

UNA MOLE DI..
COLOMBE E
CIOCCOLATO
17-18 MARZO 2018

CATALOGO

2^a edizione
Torino 2018



Il settore della panificazione vede il Panificio Fabaro come pioniere in questa attività, nata dal trisavolo Antonio Fabaro nel 1915. La qualità delle materie prime e la professionalità dei titolari sono la garanzia di questa ditta, che è riuscita ad oltrepassare i confini nazionali con i suoi prodotti. La produzione di pane si effettua nella sede storica e si articola in diversi formati a seconda delle esigenze della clientela. Produciamo crostate in varie misure e formati con passata di albicocche e ciliege, focacce dolci e i pani di meliga "Pan Meria".

SPECIALITA'

Seguendo la ricetta tradizionale e ingredienti pregiati, produciamo panettoni genuini e fragranti che renderanno più liete le festività.



Panetteria FABARO
Via del Vaschetto, 29/A - Fraz. Avatanei 10046 Poirino (TO)
www.fabaro.com

Pasticceria *De Vivo*

dal 1955 a Pompei

Ubicata in via Roma, tra gli scavi archeologici e il santuario di Pompei, la pasticceria De Vivo vanta una storia di 60 anni. Fin dagli anni '30, i nonni De Vivo avevano un rinomato panificio in cui vigeva una regola fondamentale: l'utilizzo del lievito madre. Sessant'anni e due generazioni dopo, la stessa regola vive ancora nei lievitati della pasticceria De Vivo, capitanata da Marco con l'ausilio della moglie Ester e Simona e dallo chef Vincenzo Faiella. I lievitati De Vivo sono nati sotto la "regola" del lievito madre, seguendo un lungo processo di crescita, una lievitazione di 36 ore. La pasticceria De Vivo, inoltre, vanta una vastissima selezione di prodotti tipici napoletani, fatti con passione e sapienza, delizie in cui perdersi tra la morbidezza di una pastiera, la croccantezza di una calda sfogliatella, fino ad inebriarsi del profumo del rum di un babà appena bagnato. Punta di diamante della produzione De Vivo, è il "Panis Dulcis Pompei", il dolce da forno che rievoca i sapori e le tradizioni dell'antica Pompei. Un soffice e delicato impasto lavorato con il "lievito madre" e arricchito dalle materie prime di un tempo: gelso del Vesuvio qualità Regina, pinoli, mandorle, albicocche, limoni.

Pasticceria DE VIVO
via Roma 36/38 - 80045 Pompei (NA)
www.lapasticceriadevivo.it





Ascolese

Senza conservanti, senza coloranti, senza aromi artificiali e né olii vegetali, le COLOMBE ARTIGIANALI ASCOLESE sono tutte votate alla qualità. Granella croccante, mandorle ed arancia candita sono i classici ingredienti saporosi di questo dolce regina della Pasqua. Peraltro il segreto di una buonissima colomba di Pasqua consiste nella lenta lievitazione con lievito madre, l'ingrediente indispensabile per conferire al dolce la giusta morbidezza e fragranza. In aggiunta solo la fantasia e maestria nell'abbinare nuovi profumi, colori e sapori.



Panificio ASCOLESE
Via Vetice, 53 - 84010 San Valentino Torio (SA)
www.panificioascolese.it

Dettagli - info@dettaglieventi.it - www.dettaglieventi.it



Le Colombe artigianali

Realizzati rispettando regole del disciplinare, con lievito madre fresco, e ingredienti nobilissimi come il burro selection, i canditi artigianali e gli aromi naturali, tra cui i baccelli di vaniglia del Madagascar.



Pasticceria CAPPIELLO
Via Giovanni Paolo I, 32 - 81055 Santa Maria Capua Vetere (CE)
www.pasticceriacappiello.net

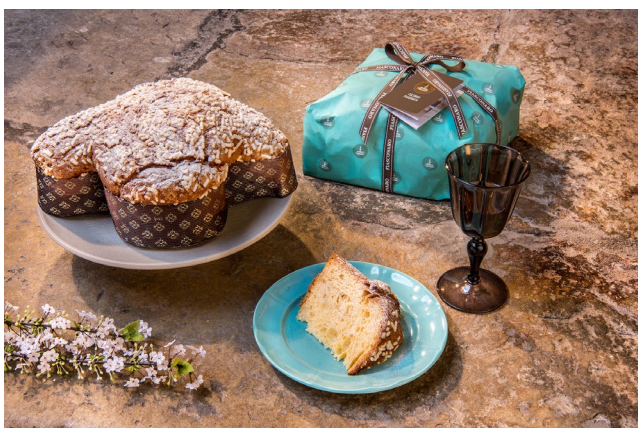
Dettagli - info@dettaglieventi.it - www.dettaglieventi.it



La storia dei Fratelli Fiasconaro inizia tre generazioni fa, quando il nonno prima e il padre poi gestivano il piccolo laboratorio artigianale nel borgo di Castelbuono, ridente cittadina del palermitano nel cuore del Parco delle Madonie. Fu allora che i tre fratelli Fausto, Martino e Nicola, poco più che bambini, dando una mano nel tempo libero, cominciarono ad imparare il mestiere.

Oggi i Fratelli Fiasconaro sono a capo dell'azienda che porta il loro nome: Fausto è responsabile del settore marketing, Martino è a capo dell'amministrazione, Nicola è pluripremiato primo pasticciere ed ha ricevuto il titolo di Cittadino Onorario dall'Amministrazione Comunale di Avola per il ruolo svolto in questi anni di ambasciatore delle dolci eccellenze siciliane nel mondo. Fiasconaro è un'azienda moderna e in continua espansione: grazie al lavoro d'équipe di professionisti capaci ed appassionati, al forte spirito imprenditoriale e ad un istinto straordinario, si è guadagnata un posto di rilievo nel settore, affermandosi sul mercato nazionale ed internazionale. L'esperienza accumulata negli anni tra i laboratori artigianali e le pasticcerie, prima in Italia poi all'estero, e la conoscenza delle tecniche di lavorazione più avanzate, hanno reso i Fiasconaro pionieri nel settore della pasticceria artigianale.

