

I dolci della pasticceria fresca torinese, a differenza di quelli che si possono trovare e gustare nel resto d'Italia, sono tradizionalmente di piccolo formato. Dalle classiche "bignole", piccoli e dolci gusci tondeggianti di pasta lievitata e rigonfia, ripieni di crema pasticcera al gusto di vaniglia, caffè, limone, pistacchio, zabaione, cioccolato o nocciola, chantilly, funghetti, cannoli, fino alle iconiche tartellette, piccoli scodellini di pasta frolla farciti con crema e frutta fresca.

Un tripudio di bontà, un trionfo di gola, non possono mancare sulle tavole delle feste, e non solo!

Le bignole, i dolci mignon delle merende sabaude



La produzione delle bignole e dei cannoli è presente già nei testi base della cucina e della confetteria piemontese dalla metà del settecento.

E' possibile, dice la tradizione, farla risalire alla fine del '500, quando fu inventato lo zabaione, ad opera, molto probabilmente, di Pasquale de Bayon, San Bayon, da qui il piemontese sambaion. Arrivato nella parrocchia torinese di San Tommaso ed essendo uomo che capiva le necessità della carne, alle signore che si lamentavano per le scarse attenzioni dei consorti suggerì un corroborante a base di uova, marsala e zucchero.

Al di là della leggenda, i pasticceri piemontesi trasformarono i dolci di origine francese, grandi e grossolani, in sempre più piccole porzioni miniaturizzate e raffinatissime. Dei grandi precursori, dunque, perfettamente in linea con la cultura dei grandi chef attuali.