



PIEMONTE

100 E PIU' BUONE RAGIONI PER VENIRE A TROVARCI

Sono cento e molte più le buone ragioni per scegliere Torino e il Piemonte, anche ad agosto. Città belle e accoglienti da scoprire anche in un fine settimana, eventi culturali di livello internazionale, splendidi paesaggi naturali in cui immergersi e gustose sagre enogastronomiche estive, preludio dei grandi appuntamenti autunnali con i prodotti d'eccellenza della cultura alimentare piemontese.



Imparare a degustare i vini

Pernottamento e prima colazione, più 15 ore di corso, 5 cene degustazione con abbinamento dei vini giusti, cena di gala in esclusivo ristorante di alta classe, un ingresso alle terme e diploma di partecipazione. Così Nebbiolo, Barolo, Barbaresco non avranno più segreti.



Due giorni tra gli alpeggi

In Valsesia, con sistemazione in hotel 2 o 3 stelle, due brevi escursioni, una cena tipica e l'accompagnamento di una guida naturalistica.



Un weekend a Torino

L'offerta comprende due pernottamenti in camera doppia con colazione inclusa e una Torino+Piemonte Card 2 giorni ad adulto. Un bambino fino a 12 anni dorme gratis in camera con i genitori. Se poi vuoi restare tre notti anziché due, potrai beneficiare di una tariffa privilegiata! E per mangiare, "Gourmet in & around Torino" è un'iniziativa irresistibile, che ti invita a gustare la nostra migliore tradizione enogastronomica a partire da 20 € nei ristoranti convenzionati di Torino e dintorni, con deliziose specialità locali e della cucina internazionale.



Weekend Natura nelle Langhe

La proposta offre ai visitatori un'esperienza indimenticabile: girovagare tra le colline, vallate e vigneti che si tingono di tutti i colori dal giallo al rosso tiziano, noccioleti, boschi, pascoli, castelli.

Enoteche in cui gustare vini grandiosi e naturalmente osterie con cucina genuina e saporita, botteghe di formaggi per scoprire imparagonabili piaceri della gola.

L'offerta prevede due pernottamenti per due persone in agriturismo nei dintorni di Alba e un giorno di noleggio gratuito di mountain bike.

Prezzo: € 220



Saluzzo città d'arte

Tanti spunti per una breve vacanza ricca di suggestioni culturali nella piccola città piemontese soprannominata la piccola "Siena delle Alpi" ricca di atmosfere di epoche passate, palazzi medievale e rinascimentali per un soggiorno unico all'insegna della cultura.

L'offerta prevede un pernottamento in un suggestivo podere che origina da un'antica dimora quattrocentesca circondata dal verde dei prati e dalle montagne del Monviso.

Prezzo € 110



Week end in mongolfiera

Il nostro itinerario inizia a Mondovì Piazza, culla della moderna riscoperta della mongolfiera. Il borgo antico dal profilo inconfondibile, movimentato da torri e campanili, da edifici sacri e profani, raccolto in mura medioevali sul colle che guarda le colline delle Langhe e la pianura coronata dalle Alpi. Visita del museo della stampa, le botteghe della ceramica, antica tradizione locale. Proseguiremo per Vicoforte per visitare il Santuario opera barocca, la cui cupola a forma ellittica è la più grande del mondo Cena gastronomica.

Nei giorni seguenti il territorio circostante ci offrirà una grande varietà di visite: dalle grotte fra le più spettacolari d'Italia, alle cantine di maturazione di alcuni dei migliori formaggi piemontesi dove guidati da esperti, seguirà la degustazione. Per chi decide di soggiornare più a lungo, giornata dedicata al relax presso le terme di Lurisia o possibilità di praticare il golf su percorsi montani. Coronamento di queste meraviglie, un volo in mongolfiera con uno scenario di montagne, fiumi, valli e colline di incredibile suggestione e bellezza, guidati dal campione italiano!