L'amore per i sapori della terra, il rispetto per i tempi della natura e una fede incrollabile nella tradizione non li hanno mai fatti cedere alle lusinghe della produzione industriale su vasta scala.



FIASCONARO SRL
P.zza Margherita 10 - 90013 Castelbuono (PA)
www.fiasconaro.com

Pepe

MASTRO DOLCIERE

Accademia Maestri  Pasticceri Italiani



TRADIZIONALE



SENZA CANDITI



AL LIMONCELLO



AL CIOCCOLATO
AL LATTE



AL CIOCCOLATO
FONDENTE



AI FIGHI BIANCHI



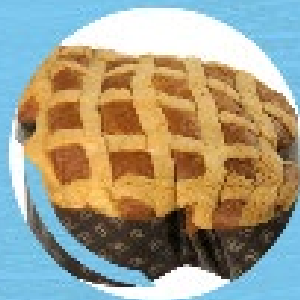
ALLE ALBICOCCHE



AGLI AGRUMI



AL CAFFÈ



A PASTIERA



AL POMODORO
DI CORBARA



CON PANNA E LATTE DI
BUFALA

Pasticceria PEPE
Via Nazionale, 2/4 - S.Egidio del Monte Albino (SA)
www.pasticceria-pepe.it

Dettagli - info@dettaglieventi.it - www.dettaglieventi.it

Salvatore Gabbiano nasce a Pompei nel 1969. Da suo padre mosaicista eredita una vena artistica che declina nell'ambito della pasticceria rivelando un'innata capacità di giocare con gusti, forme e colori. Nel 1994 inaugura la sua prima pasticceria con un laboratorio all'avanguardia che gli permette un'innovazione nella produzione. Partecipa a continui corsi di aggiornamenti con i più importanti maestri pasticceri; nel 2004 arriva l'ammissione alla prestigiosa "Accademia Maestri Pasticceri Italiani". Nel 2010 inaugura un secondo punto vendita nel centro di Pompei, a pochi passi dal Santuario, che diventa da subito meta per tutti i golosi e buongustai che desiderano fare una dolce pausa accompagnata da un ottimo caffè napoletano. Si impegna a portare avanti il meglio della tradizione con grande capacità e spirito di dedizione, per fondere passato e presente in prodotti di raffinata qualità.



GABBIANO

DULCIS IN POMPEI



- > Specialità napoletane classiche e moderne
- > Dolci a lievito naturale per festività
- > Praline e soggetti in cioccolato
- > Dessert al bicchiere
- > Torte moderne
- > Gelati e semifreddi

I MIEI LIEVITATI SENZA FRETTA

Dalla selezione di grani italiani nasce la farina di frumento che impieghiamo nei nostri dolci artigianali da forno e, con l'uso del lievito naturale che da oltre vent'anni rinfreschiamo ogni giorno, facciamo impasti lunghi 36 ore. Man mano aggiungiamo del fresco burro di latteria, raffinatissimo zucchero, tuorli d'uova di gallina, miele italiano di acacia, sale marino e polpa di bacche di vaniglia del Madagascar per far sì che il nostro forno ci regali, senza fretta, prodotti di alta qualità e di eccelsa fragranza, che non fanno altro che portare avanti la storia del tipico dolce natalizio milanese, nel rispetto della sua tradizione. In questo grande equilibrio di selezionatissime materie prime, aggiungiamo dell'ottimo scorzetta candita di arance provenienti dai migliori consorzi tra Calabria e Sicilia e della gustosissima uvetta "6 corone" (vintage) passita sotto il caldo sole dell'Australia, per realizzare il classico Panettone Milano.

Con la giusta combinazione di altri ingredienti, nasce una diversa interpretazione del panettone classico, senza rinunciare all'armonia del gusto.



Pasticceria GABBIANO

Via Lepanto 153 - 80045 Pompei (NA)

www.gabbianopasticceria.it

L'idea è unire la tradizione e l'innovazione nel tema naturale e biologico; ed aprirci a mondi complementari e coerenti, puntando ad ottenere un prodotto alto, sano, buono e irrinunciabilmente bello. Opera Waiting 100% nature, produce biscotteria di grani antichi e lieviti completamente naturali, senza aggiunta di aromi ed emulsionanti. Accettando la sfida tecnica del mondo dei senza... lieviti, zuccheri raffinati, farine raffinate, in alcuni casi uova e latte.. sempre e rigorosamente alla ricerca del gusto perfetto.

Gabriele Ciacci. La sua relazione con il lievito madre nasce nel laboratorio del padre, che agli inizi degli anni 70, si dedicò con la moglie a far nascere il suo Forno, e che ancora oggi è un punto di riferimento per il nostro territorio. Gabriele fa un percorso classico: scuola alberghiera, pasticcerie e ristorazione gastronomica, dove approfondisce la pasticceria creativa, fino a riassumere ed esprimere al massimo la sua ricerca nel lievito madre. Oggi Gabriele, nel suo progetto aziendale, con la moglie Elisa e suo fratello Gianluca, producono lieviti naturali e ricercano sul tema della pasticceria salustica e moderna, scoprendo che spesso è proprio la tradizione a regalare i segreti migliori.



