

- **I tomini di Chiaverano.** Specialità casearia di Chiaverano da sempre, i tomini vengono serviti alla Tettoia sia al naturale sia in composta. Secondo questa preparazione i tomini sono lasciati una notte a marinare in aceto e vino rosso, quindi posti sott'olio, con un battuto di prezzemolo, aglio, peperoncino che li rende particolarmente appetitosi (una volta, per il peperoncino, li si chiamava "elettrici").

- **Il rosmarino di Chiaverano.** La pianta, aromatica e officinale, è coltivata negli orti di Bienca e Chiaverano, oltre che nell'area del giardino botanico medioevale di Santo Stefano di Sessano a Chiaverano, nei pressi dell'omonima chiesa romanica. Alla Tettoia il rosmarino è sempre presente nel Menu - oltre a dare sapore alle basi di cottura e a guarnire piatti e pietanze - in un sorbetto originale e aromatico, molto adatto a concludere il pranzo con una nota di freschezza.

- **Il cavolo verza di Montalto.** Il prodotto più tipico della celebre Sagra del cavolo verza di Montalto Dora è spesso presente alla Tettoia, soprattutto con due piatti di primo, uno di tradizione popolare, l'altro più raffinato. La zuppa di pane e cavoli, tipica della festa di Ognissanti, è un antico piatto povero, nel quale le foglie di cavolo, alternate a strati di pane raffermo con abbondante brodo di carne, cuociono lentamente nel forno; si può gustare nei mesi di Novembre e Dicembre. Un primo disponibile per tutto l'autunno è invece il

Risotto all'Erbaluce di Caluso

con cavolo verza di Montalto Dora e Toma di Lanzo: riso Vialone nano preparato e mantecato secondo una ricetta che la Tettoia ha pubblicato tra quelle del paniere dei prodotti locali più tipici (Le ricette del Paniere. I prodotti tipici del Paniere nei menu di 107 chef della Provincia di Torino, Hapax Editore, Torino 2005, p. 177).