

“DOLCISSIMA”, LA RASSEGNA DELL’ARTE PASTICCERA PIEMONTESE

Oltre 50 pasticceri da tutta la regione coinvolti nel progetto di valorizzazione del settore, promosso da Ascom Confcommercio Torino e provincia ed Epat Torino grazie a Regione Piemonte, Visit Piemonte e Camera di commercio di Torino

Torino, 27 ottobre 2022

“Dolcissima”, la prima rassegna dell’arte pasticceria piemontese, viene presentata questa mattina al Salone delle Feste di Palazzo Madama, a Torino: un progetto di Ascom Confcommercio Torino e provincia ed Epat Torino – realizzato grazie a Regione Piemonte, Visit Piemonte e Camera di commercio di Torino, patrocinato dalla Città di Torino e con la collaborazione di Turismo Torino e Provincia - per rilanciare un comparto di grande professionalità e qualità a livello locale, nazionale e internazionale.

Tradizione antichissima che affonda le sue raffinate radici nella storia delle corti nobiliari e dei conventi in epoca rinascimentale, l’arte pasticceria piemontese vede il suo apice nell’Ottocento, quando le botteghe si moltiplicano grazie alla maggior disponibilità di materie prime. Bignole e zabaglione, torte, torroni, marron glacé, gianduiotti e cremini, baci di dama, krumiri di Casale, biscottini di Novara, bicciolani di Vercelli, nocciolini di Chivasso, amaretti di Mombaruzzo, canestrelli di Biella, del Canavese e della Valle di Susa sono oggi deliziosi ambasciatori in Italia e nel mondo del Piemonte, grazie all’abilità indiscutibile di artigiani di altissimo livello.

Nel corso della conferenza stampa-evento di presentazione, nel prestigioso Salone delle Feste a Palazzo Madama, verranno esposte torte provenienti dai laboratori dei Maestri pasticceri, per la delizia degli occhi e del palato: una location vetrina d’onore per un segmento di economia importante per il territorio, con gli interventi di Barbara Ronchi della Rocca ed Alessandro Felis ad illustrare la storia del percorso che la pasticceria ha attraversato tra laboratori reali e forni di casa.

Il **4 e il 5 novembre** 14 Maestri pasticceri si esibiranno nelle vetrine di altrettanti negozi del centro di Torino con show dimostrativi e degustazioni. L’obiettivo della manifestazione è quello di far vivere un’esperienza unica ai torinesi e ai turisti per raccontare le abilità professionali dei pasticceri, tipiche di Torino e provincia ma anche di tutto il Piemonte.

Il progetto “Dolcissima” si avvale inoltre di una collaborazione con Artissima, per un connubio irresistibile tra Arte Contemporanea e Arte Pasticcera: i dolci piemontesi daranno infatti il benvenuto nei momenti di accoglienza per circa 200 invitati, tra galleristi e giornalisti accreditati a Palazzo a Vela dal 4 al 6 novembre, e la nostra pasticceria sarà presente negli hotel che accolgono gli ospiti di Artissima.

«La pasticceria torinese e piemontese è il fiore all’occhiello della produzione dolciaria nazionale e protagonista di molti eventi a livello internazionale – dichiara Maria Luisa Coppa presidente Ascom

Confcommercio Torino e provincia. *Il nostro intento è quello di valorizzare ulteriormente un comparto molto importante. In mostra non solo le torte ma l'alta qualità e la professionalità dei Maestri pasticceri Ringrazio la Regione Piemonte e tutti i partner che ci hanno supportato in questa prima edizione di Dolcissima, destinata a divenire uno degli appuntamenti più attesi dell'autunno».*

«La tradizione pasticceria piemontese non ha certo bisogno di presentazioni – ha sottolineato l'assessore alla Cultura, Turismo e Commercio, Vittoria Poggio - e questa manifestazione lo dimostra. Ma questa prima rassegna si presenta non soltanto come una vetrina di eccellenze ma anche e soprattutto come punto di incontro tra due arti: la fantasia delle decorazioni e l'arte della pasticceria, eccellenze plurisecolari che si tramandano ancora oggi di padre in figlio. E che vanno valorizzate per conquistare nuove fasce di mercato nazionali e internazionali».

GLI APPUNTAMENTI DELLI SHOW DIMOSTRATIVI

venerdì 4 novembre

- 11 -12 Pasticceria Elliè da Shop Y, piazza San Carlo 176
- 12--13 La Baita da Gamer, via Po 20
- 15.30-16.30 Pasticceria Cupido, Bertolini & Borse, via Teofilo Rossi 3
- 16- 17 Pasticceria Galizioli da Sary Calze, via Andrea Doria 9
- 17-18 Pasticceria Luciano da Baronio, via Po 48

sabato 5 novembre

- 11 -12 Pasticceria Ugetti da De Wan, piazza san Carlo 132
- 12-13 Pasticceria Galla da Sinatra Galerie de Beauté, piazza San Carlo 201
- 14.30-15.30 Pasticceria il Dolcino da Secret Garden, via Carlo Alberto 30
- 15.30-16.30 Pasticceria Guardia da De Carlo, via Cesare Battisti 5
- 15.30-16.30 Pasticceria Ugetti da De Carlo, via Carlo Alberto 36
- 17-18 Pasticceria Dell'Agnese da Biraghi, piazza San Carlo 188
- 17- 18 Pasticceria Simone Chocolat da Vestil, piazza Statuto 9
- 18 -19 Pasticceria Raimondo da Berruto, piazza Vittorio 7