PASTICCERIA

biologica

GRANI ANTICHI - LIEVITAZIONE NATURALE

Via San Gimignano, 71
53036 Poggibonari (SI)

lab@operawaiting.it
+39 0577 1741359

www.operawaiting.it

Dettagli - info@dettaglieventi.it - www.dettaglieventi.it



SAL DE RISO
COSTA D'AMALFI



WORLD PASTRY STARS 2016



★★★★★
PASTICCERE
DELL'ANNO
2010-2011



E' dal 1908 che la Famiglia De Riso gestisce un bar tabacchi nella piazza centrale del paese; durante l'estate preparano gelato e granite al limone diventando famosi in tutta la costa. Salvatore, classe 1986, dopo aver studiato come cuoco e aver maturato esperienze nelle cucine dei migliori alberghi della Costiera Amalfitana, nel 1989 trova nella pasticceria la sua grande passione. Apre la "Pasticceria De Riso" sul lungomare di Minori e un laboratorio artigianale nella località di Tramonti. In pochi anni la sua pasticceria è diventata una delle più importanti e conosciute sia nel territorio locale che nazionale. Sono in molti a Monori per acquistare le sue specialità tipiche legate alle tradizioni, ai profumi e ai sapori della terra in cui vive. Il segreto di tanto successo è soltanto uno: la grande passione abbinata soprattutto alla qualità dei prodotti, selezionati con cura dalle aziende leader nel settore.

Frequenta corsi di specializzazione con i più grandi professionisti pasticceri; viene ammesso nel 1994, allora primo ed unico nel sud Italia, nella prestigiosa Accademia Maestri Pasticceri Italiani, il fondatore della quale, il maestro pasticcere Iginò Massari, dice di lui: "Per De Riso lavorare è un atto di competenza ed intelligenza, fonte di ispirazione e gioia. Diventa, così, un simbolo, la guida di chi, come ha fatto lui, ha la forza di ubbidire alla propria legge interiore quando sa di essere nel giusto".



Pasticceria SAL DE RISO
Via S.Maria la neve - 84010 Tramonti (Sa)
www.salderiso.it

Dettagli - info@detteglieventi.it -

LOMBARDI

pasticcieri dal 1948

LA COLOMBA TRADIZIONALE

LA COLOMBA classica artigianale nasce da un impasto di materie prime di altissima qualità a lievitazione naturale. Attraversa un elaborato processo di produzione che dura 48 ore. Due impasti distinti e intervallati da una controllata lievitazione restituiscono tutte le caratteristiche principali di un'ottima colomba. Lo staff di Lombardi Pasticcieri avendo acquisito la giusta esperienza in termine di lavorazione degli impasti lievitati ha personalizzato, con grande soddisfazione dei clienti, diverse varianti di gusto rispettando altrettante tradizioni della Pasticceria Italiana. Si distinguono: impasto al caffè con cioccolato bianco; impasto naturale con albicocche varietà "pellecchielle del Vesuvio"; impasto naturale con frutti di bosco canditi ed amarene. Infine, per gli indecisi cronici, una sintesi di quattro gusti in una sola colomba. L'innovativo processo di "pirlatura" e deposizione dell'impasto garantisce un'unica colomba 4 spicchi con amarene, albicocche, marron glace e cioccolato. Per il futuro lasciamo libero spazio alla fantasia e alla passione, senza le quali nulla potrebbe essere creato.



Lombardi Pasticcieri dal 1948
Via Forche Caudine, 59 - 81024 Maddaloni (CE)
www.lombardipasticcieri

Dettagli - info@dettaglieventi.it - www.dettaglieventi.it



Benvenuti a Castellamonte, il centro del Canavese!

Cortesìa e Servizio sono il nostro biglietto da visita Siamo una famiglia che fa delle semplicità l'essenza del gusto, dove la tradizione delle valli si sposa con un mix di proposte antiche e moderne , profumi e sapori della terra Da dieci anni ricerchiamo le migliori farine , l'impiego delle materie prime ottenute dalle coltivazioni locali. Arricchiamo i nostri pani e dolci con burro , latte e da quanto i boschi, prati, orti e valli alpine mettono a disposizione nell' alternarsi delle stagioni.

Il nostro pane " fatto a mano" : piacere della tavola

Per ogni giorno della settimana riserviamo sorprese gradevolissime : pane con vari tipi di cereali, orzo selvatico , segala e farro ed arricchiti con semi di girasole , lino e sesamo, pane kamut a lievitazione naturale. Ciabatta croccante e pani tradizionali come maggiolino e biova. Stiriamo a mano diversi tipi di grissini impastati con noci, cioccolato ,ed olive taggiasche ed i "mizzica" intrecciati con pancetta coppata magra. Crakes scuri ai multi cereali ricchi di fibre.

Pizze farcite con prodotti freschi di giornata. Focaccia soffice con emulsione di olio extra vergine ed acqua.

I nostri dolci facciamo colazione insieme dalle 5.30 del mattino con plum-cake, biscotti secchi, torcetti, crostate guarnite con composte di frutta ,croissant ripieni con la nostra crema, paste di meliga orgoglio e tipicità per la farina di mais integrale rigorosamente macinata a pietra e personalizziamo le vostre emozioni con torte a tema preparate su ordinazione. Per Natale diamo il meglio con i panettoni a lievitazione naturale ricoperti di cioccolato e marron glacé

Un team giovane ma con tanta passione ed attenzione per le esigenze dei clienti In laboratorio : siamo due fratelli Paolo e Marco con l'obiettivo quotidiano della qualità per il prodotto, sapore , profumi e genuinità di una volta ma soprattutto organizzazione è la pulizia».



Paolo e Nadia
Piazza Zucca 4
Castellamonte (To)

AT PATISSIER



Grandi Lievitati d'Autore firmati dal Maestro Andrea Tortora



Pastry chef dell'anno 2017 per Gambero Rosso ed Identita' Golose.

Maestro Pasticcere AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani). Pasticcere tre stelle Michelin al St. Hubertus di San Cassiano. Appassionato di lievitazione da sempre, Andrea Tortora firma AT Patisserie la sua collezione di Grandi Lievitati d'Autore. La proposta: una Pasqua briosa, elegante e contemporanea. La Colomba, dolce simbolo della Pasqua italiana, viene rivissuta senza compromessi sulla qualità della materia prima, nella totale assenza di additivi e conservanti e grazie alla lavorazione del lievito madre, per rinascere come l'Uovo di Colomba. La confezione è un'elegante scatola in latta dalle delicate sfumature arcobaleno impreziosita da un'illustrazione di Gio Pastori, che ne fa anche un bellissimo e prestigioso dono. «Davanti alla grandezza della tradizione italiana si è insinuata in me la coraggiosa ipotesi che la sottrazione sia un'occasione. Il mio ruolo è semplicemente



AT Patisserie Srl
Strada Costadodoi 21/C 39036 San Cassiano in Badia (BZ)
www.andreatortora.com

Dettagli - info@dettaglieventi.it - www.dettaglieventi.it



Nell'agosto 2008, seguendo ricette originali del Canavese apriamo un laboratorio di biscotti e dolci tipici nel centro storico di Chivasso.