Prezzo: € 435 a persona

La quota comprende:

Aperitivo di benvenuto



2 pernottamenti con colazione a buffet in struttura di charme
1 cena gastronomica
visita del museo della stampa, delle grotte, del villaggio del formaggio
degustazioni di vino e formaggio presso le cantine di maturazione
il volo in mongolfiera (1 ora) con brindisi all'arrivo
materiale informativo sul viaggio

Speciale “Golf in Piemonte”

- 3 notti con 1° colazione
- 1 cena “menu tradizionale” (bevande escluse)
- 3 gettoni campo pratica
- 2 greenfees feriali al Golf Club Biella “Le Betulle”
- 1 greenfee feriale al Golf Club Cherasco



Prezzi:

In camera singola: € 451,50 a persona

In camera doppia: € 384,00 a persona

In caso di greenfees festivi, si calcoli la seguente maggiorazione:

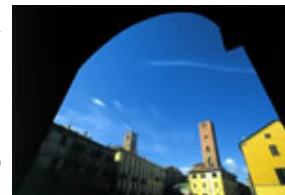
1. € 40,00 a persona al giorno al G. C. Le Betulle
2. € 15,00 a persona al giorno al G. C. Cherasco

L'offerta è soggetta a disponibilità dell'hotel e dei campi

Weekend tra i vigneti

La proposta offre ai visitatori un'esperienza di visita originale, rispettosa dei ritmi e dello spirito del territorio. Di tappa in tappa i punti panoramici sono pensati per godere appieno del paesaggio. Undici tappe, circa cento chilometri di strade e sentieri, svelano un paesaggio naturale ed umano unico e multiforme, undici storie e memorie declinano il rapporto dell'uomo con la sua terra e le tradizioni popolari.

L'offerta prevede il pernottamento per due persone in uno dei più raffinati relais della zona di Alba e un menu degustazione per celebrare le specialità della cucina langarola.



Prezzo: € 220

MUSICA, ARTE & RELAX

Una magica atmosfera musicale, un week-end relax nello straordinario scenario delle colline di Langhe Monferrato e Roero alla ricerca di arte, natura ed enogastronomia

Durata: 4 giorni e 3 notti

Periodo: 18 luglio – 3 agosto



1° giorno Arrivo in Langhe Monferrato e Roero e sistemazione presso la struttura ricettiva prescelta.

Concerto con gli artisti di Alba Music Festival.
Pernottamento.

2° giorno **Fantastici paesaggi lungo le strade del Barolo**

Un itinerario alla scoperta di spettacolari paesaggi lungo le strade che costeggiano i vigneti dei grandi vini delle Langhe attraverso **Grinzane Cavour, La Morra, Barolo, Serralunga, Castiglione Falletto e Monforte**. Lungo il percorso è prevista una visita ad una storica cantina del Barolo con degustazione guidata.

Pomeriggio libero. Cena in una tipica trattoria. Concerto con gli artisti di Alba Music Festival.
Pernottamento.

3° giorno **Alba e le storiche città di Cherasco e Pollenzo**

Mattinata libera che si consiglia di dedicare ad una passeggiata nel centro storico di **Alba**, città delle 100 torri, con possibilità di shopping fra gli eleganti negozi di abbigliamento e di prodotti tipici o, il sabato, tra le bancarelle del tradizionale mercato.

Nel pomeriggio si suggerisce un'escursione alla storica città di **Cherasco**, nota per l'arte ed i mercatini dell'antiquariato per una piacevole passeggiata con immancabile sosta in una delle cioccolaterie che propongono gli inimitabili Baci di Cherasco. Lungo l'itinerario è imperdibile anche una deviazione all'antico sito romano di **Pollenzo**, riconosciuto dall'Unesco quale Patrimonio Mondiale dell'Umanità.

Cena in un elegante ristorante.

Concerto con gli artisti dell'Alba Music Festival.

Pernottamento.

4° giorno **Dalle colline del Barbaresco a quelle del Monferrato**

Tour lungo le strade del vino, dal Barbaresco al Barbera, al Moscato attraverso i borghi di **Barbaresco** con il grazioso centro e la suggestiva torre, **Neive** riconosciuto come uno dei borghi più belli d'Italia, e **Costigliole d'Asti**, per una sosta alla Cantina Comunale con possibilità di degustazione ed una passeggiata nel parco del castello.

Pranzo in una caratteristica vineria.

Si consiglia di proseguire il tour in direzione di **Asti**, per una passeggiata nel centro storico fra i numerosi monumenti romanici.

Partenza.

