

**UNA MOLE DI
PANETTONI**
1-2 DICEMBRE 2018

CATALOGO

**7^a edizione
Torino 2018**



Baileys Chocolat Luxe: l'inedito incontro tra il migliore cioccolato belga e la celebre crema whisky irlandese.

Baileys, il brand che ha rivoluzionato il mondo del whiskey irlandese con la sua crema lanciata negli anni '70, riconferma la sua attitudine all'innovazione aggiungendo alla sua gamma il nuovo Baileys Chocolat Luxe primo esempio al mondo di unione tra finissimo cioccolato belga, whiskey irlandese e crema di latte.

Baileys Chocolat Luxe è frutto di tre anni di lavorazione e sperimentazioni mirate a ottenere il giusto equilibrio tra cioccolato fuso, whiskey irlandese e crema di latte. Pensata per offrire a chi lo assaggia la stessa esperienza multisensoriale che procura il cioccolato, Baileys Chocolat Luxe rievoca tutta l'esperienza del cioccolato dal primo morso fino al retrogusto finale di cacao amaro.

La combinazione di prodotti di altissima qualità - come la vaniglia del Madagascar e gli oltre 30 gr. di autentico cioccolato belga per bottiglia - fa sì che Baileys Chocolat Luxe abbia tutto il gusto del migliore cioccolato unito in una perfetta armonia con le ricche e cremose note caramellate tipiche di Baileys.

Creato da Anthony Wilson, Liquid Developer presso Diageo nonché figlio di uno dei creatori dell'originale Baileys Original Irish Cream, Baileys Chocolat Luxe nella versione da 50 cl è disponibile presso i maggiori ipermercati e supermercati italiani.

Viaggiando in tre continenti per assaggiare personalmente i migliori cioccolati esistenti - 200 varietà in totale - Wilson ha lavorato senza sosta per mettere a punto la formula della perfetta fusione tra cioccolato e crema whisky Baileys.

Ricetta dopo ricetta, prova dopo prova, Wilson e il suo team di sviluppatori hanno concentrato i loro studi sulla reologia - la scienza che studia la capacità di scorrere delle sostanze - per comprendere la versabilità, la consistenza e la texture del prodotto senza lasciare nulla di intentato e creare così un prodotto icona per gli amanti del cioccolato. L'unione d'ingredienti scrupolosamente selezionati crea un distillato che si scioglie in bocca e offre un'esperienza di gusto unica che coinvolge tutti i sensi: un viaggio multisensoriale che inizia con gli aromi avvolgenti del cioccolato in un crescendo di note fondenti e tostate che si chiudono con un piacevole retrogusto di cacao amaro.

Anthony Wilson commenta così la sua creazione: "L'idea dietro allo sviluppo di Baileys Chocolat Luxe era quella di creare un liquido fruibile anche a temperatura ambiente che coniugasse la nota alcolica di Baileys con quella del cioccolato fuso; un distillato che riproducesse l'esperienza multisensoriale di quando si mangia del cioccolato. Con Baileys Chocolat Luxe questi due ingredienti hanno trovato il loro equilibrio trasformando questa idea in realtà. Dopo anni di esperimenti è il più piccolo cambiamento che può generare una rivoluzione: abbassando il contenuto alcolico dell'1.3% infatti, ho scoperto che il gusto del whisky persisteva nel tempo piuttosto che venire coperto da quello dolce e tostato del cioccolato. Baileys fu il primo liquore a unire whisky e crema e oggi Baileys Chocolat Luxe è precursore delle innovazioni nel mondo del cioccolato dando vita al primo esempio in assoluto di fusione tra cioccolato e alcol, ricreando un'esperienza multisensoriale nel bicchiere. Sono orgoglioso di essere colui che ha permesso tutto questo'.

La consapevole voluttà del cioccolato di Baileys Chocolat Luxe è un'innovazione assoluta nell'alchemico mondo degli spirits ed è in ideale continuità con quella rivoluzione che Baileys procurò 38 anni fa nel mondo degli alcolici grazie al padre di Anthony, Steve Wilson.