Da sempre usiamo materie prime di alta qualità come ad esempio le farine macinate a pietra, il burro di panna fresca e le nocciole Piemonte IGP e aromatizziamo, dove è necessario, esclusivamente con buccia di limone grattugiata e vaniglia Bourbon del Madagascar. Non facciamo assolutamente uso di coloranti e conservanti, né di grassi idrogenati.

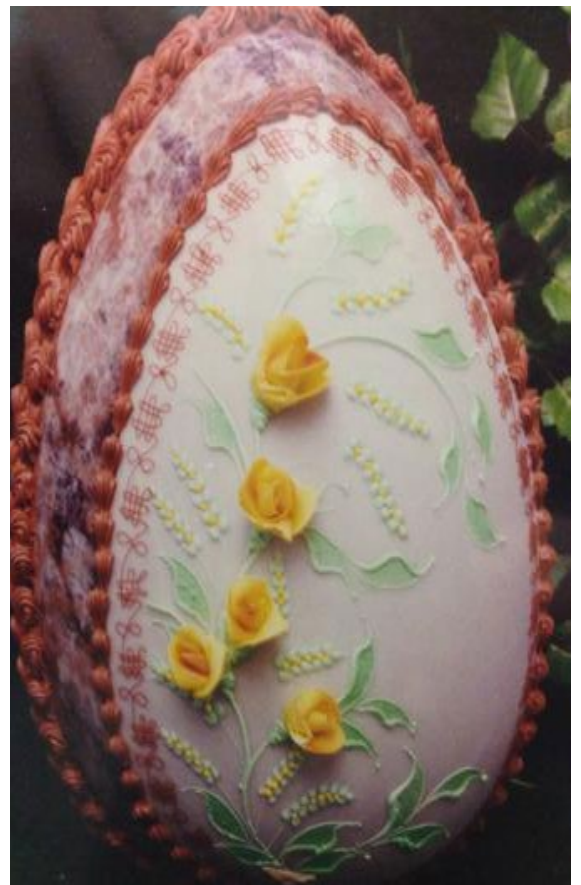
Le nostre specialità sono i Nocciolini di Chivasso, i canestrelli del Canavese, i torcetti, le Paste di meliga al Caluso Passito e le torte di nocciola.



Il Dolce Canavese
Via S. Marco, 24, 10034 Chivasso (TO)
www.ildolcecanavese.it

Merlo

Maurizio Bonanomi è un perfezionista del lievito, proprietario della Pasticceria Merlo, luogo storico di Pioltello nato nel 1942. Un luogo che gestisce e che custodisce da 13 anni, sebbene la passione per la pasticceria duri da tutta una vita. La linea di produzione della Pasticceria Merlo è una vera e propria filosofia, che volge lo sguardo a un'attenta ricerca delle materie prime, dei profumi e dei dettagli, sempre in evoluzione, soddisfacendo sempre le esigenze del cliente.



Pasticceria Merlo
Via Masaccio, 4, 20096 Pioltello (MI)

Dettagli - info@dettaglieventi.it - www.dettaglieventi.it

Nero Vaniglia



Quando ormai quasi 3 anni fa ho deciso di aprire Nero Vaniglia, alzavo la serranda della mia bottega, come amo chiamarla io, con una valigia piena di esperienza e tecnica professionale di alto livello. Dopo quasi un decennio in una delle più note pasticcerie di Roma, ho deciso di mettermi in gioco e di realizzare la mia idea di pasticceria. Una pasticceria moderna e ricca di studio, ma anche radicata nel quartiere e con gusti più semplici, che riportano alla tradizione. Nostro punto d'orgoglio sono i grandi lievitati da ricorrenza, lavoriamo la pasta madre tutti i giorni e quando arrivano le feste, sforniamo panettoni e colombe di eccellenza, fatti a mano, come mi piace dire, perchè amo l'idea del pasticciere artigiano che crea dolci unici e che fa questo mestiere con amore e passione.



Pasticceria Nero Vaniglia
Circonvallazione Ostiense, 201, 00154 Roma

Dettagli - info@dettaglieventi.it - www.dettaglieventi.it



Il Forno Rizzo nasce grazie alla passione di Alessandro Rizzo per la pasticceria e il buon cibo. Passione condivisa con la moglie Catia, con la quale, dopo un periodo di lavoro a Varmo, acquista l'attuale panificio pasticceria "Il forno" a Tarcento e lo avvia con entusiasmo e motivazione. Pian piano il Forno cresce e si migliora, si allarga con la caffetteria, e le nuove proposte gastronomiche.

Oggi il Forno fa parte del consorzio "FVG Via dei Sapori", del gruppo "Etica del Gusto" e del "Richemont Club".