Sistemazione e trattamento

Prezzo a partire da

Charme* in camera doppia standard BB € 379,00 a persona

Lifestyle** in camera doppia standard BB € 295,00 a persona

* Charme: hotel ¾ stelle o struttura ricettiva di charme

** Lifestyle: agriturismo o piccola struttura ricettiva

La quota comprende:

- *3 pernottamenti nella struttura ricettiva prescelta con trattamento B&B*
- *1 cena in trattoria e 1 cena in elegante ristorante*
- *1 pranzo in vineria*
- *1 visita ad una storica cantina del Barolo con degustazione*

La quota non comprende:

- *Trasferimenti, guida turistica, bevande ai pasti, mance, e tutto ciò non espressamente indicato alla voce "la quota comprende"*

Enogastronomia

Tutto ha un sapore ed un profumo, in Piemonte. Di bosco e d'autunno, con gli aromi di funghi e tartufi. Di formaggi d'alpeggio, tome e caprini, ed erbe di alta montagna trasformate in liquori

aromatici; di saporiti salami e insaccati e di vini pregiati: Barolo, Barbera, Moscato...
Vere eccellenze, quelle offerte dal territorio, ingredienti di una cucina che sa essere sobria e robusta ma anche nobile e delicata

Cene sotto le stelle

I rifugi Arlaud, Levi Molinari, La Chardouse e Fontana del Thures si sono messi in rete e propongono per le sere d'estate le "cene sotto le stelle", romantiche occasioni per gustare la montagna in modo alternativo e insolito. Da giugno a settembre menù tipici al costo di 22 € a persona, su prenotazione.



La frutta di stagione

E' il momento delle pesche, e questa ricetta di stagione, buon compromesso tra la frutta e il dolce, consente di gustare uno dei piatti piemontesi più caratteristici, servito spessissimo dai migliori ristoranti nel periodo estivo.



Si dividono le pesche a metà, si toglie il nocciolo e con uno scavino si allarga lievemente la cavità della pesca conservando la polpa che andrà a comporre il ripieno insieme a mandorle ed amaretti tritati finemente, cacao, poco zucchero e una spruzzata di Moscato d'Asti.

Disporre le mezze pesche ripiene in una teglia imburrata, bagnarle ancora con un poco di vino, aggiungere un fiocchetto di burro su ognuna e spolverizzarle con lo zucchero. Si cuociono in forno ben caldo a 200° per circa 40 minuti e si servono tiepide o fredde con un buon Moscato piemontese.

Cucina piemontese a casa

I celebri piatti della tradizione piemontese oggi possono essere cucinati direttamente a casa nostra (in Italia e all'estero) da un team di esperti personal chef. E' nato infatti "Personal chef a domicilio": sopralluogo, menù personalizzato, preparazione della cena o del pranzo.



Tutto rigorosamente preparato al momento con prodotti locali della migliore qualità enogastronomica: tartufo bianco d'Alba, carne di razza bovina piemontese, formaggi di montagna, riso del vercellese, cardo gobbo, peperone quadrato d'Asti, asparago di Vinchio, salama cotta di Asti, il filetto baciato specialità della zona di Acqui Terme, le antiche mele del Piemonte.

Tra le ricette in menù: bagna cauda, finanziaria, agnolotti e taglierini al tartufo, bollito misto, brasato al Barolo, budino bunèt, gianduiotti...
Buon appetito!!

Imparare la cucina italiana

Nel cuore delle colline del Monferrato e alle porte delle Langhe, nel castello medievale di Costigliole d'Asti, un'importante istituzione, tutela e qualifica l'immagine della cucina italiana diplomando cuochi provenienti da ogni parte del mondo.



Ma non solo: oltre ai master e super-master, ai corsi brevi e ai corsi di aggiornamento o monotematici per professionisti, l'istituto propone **corsi turistico-culinari per tutti** coloro che amano l'enogastronomia italiana e vogliono impararne i segreti, godendosi la splendida ospitalità della terra piemontese.

Ad esempio con i corsi tematici di cucina ed enologia italiana della durata di 6 giorni, con studio su un unico prodotto (es. olio, abbinamento cibo-vino, pizza, pasta, etc.) o su particolari tematiche della cucina come le cucine regionali. Una preparazione completa, dagli ingredienti base fino al menu completo e all'arte di servirlo a tavola.

Anche presso la sede **distaccata di Frossasco** dell'Argal, vicino a Pinerolo, corsi di enologia per tutti coloro che vogliono avvicinarsi al mondo del vino, sia come professionisti, sia a livello amatoriale e corsi brevi, sia per italiani che per stranieri, professionisti ed amatori, che desiderano approfondire particolari tematiche dell'enogastronomia italiana, soprattutto legate alla cucina e ai prodotti del territorio.

LE AJUCCHE

Direttamente dalla tradizione di Canavese e Biellese, l'ajucca, in italiano raperonzolo, è un'erba perenne con un bellissimo fiore azzurro e **in primavera con le sue foglie ed i fiori si prepara una gustosissima zuppa** a base di pane e burro; si accompagnano anche al "suèt gris", una polenta "grassa", o possono essere utilizzati per realizzare un'ottima frittata.



