

UNA MOLE DI .. INCONTRI

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

DOUBLE TREE - HOTEL HILTON TURIN LINGOTTO - PIANO 1° - SALA RAMPA SUD

EVENTI GRATUITI PER IL PUBBLICO FINO AD ESAURIMENTO POSTI

Coordina e presenta: Alessandro Felis, agronomo e giornalista enogastronomico

SABATO 1/12/2018

Ore 12.00 – 13.00: L'APERITIVO A TORINO? CON I PANETTONI GENOVESI! Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni sul tema del dolce natalizio e si accompagna ai vermouth del Maestro del Gusto Riserva Carlo Alberto (Vidracco - To).

Con le pasticcerie Antico Forno a Legna Da Carlo (Montebruno - Ge) e Arleo (Genova).

Ore 13.30 – 14.30: DOLCI NATALIZI DAL TRIVENETO. Panettone ma anche Pandoro e Gubana, la tavolozza delle feste del Nord Est è al completo. Con le pasticcerie Infermentum (Stallavena di Grezzana - Vr), Vianello (Venezia) e il panificio pasticceria Rizzo (Tarcento - Ud).

Ore 15.00 – 16.00: DAL PANETTONE AL "PANET'BOUCHE". Claudia Fraschini, chef, titolare di Cookin' Factory (Torino) svela alcuni segreti per preparare un godurioso aperitivo alla portata di tutti: panettone o pandoro tostato farciti con mousse di Gorgonzola e

Blu del Moncenisio ma anche pâté di fegatini all'arancia.

Ore 16.30 – 17.30: IL PANETTONE. A FERRAGOSTO O A NATALE? Dibattito goloso e impegnato sul tema che divide l'Italia. Le opposte fazioni vedono in campo il Maestro del Gusto torinese Giovanni dell'Agnesè con Alessandro Felis a difesa della tradizione natalizia e Fabrizio Cardamone, responsabile marketing di Eataly Lingotto, con Eric Vassallo, docente Master of Food, fautori della proposta estiva.

Ore 18.00 – 19.00: LA STORIA DEL PANETTONE E ... NON SOLO. Aneddoti e leggende, curiosità e la partecipazione dei Maestri del Gusto:

Giovanni Dell'Agnesè, Giovanni Scalenghe, Gocce di Cioccolato, Il Forno dell'Angolo e Voglia di Pane di Torino, Fabaro di Poirino (To),

Il Dolce Canavese di Chivasso (To) e Mario Bianco di Caluso (To), Il Dolce Canavese di Chivasso (To) e Mario Bianco di Caluso (To).

DOMENICA 2/12/2018

Ore 12.00 – 13.00: GHIOFFE DECLINAZIONI DALLE ALPI AL MEDITERRANEO. Non vi sono confini alla diffusione del panettone e alle sue sorprendenti variazioni. Con le pasticcerie Antico Forno Flamini (Valtournenche - Ao), Giannotti (Bovino - Fg), La Gioia (Taranto) e il panificio D'Angelo (Palermo).

Ore 13.30 – 15.00: QUANDO IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA. Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano le pasticcerie Cappiello (Santa Maria Capua Vetere - Ce), De Vivo (Pompei - Na), Italia (Scafati - Ce), La Torre (Torre del Greco - Na), El Sombrero (Visciano - Na) e il panificio Pane 2000 (Salerno).

Ore 15.00 – 16.00: DA TORINO, NON SOLO NOCCIOLATO. Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie.

Con Luciano Stillitano del Caffè Platti (Torino), il panificio Farina e Club Bakery (Torino) e la pasticceria Raimondo (Torino).

Ore 16.30 – 17.30: IN CUCINA CON IL MELOGRANO. Come realizzare un naked cake, letteralmente "torta nuda" di panettone in cui i protagonisti sono i colori delle creme di farcitura e le decorazioni. Un'incursione natalizia nel mondo del bosco in inverno:

bacche, pungitopo, uva portafortuna ... Lezione 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" 2018.

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



OSPITA LA MOLE DI PANETTONI

MERCOLEDI 28/11/18

ORE 18.30 – 19.30 IL DOLCE A NATALE: NON SOLO PANETTONE! Da sempre, i dolci sono il segno della Festa e abbondano sulle nostre mense a fine anno. Ripercorriamo le tradizioni regionali insieme a Eric Vassallo, docente Master of Food e Fabrizio Cardamone, responsabile marketing di Eataly Lingotto. Partecipa Alessandro Felis, giornalista, direttore artistico di Una Mole di Panettoni.

Nei due giorni di Una Mole di Panettoni i pasticceri da tutta Italia sono presenti al Double Tree - Hotel Hilton Turin Lingotto, ma anche tante altre eccellenze e strenne natalizie sono in vendita a Eataly Lingotto.