Il Forno Rizzo
32 Via Alfonso Morgante - Tarcento, 33017 (UD)
www.ilfornorizzo.it





Un locale dal concept moderno dotato di laboratorio a vista nel quale nascono tutti i nostri prodotti, sia dolci che salati. Un'oasi di accoglienza e buon gusto dove ogni attimo della giornata trova la giusta proposta: la colazione con brioche farcite al momento, la pausa pranzo con piatti caldi o focacce e panini, la merenda con vasto assortimento di prodotti da forno, l'aperitivo con drink e stuzzichini e la pizza forno a legna in serata. Per diversificare i nostri prodotti utilizziamo varie farine tra cui farina di grano saraceno, farina integrale e farina di riso. Dalla Valtellina reperiamo la farina di grano saraceno e la confettura ai frutti di bosco per le nostre crostate che affiancano le immancabili realizzate con frolla classica e confettura all'albicocca. Un accogliente giardino esterno è il luogo ideale per ogni pausa durante il periodo estivo. Organizziamo inoltre catering per qualsiasi evento. La colomba di nostra produzione è a lievitazione naturale e incorpora le migliori materie prime del nostro territorio. Partendo dall'impasto di base realizziamo poi i seguenti gusti : Ananas e rosmarino, pesca e amaretto di Saronno, classica con uvetta e arancia candita, pera e cioccolato. La colomba che più ci contraddistingue è quella realizzata con parte di farina di grano saraceno e l'aggiunta di cioccolato fondente e noci che regalano una piacevole croccantezza all'impasto. Per le nostre uova e i soggetti di cioccolato scegliamo fondente al 70% Callebaut, dal sapore intenso ma molto equilibrato dominato da un marcato corpo di cacao tostato e forti note amare. Il giusto tocco di acidità e dolcezza crea equilibrio e contrasto.

IL DOLCE FORNO DI ALE & JAC
Via Vittorio Veneto 929, Presezzo, Bergamo
www.ildolcefornoalejac.it





La Pasticceria del Carcere di Padova, in un laboratorio che è insieme scuola di mestiere e di vita, opera all'interno della Casa di Reclusione Due Palazzi dal 2005.

Da allora ad oggi, tanti incontri, visite ed eventi ci hanno fatto sentire l'affetto delle istituzioni, del pubblico e della critica di settore, e la quotidianità di un lavoro vero ci dà la possibilità di cambiare ogni giorno insieme.



Pasticceria Giotto
Via Egidio Forcellini, 172, 35128 Padova
www.idolcidigiotto.it

Dettagli - info@dettaglieventi.it - www.dettaglieventi.it



La nostra è una storia di fornai italiani che inizia nel 1967 con papà Giovanni e mamma Maria che decidono di diventare cultori del Lievito Madre. Noi figli, Angelo ed Enza, siamo cresciuti nel “Forno” di famiglia, dove abbiamo imparato a conoscere e lavorare la Farina e dove si è alimentata la nostra passione e la voglia di continuare il lavoro dei genitori. Così, nel tempo, alla produzione di pane abbiamo affiancato la produzione di biscotti, prodotti di pasticceria e lievitati. Con Mattia, l’innovatore della famiglia, siamo ormai alla terza generazione e la sua mission è ricercare continue miglorie produttive e ricettazioni che mantengano intatta la nostra tradizione ed il nostro profondo legame con il territorio molisano portando i nostri prodotti ad un livello di eccellenza unico. Nel 2001 la nostra azienda, nel cuore del Molise, ha subito una profonda ristrutturazione logistica e operativa che ha notevolmente aumentato il livello di efficienza delle aree di lavoro, ottimizzando l’energia nel rispetto dell’ambiente ed elevando la qualità e la bontà dei prodotti con più laboratori di produzione dedicati. Produciamo la ns. Colomba attenendoci al disciplinare della stessa e poniamo particolare attenzione alla scelta delle materie prime di altissima qualità, quanto più possibile di filiera corta:

- Il ceppo dei lievitati, ovviamente, lo scorso anno, ha compiuto, insieme a noi, 50 anni;
- Scorza di arance Navel, Cedro diamante, Limoni della Costiera Amalfitana, Pere “carbone” autoctone, Albicocche ecc., sono canditi all’italiana direttamente da noi in azienda;
- Miele proveniente dal vicino Parco Nazionale d’Abruzzo, con il quale confiniamo;
- Tuorli d’uova freschi provenienti da allevamenti a terra Molisani;
- Burro, top di gamma di aziende belghe primarie;

A parte l’impasto, tutto il resto della produzione è totalmente manuale: spezzatura, pirlatura e confezionamento.



“ Il nostro **lievito madre**, nato e cresciuto in famiglia. ”



Panificio Ricci
Strada Statale 158 KM 37+200, 86070 Montaquila IS
www.fornairicci.it

Dettagli - info@dettaglieventi.it - www.dettaglieventi.it



FAMIGLIA BARBIERI
MAESTRI FORNAI DAL 1886
MONTEBRUNO
* LIGURIA *

IL FORNO E' LA FORZA DEL NOSTRO LAVORO

Una tradizione vera, che non si tocca; solo così possiamo mantenere inalterati i sapori di una volta e riusciamo a farvi gustare la bontà unica della nostra tradizione.

LE NOSTRE MATERIE SONO PRIME IN QUALITÀ. Siamo molto esigenti nella scelta degli ingredienti con cui creiamo i nostri prodotti: li selezioniamo personalmente, e andiamo a prenderli solo dove sappiamo di trovare il meglio.



Antico Forno a Legna "Da Carlo"
Via Guglielmo Barbieri, 39, 16025 Monteburuno GE
www.anticofornoalegna.it



ITALIA Pasticceria nasce nel 1980 dalla passione per la pasticceria della signora Italia. Il locale diventa ben presto il punto di riferimento per gustare ottimi caffè e deliziosi dolci.

Nel 2005 la signora Italia cede la sua "creatura" al signor Francesco Coppola che riesce con il suo Know-How al definitivo decollo dell'attività.

La PASTICCERIA ITALIA oltre alla linea d'eccellenza nell'arte pasticciera come: TORTE e PASTICINI MIGNON, DOLCI CLASSICI DELLA TRADIZIONE e RIVISITATI in chiave moderna per palati raffinati, DOLCI DA FORNO come BISCOTTI al burro e CROSTATE, quest'anno ITALIA PASTICCERIA ha lanciato una propria gamma benessere: ITALIA B. biscotti vegani e palm oil free e specialità in vetro come BABA', LIQUORI e CREME ai profumi campani.