Già Plinio riferiva l'abitudine dell'antico popolo dei Salassi di utilizzare le ajucche (chiamate Salinpuja) per le loro proprietà corroboranti. E Giacomo Castelvetro, nel suo "Breve racconto di tutte le radice, di tutte l'erbe e di tutti i fiori che crudi o cotti in Italia si mangiano", Londra 1614, le cita come "certe radicine candide, lunghette e sghiaccide molto; e non pure le radici sole, ma le foglie sono ancor buone".

Oggi alla zuppa di ajucche si mescolano scaglie di toma, dandole un sapore più rustico, magari si aromatizza il burro con timo o rosmarino, aggiungendo anche uno spicchio d'aglio. Nelle versioni più antiche, e più ricche, le ajucche venivano insaporite nel lardo e tra gli strati si ponevano fette di pancetta e pezzetti di toma o di fontina.

Tra fine aprile e inizio maggio in Valchiusella sarà possibile partecipare a facili escursioni in compagnia di esperti locali, imparando a riconoscere ed usare le erbe spontanee primaverili; alla sera, nelle caratteristiche trattorie e ristoranti del territorio, menù tipici a base d'erbe.

Tomino di Melle

Il "Toumin dal Mel", o Tomino di Melle, formaggio tradizionale caratteristico di una decina di Comuni della **Val Varaita**, va verso il riconoscimento D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta). La Giunta Regionale del Piemonte ha riconfermato il proprio parere favorevole, dopodiché sarà il Ministero per le Politiche Agricole a doversi pronunciare e in seguito la Commissione Europea.



Il patrimonio regionale piemontese delle D.O.P. è costituito sinora da 9 formaggi, di cui 6 a carattere regionale (Bra, Castelmagno, Murazzano, Raschera, Robiola di Roccaverano, Toma Piemontese) e 3 a carattere interregionale (Gorgonzola, Grana Padano, Taleggio). Ai formaggi si aggiungono la D.O.P. Riso di

Baraggia Biellese e Vercellese, i Salamini alla Cacciatora e la Tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino, riconosciuta nelle scorse settimane.

Sagra del Peperone

Il colorito è giallo intenso o rosso vivace, il suo profumo inconfondibile ed è la base per le più appetitose ricette della cucina piemontese. Conosciuta in Europa da poco più di un secolo, la pianta del peperone giunse a Carmagnola agli inizi del Novecento.



Oggi il prodotto nelle sue quattro tipologie è una risorsa fondamentale per l'agricoltura e l'economia della zona ed è un alimento conosciuto ed apprezzato.

Per apprezzarlo al meglio, il peperone di Carmagnola va servito crudo in pinzimonio oppure arrostito in forno. Le ricette tradizionali lo propongono con la "bagna cauda", in peperonata o in agrodolce come contorno di arrostiti e bolliti, ripieni di carne, erbe aromatiche e uova o conservato sott'olio o sott'aceto.

Salone del Gusto 2008

Il Lingotto Fiere di Torino ospiterà **dal 23 al 27 ottobre** la settima edizione del Salone Internazionale del Gusto. Un mercato del cibo, un luogo d'incontro e aggregazione dove si praticano l'economia e lo scambio, integrati da dosi massicce di cultura gastronomica e di consapevolezza etica e sociale. Ma è anche un modello di mercato, che mette in scena per cinque giorni le forze positive del cibo buono, pulito e giusto impegnate a praticare nel mondo la filosofia di Slow Food.



Negli stessi giorni si tiene la **terza edizione di Terra Madre**, il meeting internazionale delle comunità del cibo.

Le due manifestazioni dell'ottobre torinese rappresentano un vero e proprio viaggio alle radici del cibo, dalla tavola alla terra e dalla terra alla tavola, andata e ritorno.

Torino, patria del Pinguino

Ma, lo sapevate che il gelato da passeggio "ricoperto" è stato inventato a Torino nel 1935? Sono anni in cui il gelato è ancora una audacia esotica, soprattutto per la difficoltà di mantenere il prodotto a basse temperature.

Si chiamava Pinguino, perché prodotto solo nel gusto crema-vaniglia e ricoperto di cioccolato amaro ed ancora oggi, benché imitatissimo, l'unico ed originale lo potete ancora trovare lì dove è nato, alla "Vera gelateria artigiana" Pepino di piazza Carignano, nel cuore del centro antico ed elegante della città.