Ulteriori informazioni su Baileys Chocolat Luxe:

- Baileys Chocolat Luxe nel formato da 50 cl. è in vendita al prezzo consigliato di 15,99 €. BaileysChocolat Luxe ha una gradazione alcolica del 15,7%
- Baileys Chocolat Luxe è disponibile solo in bottiglie da 50cl



LA STORIA

1971 – IRLANDA

L'azienda Gilbeys stà studiando uno spirit capace di rappresentare l'Irlanda nel MONDO

1973 – IRLANDA

L'azienda Gilbeys capisce che combinando il whisky Irlandese con la crema, avrebbe realizzato il prodotto Irlandese perfetto: una vera innovazione nel mercato degli spirits!

1974 – IRLANDA

Lancio di Baileys in Europa!



REASONS TO BELIEVE



QUALITA'

Circa il 50% del contenuto della bottiglia di Baileys è latte fresco, consegnato e prodotto giornalmente presso il nostro sito produttivo.

CRAFT

Baileys è l'unica crema al whisky che garantisce una durata di 24 mesi, aperta o non.

STORIA

Nel 1974, Baileys ha inventato il segmento dei liquori cremosi che tutt'oggi guida con orgoglio.

VERSATILE

Baileys può essere servito con ghiaccio, nel caffè o come cocktail



LO SAPEVI CHE....

I nostri allevatori spesso fanno ascoltare musica alle mucche! E' dimostrato che l'ascolto le rilassa aumentando la loro produzione di latte



LA BOTTIGLIA

La bottiglia di Baileys

in prestigioso vetro scuro protegge la qualità del suo contenuto. La forma slanciata è alta ed elegante, femminile ed è gradevole da afferrare

Identità del marchio

L'amato logo accurato si staglia su uno sfondo di colore arancione intenso, quasi bruciato e trasmette stile, originalità e calore.

L'originale

Riflette l'autenticità e il piglio pionieristico di Baileys, un marchio che ha inventato la categoria dei liquori in crema, e che oggi ne è orgogliosamente il leader



L'icona a doppia B

Un nodo celtico senza fine, che allude all'origine irlandese di Baileys, alla sua qualità ed artigianalità.

Il paesaggio

Ritrae la tradizione irlandese e l'origine del marchio. Un paese rinomato per la sua tradizione in campo caseario e della distillazione

L'avallo di Baileys

Il design è completato dalla firma R&A Bailey che indica artigianalità e qualità



TASTING PROFILE

Baileys is the ultimate Irish cream liqueur, that blends the finest aged Irish whiskey with fresh dairy cream and a hint of cocoa and vanilla.

PROFUMO

Baileys ha un ricco aroma di cioccolato con un tocco di vaniglia ed il delicato profumo dell'Irish Whiskey.

GUSTO

Il whiskey in Baileys arricchisce la crema di latte, il cacao e la vaniglia regalando un'esperienza di gusto lussuosa e delicata.

PERSISTENZA

Baileys lascia in bocca un delicato gusto di latte fresco ed una calda sensazione data dall'Irish whiskey.



Baileys Chocolat Luxe

Un delizioso **mix di cioccolato belga e Baileys Original Irish Cream**, Chocolat Luxe è un vero peccato di gola – impossibile da dimenticare.

L'incontro tra il pregiato cioccolato belga, il whiskey irlandese e la crema, dà vita a un'intensa esperienza di gusto che unisce due dei sapori più amati in una delizia che è un vero peccato di gola.

Un puro piacere al **sapore di genuino cioccolato fuso**.

Ingredienti

- Whiskey irlandese
- Cioccolato Belga al 45% di cacao
- Crema di latte irlandese
- Caramello
- Vaniglia del Madagascar



Perfect serve

Da conservare in frigo e consumare liscio, freddo (4/5° C).
(Meglio non con il ghiaccio in quanto sciogliendosi diluisce la consistenza del cioccolato).