Pasticceria ITALIA
via Passanti, 113 - Scafati, 84018 Salerno
www.pasticceriaitalia.it

Dettagli - info@dettaglieventi.it - www.dettaglieventi.it

Ferrante



A chi non piacciono i dolci?

credo che siano veramente poche le persone che non amano queste golosità. Ma anche loro, se fanno una gita a Campomorone in Valpolicella, ed entrano nella Pasticceria Ferrante (oltre a pasticcini e torte) nel periodo novembre-marzo potranno gustare quella prelibatezza che Massimo Ferrante ha creato e che si chiama Panmorone.

La nostra produzione, sia dolce che salata, è frutto di un'accurata scelta di materie prime selezionate secondo criteri di alta qualità, ricercatezza e raffinato buongusto.

La garanzia di una produzione artigianale, unita all'esperienza maturata nel tempo, ci rende capaci di soddisfare e consigliare al meglio il cliente più esigente.



Pasticceria Ferrante di Massimo Ferrante e C.
Via Martiri della Libertà, 53, 16014 Campomorone (GE)
www.ferrante.ge.it

Dettagli - info@dettaglieventi.it - www.dettaglieventi.it



Il lievito naturale: motivo di passione, sacrificio e notti insonni.

La nostra attività è incentrata sulla produzione del pane e il forno a legna è il cuore pulsante della gamma di sapori che quotidianamente promuoviamo. Nel tempo abbiamo diversificato l'offerta e proposto un'ampia scelta di biscotti secchi e morbidi, pasticceria da forno, gastronomia edulcis in fundo; i dolci tradizionali da ricorrenza: il panettone, il pandoro, la colomba. Preparati esclusivamente con lievito naturale, farine certificate, ingredienti di altissima qualità che, lavorati dal Maestro pasticcere Mario Arculeo, consentono di ottenere un prodotto artigianale di nicchia, unico per qualità, gusto, fragranza, accostamenti di odori, colori e sapori.

Il processo di lavorazione di tali dolci richiede un naturale impiego di energie, tempo e conoscenze che, tuttavia, gratifica infine per la risposta positiva ed entusiasmante della clientela, via via più allargata. I nostri dolci da ricorrenza si conservano freschi per circa 40-50 giorni grazie all'utilizzo del lievito naturale e per il lento e lungo processo di produzione che genera morbidezza e un bouquet aromatico ineguagliabile. Nelle nostre ricette è tassativamente escluso l'utilizzo di conservanti, additivi e semilavorati di qualunque tipo. Pertanto, i nostri ineguagliabili e particolarissimi dolci da ricorrenza colombe/panettone, offrono al palato il piacere di un gusto antico ritrovato e, al cliente, la certezza di un prodotto altamente digeribile che soddisfa altresì l'olfatto e la vista. Nel nostro laboratorio e punto vendita produciamo ogni giorno prodotti di alta e ricercata qualità, rispettando le ricette regionali e locali e le richieste della nostra scrupolosa clientela, attenzionando la qualità e la provenienza delle materie prime spesso a km 0, le proprietà organolettiche degli alimenti, i tempi di lavorazione e cottura e, in ultimo, la vendita dei prodotti al consumatore finale con autentica passione e costante diligenza.



Panificio D'Angelo di D'Angelo Giuseppe
Piazza Natale Tommaso, 40, 90147 Palermo

Dettagli - info@dettaglieventi.it - www.dettaglieventi.it



PASTICCERIA
MASCOLO
Giuseppe Mascolo



*Giuseppe
Mascolo*

Pasticceria Mascolo
Via Po, 13, 80030 Visciano (NA)

Dettagli - info@dettaglieventi.it - www.dettaglieventi.it

Perfetti

L'azienda Perfetti nasce nel 1974 in via Coppino, a Torino. Un'azienda a conduzione familiare... Solo quasi 3 anni fa si è deciso di rinnovare l'azienda ingrandendosi e spostandosi solo di un isolato, Via Chiesa della Salute 94. Trasformandosi in Panificio (con le sue tradizioni) Pasticceria e Caffetteria. Azienda completamente artigianale. Croissant, pasticceria (monoporzione e torte personalizzate) e panificio... Tutto interamente preparato da noi.. con materie prime ricercatissime. Farine macinate a pietra, lievito madre e farine integrali.

Colombe e panettoni, lavorati da zero. Farina macinata a pietra, burro corman, uova pastorizzate a terra, lievito madre, vaniglia in bacche, canditi Agrimontana e cioccolato Valrhona.

Presenteremo la colomba creativa con zenzero candito e copertura Valrhona inspiration fragola. Il dolce verrà preparato con i seguenti ingredienti: farina pietra 1 mulino quaglia, lievito madre, burro, tuorlo d'uovo, zucchero, acqua, pasta d'arancio candita, sale, vaniglia in bacche, zenzero candito, copertura fragola. Presenteremo il prodotto insieme ad altri gusti di nostra produzione quali classico, pere e cioccolato fondente ed amarena e cioccolato biondo.

La nostra produzione comprende anche altri gusti che non esporremo ma che saranno disponibili presso il nostro punto vendita, albicocca e cioccolato bianco, cioccolato fondente, ananas e copertura inspiration frutto della passione.



Pan&caffè di Perfetti
Via Chiesa della Salute 94, 10147 Torino



CALCIANO

PASTICCERIA

il dolce che prende vita

La nostra attività non ha mai smesso di crescere passando dalla produzione esclusiva di pane, focacce, taralli e friselle, alla produzione di una variegata pasticceria secca (cornetti, colombe, pandori, panettoni normali e in vasocottura) arrivando, poi, a quella fresca, con circa 40 tipi di paste mignon, su basi di produzione propria (proposta esclusiva del sabato e della domenica) crostate e semifreddi. Ogni prodotto è realizzato secondo una tradizione totalmente artigianale, priva di semilavorati e conservanti. Soltanto in tempi più recenti si è avviata la produzione di frutta in vasocottura (confetture e marmellate).