Un'attività fondata da un eccellente mastro gelataio napoletano nel lontano 1884, premiata da diversi brevetti reali e che oggi ha il suo stabilimento ad Avigliana (To), città che ogni anno propone in luglio una manifestazione dedicata proprio al gelato.

Corsi nelle Langhe

Corsi di cucina, corsi di italiano per stranieri, corsi di pittura, storia dell'arte nelle Langhe Piemontesi, in un antico casale dove vivere uno stile di vita tipicamente italiano!



E' un'idea che promuove in Piemonte corsi di cucina, pittura, italiano per stranieri e cultura italiana, un bagaglio prezioso di sensazioni in full immersion: profumi, sapori, odori, paesaggi, persone da cui farsi travolgere e di emozioni da portarsi a casa.

In più, la location di Belvedere Langhe è luogo privilegiato per conoscere il patrimonio storico, artistico e naturalistico del Piemonte: castelli e borghi medievali, residenze reali, chiese, il barocco, le abbazie, i suoi paesaggi unici, la sua cucina, i vini e i prodotti, le attività sportive, i centri benessere, lo shopping.

Corsi di lingua italiana a partire da 235 € a settimana, corsi di cultura italiana (cucina, storia dell'arte, storia del cinema, disegno, storia dell'arte contemporanea) a partire da 120 € a settimana.

LE STRADE DEL RISO

La lunga, antichissima tradizione della risicoltura è il filo rosso che unisce le numerose iniziative del cartellone "Sulle strade del riso" che dal 15 marzo al 22 giugno propone eventi di ogni genere a spasso per i Comuni del Novarese.



Feste popolari, mostre, momenti letterari ed enogastronomici, musica, mercatini si alternano ad interessanti escursioni in bicicletta alla scoperta della lavorazione e degli ambienti del riso (Trecate, 1° maggio – Tornaco, 11 maggio), momenti didattici come il rito della semina (4 maggio, Casalbeltrame); non mancano poi concorsi di cucina tra scuole alberghiere (Vespolate, 23 maggio), pedalate a tema (Vespolate, 25 maggio – Romentino, 2 giugno), appuntamenti nelle Cascine Aperte (Vespolate 24 e 25 maggio).

I mesi primaverili sono tra i più belli per scoprire le terre d'acqua della Bassa Novarese: una sterminata piana di rettangoli d'acqua chiamata anche "il mare a quadretti". Nel mese di aprile le risaie vengono allagate per favorire la crescita delle piantine che, quando saranno emerse, coloreranno di verde brillante la pianura per diventare, sul finire dell'estate, una distesa gialla dorata di spighe mature. Questo paesaggio opera dell'uomo, nel Novarese è frutto di un lavoro di cinque secoli ed è anche storia di duro lavoro e di epiche lotte di braccianti e di mondine.

Il riso a Novara e dintorni è naturalmente il re della tavola: tra le ricette più tradizionali, la "Paniscia", una semplice preparazione simbolo della vita e dell'alimentazione contadina - fatta con riso, fagioli, verza, salamino della Duja - e che ancora oggi i ristoranti ripropongono.

Agrumi sul Lago Maggiore

Lo sapevate? Sul Lago Maggiore maturano gli agrumi!

Arance dolci e amare, pompelmi gialli e rosa, cedri, mandarini, mandaranci, chinotti e limoni: non siamo in Sicilia ma a Cannero Riviera, localita' in provincia di Verbania sulle sponde del lago Maggiore, ricca di agrumi come un paese mediterraneo. Un patrimonio botanico stimato in circa 250 piante sparse in giardini privati, che gode del particolare microclima di questo angolo di Piemonte: la zona è esposta al sole per l'intera giornata ed è riparata alle spalle dal monte Morissolo che arresta i freddi venti del nord. Gli "agrumi di Cannero" sono citati già nel 1603.



Vini

Sono tanti e differenti come i paesaggi del Piemonte e offrono il più inebriante dei viaggi alla scoperta dei diversi volti di una stessa regione: dalla magia delle dolci colline di Langa e di Monferrato, con le etichette più prestigiose e il fascino di vini nobili come il Barolo, fino alla viticoltura eroica di montagna che da secoli strappa note fruttate anche alla roccia, nelle vigne più alte d'Europa.