Note di degustazione

Impatto visivo

Colore scuro, cioccolato

Aroma

Fine cioccolato al latte, sentori di frutta e whiskey

Gusto

Fine cioccolato al latte, cacao, vaniglia, caramello, whiske
Cremoso in bocca, retrogusto di cacao amaro

Retrogusto

Fine cioccolato al latte, sentori di whiskey
Retrogusto di cacao

Baileys Almande

Il consumatore e' sempre piu' attento al proprio stile alimentare e tende a scegliere prodotti piu' salutari.

E' infatti in forte crescita l'offerta di prodotti che soddisfano questa esigenza:

- Senza glutine
- Senza lattosio
- Vegani

Baileys ha quindi deciso di lanciare la NOVITÀ Baileys Almande.

*Un prodotto premium **senza lattosio e vegano** che unisce il succulento sapore della mandorla con un tocco di vaniglia.*



Baileys Almande è preparato con:

- olio essenziale di mandorla dolce
- essenza di mandorle (estratta dalle mandorle schiacciate)
 - zucchero di canna
 - acqua depurata
- un tocco di vera vaniglia.

Perfect Serve

Da servire freddo o con ghiaccio tritato.

Molto apprezzato anche l'abbinamento con il caffè freddo.



PERFECT SERVE

BAILEYS CON GHIACCIO

- Mettere il ghiaccio nel bicchiere
- Versare 50ml di Baileys
- Gustare!

Contenuto alcolico: 6.72 grammi

Informazione basata sulla relazione tecnico scientifica di NFI – Nutrition Foundation of Italy



LO SAPEVI CHE...

Ci sono solo 164 calorie in 50ml di Baileys con ghiaccio. Meno di quelle di un bicchiere di vino



LA GAMMA BAILEYS



REALE MUTUA

— ASSICURAZIONI —

Fondata a Torino nel 1828, Reale Mutua è la più importante Compagnia di assicurazioni italiana in forma di mutua. E' capofila di un Gruppo presente in Italia e in Spagna nel quale operano 3.000 dipendenti per tutelare circa 3 milioni e mezzo di Assicurati.

La Società Reale Mutua di Assicurazioni offre una gamma molto ampia di prodotti, sia nei rami danni sia nei rami vita. I suoi Soci/Assicurati sono circa 1.400.000, facenti capo a 340 agenzie, mentre l'intero Gruppo ne conta sul territorio nazionale circa 700.



REALE MUTUA ASSICURAZIONI

www.realemutua.it



Far Farina dal 1832

La qualità finale della pizza, del pane, dei dolci lievitati e non dipende, imprescindibilmente, dalle caratteristiche del frumento utilizzato. Per questo motivo, ogni settimana, i Dallagiovanna si recano personalmente nei più importanti mercati italiani di cereali, per scegliere i migliori campioni da portare al Molino e trasformarli nelle Farine Speciali, in Oltregnano e in UNIQUA, la rivoluzionaria linea di farine multiuso che unisce gusto, tradizione e contemporaneità.

FARINE SPECIALI: Di speciale, nelle farine Dallagiovanna, c'è tutto: c'è l'intuito del Signor Dallagiovanna nello scegliere i grani più adatti, i metodi di analisi e ricerca delle miscele, le lavorazioni migliori della tradizione e i macchinari più all'avanguardia. Infine, di speciale ci sono loro: i Maestri del Laboratorio d'Arte Bianca, importanti professionisti del settore e insegnanti nelle migliori scuole d'Europa, che con la loro arte e l'esperienza di anni d'eccellenza

sono fondamentali per la resa e il miglioramento continuo della produzione.

FARINE SPECIALI PER PASTICCERIA TESTATE DAI MIGLIORI MAESTRI Elastiche ma resistenti, con grande equilibrio proteico e di facile lavorazione, "le dolcissime" sono in grado di regalare delicatezza e inalterabilità al gusto finale dei vostri dolci. Le miscele per lievitati Dallagiovanna sono rinomate per la loro qualità.