Calciano Pasquale
Viale Regina Margherita, 40, 75019 Tricarico
www.pasticceriacalciano.it

Dettagli - info@dettaglieventi.it - www.dettaglieventi.it

RISERVA
**CARLO
ALBERTO**
VERMUT. TORINO
1837

Per parlare di Vermut occorre parlare di Torino e per dire Torino si deve pronunciare Alchimia. Il Vermut ha la sua origine nelle Grotte Alchemiche di Torino la cui tradizione è ancora viva e luminosa per chi conosce e pratica. Torino è la capitale mondiale della Magia. La Magia è il contenitore dello scibile umano e il Mago è colui che avendo le chiavi di accesso, lo utilizza per il bene dell'Umanità. Il Vermut nasce con proprie regole, numeri, rituali anche come corroborante ed energetico per lo stomaco, al fine di prepararlo alla corretta digestione. Re, Nobili, Ricchi, Borghesi restavano così efficienti e lucidi dopo lauti pasti. In seguito ne venne il consumo diffuso, con formulazioni differenti, in varie botteghe di Torino, poi in tutto il mondo. Un grande occulto alchimista, Evagisto Cursalis, elaborò all'origine quella che oggi è la formula del Riserva Carlo Alberto. Il Vermut Riserva Carlo Alberto rispetta i valori i numeri e i passaggi necessari perché rimangano valide le profonde radici alchemiche che lo hanno generato e i benefici che ne possono generare con il corretto consumo. L'Alchimia è un percorso per creare uomini liberi. Gli uomini liberi apprezzano e valorizzano il meglio.



www.riservacarloalberto.com

Dettagli - info@dettaglieventi.it - www.dettaglieventi.it



ATIVA è una Società per azioni che ha come obiettivi:

- la gestione e l'esercizio delle autostrade Torino-Ivrea-Valle d'Aosta, Ivrea-Santhià e Sistema Autostradale Tangenziale di Torino e della diramazione autostradale Torino-Pinerolo, nonché la progettazione, la costruzione, la gestione e l'esercizio di tutti gli eventuali relativi completamenti, diramazioni e raccordi;
- la progettazione, la costruzione, la gestione e l'esercizio di qualsiasi opera concernente o comunque ricollegata al servizio o ausiliaria o interdipendente con le autostrade di cui sopra;
- la progettazione, la costruzione, la gestione e l'esercizio, o anche solo l'esercizio, di strade e di autostrade in genere;
- l'acquisto, la vendita, l'affitto, la costruzione di beni mobili ed immobili ed infissi utili o complementari al raggiungimento dell'oggetto sociale. In particolare la costruzione e la gestione, anche mediante terzi, di installazioni nella zona delle autostrade e/o strade, piazzali, svincoli, aree di servizio da adibirsi a servizi accessori;
- la costruzione e la gestione, direttamente o in concessione, di linee di comunicazione telematica in soprassuolo o in sottosuolo delle sedi autostradali o stradali, delle aree complementari e di servizio;
- l'acquisizione di partecipazioni in società aventi le stesse finalità indicate ai punti precedenti.



Giuso è un'azienda leader nella produzione di ingredienti composti per pasticceria e gelateria artigianale. Nata nel 1919 ad Acqui - in un piccolo laboratorio artigianale specializzato nella produzione di marmellate e di frutta candita - è oggi un'importante realtà industriale affermata a livello nazionale e internazionale e riconosciuta come qualificato esponente del Made in Italy. Esporta in oltre 45 Paesi in tutto il mondo, conta 4000 clienti, più di 600 referenze in assortimento, una forte rete nazionale di 80 agenti, strutture commerciali dedicate in Germania, Austria e Polonia, e canali distributivi in 28 Paesi.

Oggi l'azienda è guidata da due Amministratori Delegati, Bruno Lulani e Carlo Canestri, che dirigono 60 dipendenti. E i valori che da sempre contraddistinguono l'attività di Giuso sono: qualità, tradizione, innovazione, trasparenza, passione, rintracciabili in tutti i prodotti dell'azienda, come anche nella nuova sede di Bistagno, in provincia di Alessandria.



GIUSO GUIDO SPA
Reg. Cartesio 15012 Bistagno (AL)
www.giuso.it



Pearl'age è un marchio che raccoglie tre nuovi Studi di Estetica Avanzata unici nel suo genere. Estetica Avanzata vuol dire estetica specializzata nell'utilizzo di apparecchiature estetico/medicali, la nostra azienda si avvicina molto di più a quelli che sono i risultati raggiunti dalla medicina estetica invasiva ma con più naturalezza.

L'organigramma è supportato da beauty coach, beauty consultant e beauty manager qualificate e formate costantemente su ciò che è diventato il Metodo Pearl'age.

Un Team di professionisti e medici con esperienza ventennale nel settore dell'estetica ha dato vita ad una realtà dove, sinergia mirata alla ricerca e sviluppo, conoscenza e tecnologia, si fondono per offrire un risultato velocemente visibile e duraturo nel tempo.

"LA TUA BELLEZZA E LA TUA SODDISFAZIONE SONO IL NOSTRO LAVORO"

1° - Pearl'age Garizio, a Torino, Via Garizio 2/H - Tel. +39 011.7499476

2° - Pearl'age Quintino, a Torino, Via San Quintino 1/bis - Tel. +39 011.5629617

3° - Pearl'age Rivoli, a Rivoli, Corso Francia 1/D - Tel. +39 011.9584913

Centri Estetica Avanzata Pearl'age

Via Garizio 2H - 10139 Torino

Via San Quintino 1 bis - 10121 Torino

Corso Francia 1 D (1° Piano) – 10098 Rivoli

www.pearlage.it





ARTECARTA
ITALIA

forever packaging

www.artecarta.it - info@artecarta.it

Artecarta Italia s.r.l. nasce nel 2000 sotto il nome di Nuova Lithobox s.r.l. operando nel settore dell'industria alimentare. Volta sempre ad una continua crescita e ad un perfezionamento dei prodotti offerti, Artecarta Italia s.r.l. aggiunge alle classiche scatole, anno dopo anno, nuove idee innovative e funzionali, collimando gusto e praticità in ogni scatola ideata. L'attenzione è rivolta alla massima soddisfazione del cliente, e a tale scopo l'azienda ha creato una rete vendita supportata da validi agenti di commercio, preparati per offrire le opportune soluzioni alle più disparate problematiche. Gli anni d'esperienza maturati nel settore cartotecnico, attrezzature all'avanguardia e personale specializzato, permettono di offrire oggi un prodotto di alto livello qualitativo.