Arte/Cultura

Piemonte terra di cultura e di fascino

Piemonte è storia e memoria, arte e cultura, leggenda e tradizioni. Un patrimonio inestimabile e pervaso di fascino che si snoda tra città, paesi, abbazie, castelli e fortificazioni abbracciando suggestioni secolari, scorci fiabeschi e paesaggi carichi di forza evocativa.

L'arte percorre itinerari che dalla semplicità del romanico approdano ai linguaggi contemporanei passando attraverso la ricchezza del barocco. Centinaia i musei e antica la tradizione espositiva, forte di una tradizione che risale al '700 con le prime raccolte scientifiche universitarie.

Importanti le testimonianze storiche dei castelli, delle ville nobiliari e delle fortificazioni che costellano il territorio fra torri, mura merlate, opere difensive dei confini o dei borghi, come pure le suggestioni fiabesche delle residenze dei Savoia, esclusivi luoghi di svago settecenteschi sparsi tra la cintura torinese, il Canavese, il Cuneese, e le Langhe.

Forte anche il patrimonio degli edifici religiosi, dai Sacri Monti alle abbazie, dai santuari alle cappelle, segni di una devozione ricca e radicata dove artisti ed architetti di straordinario talento hanno saputo esprimere il sentimento religioso realizzando opere che sono diventate simboli ed espressioni del grande patrimonio artistico del Piemonte.

Impossibile, infine, non citare gli antichi borghi di collina e di montagna, i villaggi rurali di pianura, i centri storici di città e cittadine, che ci parlano di civiltà antiche e di una storia ancora profondamente radicata nella cultura e nella tradizione.

Sport/Natura

Chi cerca benessere e svago tra Sport e Natura, in Piemonte trova qualsiasi tipo di possibilità e in ogni stagione. In inverno stazioni sciistiche magnificamente attrezzate per la discesa, il fondo, lo snowboard ma anche valloni solitari e incontaminati per il freeride e lo scialpinismo. In estate, gli sport d'acqua più divertenti e spericolati come canyoning, rafting, canoa e sci d'acqua, i percorsi in bicicletta e a cavallo, gli itinerari escursionistici per tutti. Dedicati ai più allenati, non mancano i luoghi titolati per impegnative imprese alpinistiche o per l'arrampicata su roccia, come anche le possibilità per una vacanza sportiva sì, ma in tutto relax: tra i migliori campi da golf e le località adatte ai pescatori più appassionati.

Shopping



In tutte le città piemontesi le vie del centro ospitano i negozi delle grandi firme della moda, le profumerie, le gioiellerie, le pasticcerie, i negozi ed i caffè storici, alla scoperta della creatività e del design, dei golosi prodotti tipici nelle vere e proprie boutique alimentari, gli antiquari e le gallerie d'arte.

Torino offre cinque centri commerciali, 16.000 negozi, 60 mercati all'aperto e i grandi negozi sono ospitati principalmente sotto i dodici chilometri di portici che collegano via Roma e Piazza Castello, attraversando piazza San Carlo e le incantevoli gallerie Subalpina e San Federico. Via Po e le sue librerie, via Maria Vittoria e via della Rocca con i loro antiquari, restauratori e gallerie, via Garibaldi - completamente pedonale - con i suoi negozi di abbigliamento e le profumerie, offrono al visitatore un'ampia possibilità di scelta. Il Quadrilatero Romano con le sue viuzze, può riservare piacevoli sorprese e contrasti curiosi: i rigattieri, gli artigiani, le mercerie, le gastronomie, i negozi di oggettistica etnica, i laboratori per la lavorazione del cuoio e dell'argento si dividono la scena con i negozi di design e le boutiques più trendy della città.

Fare acquisti in Piemonte significa anche frequentare uno dei moltissimi mercati rionali, cercare curiosità e pezzi unici nei mercati dell'antiquariato come lo storico Balon di Torino o quello di Cherasco. Numerose, poi, le botteghe della tradizione, a cominciare da quelle degli orafi di Valenza Po, dei maestri mobiliari di Saluzzo, dei ceramisti di Mondovì e di Castellamonte o da quelle dei maestri del gusto. E altro polo d'attrazione per gli amanti dello shopping in Piemonte sono gli outlet village, evoluzione contemporanea degli spacci aziendali. A Serravalle, in provincia di Alessandria, ha aperto il primo outlet italiano, poi ne sono seguiti a centinaia. Non bisogna dimenticare i Centri Commerciali, dove fare la spesa è un'occasione per passeggiare, bere un caffè, ascoltare musica e magari andare al cinema.