



# UNA MOLE DI PANETTONI

..nella capitale del gusto

30 Novembre - 1 Dicembre

Torino 2013 - 2ª Edizione

- Vetrina di lievitati di eccellenza artigianale
- Assaggi gratuiti
- Vendita al prezzo speciale di € 20/kg
- Eventi didattici e conferenze ([info@dettaglieventi.it](mailto:info@dettaglieventi.it))
- Degustazioni guidate
- Incontri con chef

**Ingresso gratuito**

**Museo Nazionale del Risorgimento Italiano**

Palazzo Carignano piazza Carlo Alberto 8

Orario: sab. e dom. ore 11-19

La manifestazione sostiene l'Associazione CUCINA MALATI POVERI di Torino

SPONSOR



ORGANIZZAZIONE EVENTO



COORDINAZIONE E IMMAGINE

SOFIA SCLOPIS DI SALERANO  
[safia.sclpomis@gmail.com](mailto:safia.sclpomis@gmail.com)

CON IL PATROCINIO DI



CON IL CONTRIBUTO DI



MEDIA PARTNER



# Una Mole di...Incontri

**Storie, lezioni, racconti e degustazioni** a cura dell'Accademia Sac à Poche

Eventi per il pubblico fino ad esaurimento posti (Sala Plebisciti)

Direzione e Consulenza Gastronomica: Alessandro Felis

## Sabato 30 novembre 2013

- ore 11.00 – 12.00 Dal Cioccolato al Panettone.** Torino è sempre capitale! In collaborazione con Cioccolato. Partecipano il maestro cioccolatiere *Mario Faletti*, titolare di *Giordano* (cioccolato) e *Claudio Verri*, presidente de *La Torinese* (panettoni). Degustazione dei prodotti.
- ore 12.30 – 13.30 Il panettone, milanese o torinese?** Storia di un dolce nato per caso. Segue degustazione guidata con i Maestri del Gusto della CCIAA di Torino (pasticceria *Dell' Agnese*, *Gertosio*, *Raspino* e *Zuccarello*). Partecipazione: 5 €
- ore 14.30 – 15.30 Panettoni d' Italia.** Incontro con artigiani di diverse regioni che presentano le loro declinazioni sul tema del dolce, simbolo di festa in tutta la penisola. Parteciperanno la pasticceria *da Ernesto* di Pieve Emanuele (MI), la pasticceria *Dolce Salato* di Pianoro (BO) e la pasticceria *Dolciarte* di Avellino. Partecipazione: €5
- ore 16.00 – 17.00 Le stelle incontrano il panettone.** Appuntamento a quattro mani: *Marcello Trentini*, chef patron del *Magorabin* (TO) e *Gino Rigobello*, chef pâtissier di *Raspino* (TO), interpretano e rivisitano la tradizione. Brindisi con i vini torinesi dell' *Enoteca Regionale di Caluso*.
- ore 17.30 – 18.30 Magi e Magie della Terra, leggende, tradizioni e ricorrenze del Natale.** Si degusta il tè di Natale di *The Tea* accompagnato da una... fetta di panettone. Interviene il maestro pasticcere *Nicola Fiasconaro*.



## Domenica 1 dicembre 2013

- ore 11.00 – 12.00 La nascita del panettone: farina, uova, canditi, lievito....** Insieme alla dott.ssa *Annamaria Colombo* di *Molini Valente*, alla dott.ssa *Gabriella Fantolino* dell' omonima azienda, alla dott.ssa *Chiara Bardini* di *Agrimontana* e al maestro pasticcere *Rolando Morandin*, per scoprire i segreti della bontà: dalla scelta delle materie prime, alla lievitazione, fino alla cottura.
- ore 12.30 – 13.30 Presentazione della prima edizione del concorso per allievi di istituti alberghieri e pasticceri** "Una mole di Panettoni". Un anno di lavoro e la premiazione nell' edizione 2014. Degustazione del panettone della pasticceria *Durighello* (TO).
- ore 14.30 – 15.30 Piccoli panettoni... lieviteranno!** *Andrea Monti*, maestro pasticcere torinese, diventa chef di una brigata di piccoli apprendisti con *Chantal Erbino*, architetto e wedding planner, per scoprire insieme alcuni segreti dell'arte bianca e della decorazione di dolci prelibatezze. Partecipazione: 5 €
- ore 16.00 – 17.00 Appuntamento con le stelle.** Un affare di famiglia: *Claudio Vicina*, chef Patron di *Casa Vicina* (Torino) con la moglie Anna e il fratello Corrado titolare dei *Maghi Infarinati* (Ivrea) propongono la loro versione del dolce natalizio e non solo! Brindisi con i vini torinesi dell' *Enoteca Regionale di Caluso*.
- ore 17.30 – 18.30 I vini delle feste.** Dall' aperitivo al brindisi, una sola uva, l' Erbaluce che si declina in tre tipologie. Leggende, storia e degustazione guidata di *Erbaluce di Caluso* spumante e passito accompagnato da una fetta di panettone della pasticceria *Ugetti* di Bardonecchia (con la collaborazione di Confagricoltura). Partecipazione: 5 €

I grandi ristoranti incontrano "una Mole di Panettoni".

Alcuni locali prestigiosi del centro di Torino propongono delle serate a tema sul panettone (in collaborazione con *La Torinese*):

- **Casa Vicina** - Eataly Via Nizza 224 - Chef Claudio Vicina (da mart. 26/11 alla dom. 1/12 menu a € 60,00 pranzo e cena, vini esclusi) - Tel. 011/19506840

- **La Smarita** - Via Cesare Battisti 17/a - Chef Marco Giachello (sab. 30/11 e dom. 1/12 menu a € 45,00 pranzo e cena vini esclusi) - Tel. 011/836628

- **Magorabin** - Corso San Maurizio 61/b - Chef Marcello Trentini (dom. 1/12 menu a € 60 cena) - Tel. 011/812 68 08

- **Sotto la Mole** - Via Montebello 9 - Chef Simone Ferrero (sab. 30/11 e dom. 1/12 menu a € 35 pranzo e cena, vini esclusi) - Tel. 011/8179398