ARTECARTA ITALIA S.r.l.
Via Galileo Ferraris, 12, 84018 Scafati SA
Azienda Certificata ISO 9001:2008 e FSC®
www.artecarta.it





Da oltre due decenni offriamo una vasta gamma di soluzioni per la ristorazione, gli uffici e per uso domestico.

La nostra azienda propone erogatori d'acqua in grado di soddisfare qualsiasi esigenza. Attraverso un sistema di microfiltrazione, garantito e autorizzato dal ministero della sanità, forniamo ai nostri clienti un servizio su misura, dal piccolo nucleo familiare, fino ai grandi ristoranti.

Hydra è da sempre sinonimo di qualità e cortesia, con interventi puntuali di tecnici preparati e qualificati: un servizio di manutenzione ed assistenza, che in pochi oggi, forse, possono garantire. Al servizio del ristoratore per qualsiasi esigenza, la nostra azienda vanta più di 800 locali (bar, ristoranti, pizzerie, pub, self service, fast food ecc.), che in questi anni hanno deciso di utilizzare, e continuano a farlo, i nostri impianti. Disponibili in diverse versioni: da soprabanco o sottobanco, gli spillatori erogano acqua microfiltrata a temperatura ambiente, fredda e gasata, con la possibilità di regolare a piacimento temperatura e gasatura dell'acqua.

Hydra significa anche casa. Una valida alternativa all'enorme costo dell'acqua in plastica (l'Italia è il paese in Europa, che detiene il triste primato di consumo di acqua in bottiglia di plastica, secondo i recenti dati comunicati dall'UE). Come per la ristorazione Hydra propone impianti da installare sul piano della cucina o, in alternativa, sotto il lavello, abbinando un rubinetto laterale o un miscelatore unico, in grado di erogare sia l'acqua calda e fredda (non filtrata), che l'acqua microfiltrata (ambiente, fresca e gasata), mantenendo in questo modo i due canali di uscita, per distinguere le due acque.

Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, l'azienda copre un vasto territorio, curando sia l'aspetto tecnico che quello commerciale, con agenti qualificati, che mettono la loro conoscenza ed esperienza a disposizione del cliente.

Hydra, la soluzione che stavi cercando.

HYDRA SRL
Vinovo (Torino)



L'acqua ionizzata alcalina, se bevuta giornalmente, ridurrà gradualmente l'acidità del corpo aiutando l'organismo a sbarazzarsi dei rifiuti acidi prodotti quotidianamente e di quelli accumulati precedentemente

"L'acqua trattata con elettrolisi è la migliore soluzione per avere una fonte sicura di elettroni liberi che bloccano l'ossidazione dei tessuti da parte dei radicali liberi"

- da "Benefici dell'acqua ionizzata alcalina" Dr. H. Hayashi

The complex block features a black and silver Hydra water filtration unit on the left. To its right is a white text box with a light blue background containing a testimonial. Below the text box is a graphic of blue water splashing. At the bottom of the graphic is a quote in white text on a dark blue background, followed by the attribution to Dr. H. Hayashi.



infermentum

dolci lievitati a passione



Infermentum è un laboratorio artigianale di dolci lievitati, caratterizzati dall'impiego di pasta madre e di ingredienti freschi e genuini. I quattro soci, tre ingegneri e una donna marketing, hanno trasformato la passione per il lievito madre in una realtà alla continua ricerca di materie prime differenzianti e di eleganti note creative all'interno di ricette della tradizione, senza l'utilizzo di aromi, coloranti, conservanti ed emulsionanti chimici. La loro Mission è portare i lievitati Infermentum ovunque vivano estimatori delle cose più buone e autentiche d'Italia. Francesco, Luca, Daniele ed Elisa sono quattro ragazzi della provincia di Verona che stanno realizzando giorno per giorno il loro progetto con passione e determinazione.

Francesco, Ingegnere del gusto, afferma: "Un prodotto Infermentum non è un semplice dolce: vogliamo proporre un'esperienza, creare occasioni di felicità condivisa e diminuire la distanza tra cliente e produttore. Per questo partecipiamo agli eventi di persona, perché vogliamo raccontare la nostra storia, fatta delle nostre diverse esperienze e competenze.

"Il team sta crescendo, nel 2017 abbiamo assunto la nostra prima collaboratrice in laboratorio. Ci stiamo avvalendo di due nuove collaboratrici: una per il Customer care e una che segue i Social Network. In laboratorio siamo

affiancati da altre due persone e abbiamo altri collaboratori che si divertono insieme a noi a far crescere questo progetto" racconta Daniele, il Responsabile amministrativo e risorse umane di Infermentum. "Un ruolo fondamentale lo giocano i nostri rivenditori in tutta Italia, e non solo in Italia" afferma Elisa, la Responsabile commerciale e marketing del team, "abbiamo un rapporto diretto con ciascuno di loro, conoscono bene la passione con cui lavoriamo ogni giorno e sono i primi a trasmetterla al consumatore finale. Per noi è molto importante. Ascoltiamo la loro opinione e chiediamo loro consigli per migliorare."

Il periodo Pasquale sta per iniziare e sono determinati a raddoppiare i numeri della precedente Pasqua. Come ci si prepara ad un periodo così intenso? "Con tanto impegno: la giornata inizia alle 4.45 in laboratorio e termina alle 20.00 con l'impasto serale. Il nostro trucco per rimanere sempre positivi è divertirci e ridere tanto, soprattutto con gli imprevisti! Come per esempio l'esplosione del lievito madre, che ha accumulato tanta forza durante la lievitazione naturale da esplodere e arrivare al soffitto!"

Via Copernico 40 - 37023 Stallavena (VR)
www.infermentum.it

