio al verde, dal giallo al rosso: anche questa è la magia di Stratta. ❖

“Stratta” è uno dei simboli della Torino del gusto. Locale storico, aperto nel 1836 dai maestri confettieri e pasticceri Stratta e Reina, è un luogo ricco di fascino e di suggestioni. In primis per la location, sotto i portici di Piazza San Carlo, e poi perché entrando in questa raffinata confetteria non si potrà che restare ammaliati dalla varietà e dai colori delle innumerevoli proposte. Il negozio dal soffitto in stucco, con pavimento in marmo e arredi in legno, è infatti una magica fucina di golosità. Sarà bello perdersi tra praline, marron glacés (canditi per ottanta ore), fondants con la goccia, torinesi, corone sabaude, egizi, caramelle alla frutta in quattordici gusti



## Dove&Come

### ■ STRATTA

Piazza San Carlo 191  
Torino  
Tel. 011547920  
www.stratta1836.it  
info@stratta1836.it