Tuttavia, la continua ricerca d'eccellenza del Molino e la collaborazione con il M° Pasticcere Achille Zoia hanno mostrato che si poteva andare oltre: prove costanti, studi e analisi di laboratorio hanno portato a "le dolcissime", una linea alternativa a quelle già esistenti, appositamente studiata per i dolci, dai risultati più gentili e a conservazione molto più lunga. Le farine ottenute sono poi testate nelle migliori scuole d'Italia, come CAST Alimenti, dove ogni maestro esprime le proprie esigenze e commenti utili allo sviluppo continuo delle miscele.



MOLINO DALLA GIOVANNA G.R.V. srl

www.dallagiovanna.it

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

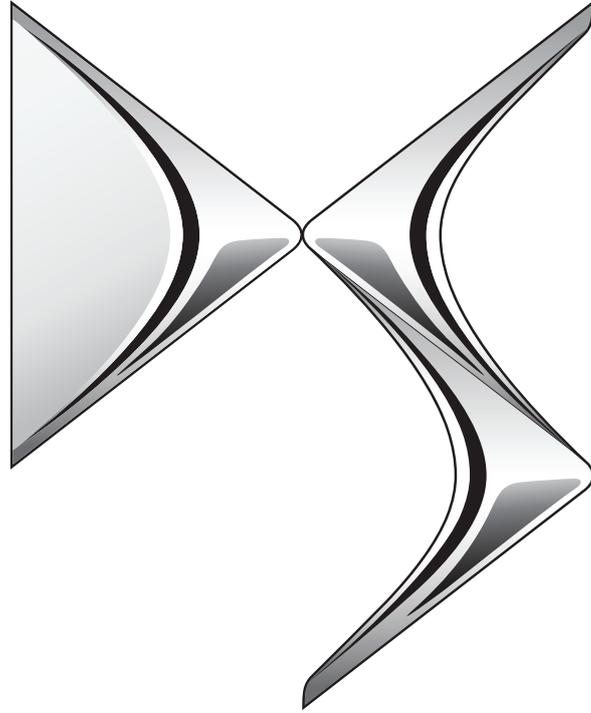


Giuso è un'azienda leader nella produzione di ingredienti composti per pasticceria e gelateria artigianale. Nata nel 1919 ad Acqui - in un piccolo laboratorio artigianale specializzato nella produzione di marmellate e di frutta candita - è oggi un'importante realtà industriale affermata a livello nazionale 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
www.giuso.it



DS AUTOMOBILES

DS STORE TORINO



ARTECARTA

ITALIA

forever packaging

Artecarta Italia è una bella realtà del territorio Campano. Leader nel settore del packaging l'azienda nasce circa 20 anni fa. La motivazione dei titolari è sempre stata quella di offrire il meglio ai propri clienti e per farlo si è sempre migliorata cercando materiali di prima qualità, macchinari all'avanguardia e personale specializzato. Il duro lavoro ha sempre portato ottimi risultati, ed è servito ad ottenere la fiducia dei nostri clienti e di personaggi di spicco nel settore della pasticceria.

Nel 2017 l'azienda ha subito un duro colpo, un incendio di matrice dolosa ha distrutto in pochi minuti il lavoro di tanti anni, ma questo non ha fermato la grande volontà della famiglia Cascone e in meno di un'anno, grazie all'aiuto ed il sostegno di tantissimi clienti ed amici e grazie alla tenacia dei Titolari l'azienda è riuscita a risollevarsi e a ricominciare.

Oggi, con una nuova struttura e nuovi macchinari, Artecarta Italia è tornata all'apice della sua produzione.

La storia di Artecarta Italia serve a tutti, non bisogna mai arrendersi, anche se gli eventi sono molto gravi con la volontà e la determinazioni si può sempre ricominciare e fare anche meglio di prima.

