

# UNA MOLE DI .. INCONTRI

*Una passeggiata golosa con le interpretazioni regionali del dolce che unisce l'Italia.*

## HÔTEL PRINCIPI DI PIEMONTE – PIANO TERRA– SALA ANGOLO SABAUDO

EVENTI GRATUITI PER IL PUBBLICO FINO AD ESAURIMENTO POSTI

*Coordina e presenta: Alessandro Felis, agronomo e giornalista enogastronomico  
In collaborazione con Confagricoltura Torino e Accademia per Buongustai "Sac à Poche"*

### SABATO 2/12/2017

#### Ore 12.00 – 13.00 L'APERITIVO A TORINO? CON IL PANETONE!

Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni salate sul tema del dolce natalizio e si accompagna al vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco - To). Con le pasticcerie Arleo (Genova), Attilio Servi (Pomezia - Rm) e la panetteria Paolo e Nadia (Castellamonte - To).

#### Ore 13.30 – 14.30 DA TORINO ALLA PROVINCIA GRANDA.

Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con Luciano Stilitano del Caffè Platti (Torino), il panificio Comino (Morozzo - Cn) e la pasticceria Lerda (Villafalletto - Cn).

#### Ore 15.00 – 16.00 DAL PANETONE AL SEMIFREDDO.

Claudia Fraschini, chef, titolare di Cookin' Factory (Torino) svela alcuni segreti per trasformare il dolce lievitato in godurioso dessert da preparare in casa e soprattutto, alla portata di tutti.

#### Ore 16.30 – 17.30 QUANDO IL PANETONE VIEN DALLA CAMPANIA.

Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano la pasticceria De Vivo (Pompei - Na) e Pepe (Sant'Egidio del Monte Albino - Sa) i panifici Ascolese (San Valentino Toiro - Sa) e Pane 2000 (Salerno).

#### Ore 18.00 – 19.00 NON SOLO PANETONE.

A Natale, la dolcezza domina a tavola, anche sotto forma di dessert gelato, miele e nocciolini di Chivasso abbinati all'Erbaluce di Caluso passito.

Con la gelateria Alberto Marchetti (Torino), la pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso - To), l'apicoltura Mario Bianco e la cantina Gnavi Carlo (Caluso - To). Un incontro all'insegna dei Maestri del Gusto.

### DOMENICA 3/12/2017

#### Ore 12.00 – 13.00 GHIOTTE DECLINAZIONI DALLA PENISOLA.

Con le pasticcerie Rigacci (Cerbaia in Val di Pesa - Fi), Calciano (Tricarico - Mt), i panifici D'Angelo (Palermo) e Pagnani (Arcevia - An).

#### Ore 13.30 – 14.30 DOLCI NATALIZI DAL TRIVENETO.

Panettone ma, ovviamente, anche Pandoro e Gubana, la tavolozza delle feste del Nord Est è al completo. Con le pasticcerie Beltrame e Dall'Omo (Verona), Vianello (Venezia) e il panificio Il Forno (Tarcento - Ud).

#### Ore 15.00 – 16.00 IL PANETONE DEI MAESTRI DEL GUSTO

I classici piemontesi proposti dai Maestri del Gusto torinesi Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Luca Scarcella e Alessandro Spoto.

#### Ore 17.00 – 18.00 IL PANETONE DELLE FESTE FATTO A CASA.

Come realizzare un dolce originale, farcito e ricoperto di glassa e la frutta brinata per decorarlo. Lezione di cucina a cura di Giada Bosco e Mary Mannara del Melograno (Torino).

#### Ore 18.00 – 18.30 PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO "UNA MOLE DI PANETTONI" 2017.

Verranno proclamati i primi tre delle quattro categorie in gara: tradizionale (milanese e piemontese), creativo e salato.

#### Ore 19.00 – 19.30 "TUTTEGIUPER TERRA". IL PANETONE CHE FA BENE.

Estrazione dei biglietti della lotteria indetta a favore della ONLUS torinese. Tanti premi golosi.

Presso il SALONE DELLE FESTE al secondo piano.