ARTECARTA ITALIA S.r.l.
www.artecarta.it



La CartPart è il punto di riferimento nazionale per quanto concerne la produzione di Packaging personalizzato in carta e in polipropilene. Fa parte del Gruppo SI, il primo gruppo Italiano Leader nel Packaging personalizzato per Pasticcerie.

Punti di Forza:

- 1) I nostri valori: Qualità, Onestà, Serietà, Cortesia, Affidabilità, Lavoro di gruppo, Passione!
- 2) La CartPart dispone di una rete commerciale di agenti di vendita sul tutto il territorio nazionale, che si prende cura dei clienti con la massima professionalità.
- 3) Progettazione Grafica e Consulenza Tecnica: un team di grafici e tecnici di stampa sempre pronti a soddisfare qualsiasi esigenza di graphic design.
- 4) Un personale sempre pronto ad aiutare a comprendere quale sia il packaging da impiegare, coerente con il prodotto da confezionare.
- 5) La CartPart dispone di macchine flessografiche idonee a stampare fino a 8 colori contemporaneamente. Ogni articolo stampato può essere tagliato a fogli oppure allestito a rotoli. Ogni prodotto viene accuratamente ispezionato e controllato al fine di garantire la massima qualità.
- 6) Precisione nei tempi di consegna: l'azienda dispone di un network di corrieri che riescono a consegnare anche entro le 24 - 48 ore in qualsiasi zona.

Il prodotto di punta di CartPart è "Scintilla".

"Scintilla" è un marchio registrato ed è la busta in polipropilene personalizzabile più lucente e brillante al mondo. Viene utilizzata nel confezionamento di panettoni, pandori e colombe pasquali ed in generale per la pasticceria secca, per proteggere e mantenere la loro freschezza prima di inserirli nell'apposita scatola.

La missione è... non solo soddisfare, ma stupire i nostri clienti !!!

CartPart...Sempre Insieme...Sempre un passo avanti!



GOELD LIN[®]

Chef

La Goeldlin Collection produce abbigliamento professionale di qualità dal 1989

Da subito la giovane bottega artigianale diviene conosciuta e rinomata per l'attenta cura dei dettagli, la qualità dei tessuti, la perfetta *modellistica*, frutto di costante ricerca stilistica a passo con la moda, e per la grande duttilità nell'assecondare ogni singola richiesta del cliente divenendo una delle aziende leader in Campania.

www.goeldlinchef.it





L'ASSOCIAZIONE CASAOZ ONLUS

CasaOz è una casa, nata a Torino nel 2007 nelle immediate vicinanze dell'Ospedale Infantile Regina Margherita da un'idea e dalla passione di alcuni amici. È un **luogo di accoglienza per i bambini che incontrano la malattia**, una casa vera e propria dove giocare, imparare, fare i compiti e ritrovare una quotidianità che cura. Inoltre CasaOz è un luogo di sostegno concreto alle famiglie.

Operando in sinergia con l'Ospedale Regina Margherita e il territorio, CasaOz vuole rispondere in particolare ai bisogni delle famiglie che vivono **situazioni di:**

- **Malattia e disabilità:** famiglie i cui figli non stanno più seguendo cure presso gli ospedali ma hanno patologie croniche o invalidanti, che possono portarle a vivere situazioni di isolamento.
- **Mobilità sanitaria:** famiglie che vengono da fuori Torino per far curare i loro figli presso gli ospedali della città e che hanno anche bisogno di residenzialità notturna.
- **Ricoveri presso strutture sanitarie:** famiglie che sono già sul territorio torinese (residenti o domiciliate a Torino per motivi di salute) e che hanno i figli in cura presso gli ospedali.

La progettualità proposta da CasaOz include **accoglienza diurna e ospitalità notturna**; offre alle famiglie **supporto e sostegno nell'elaborazione di un percorso di ritorno alla "normalità" a completamento delle cure medico-ospedaliere attraverso la creazione di contesti inclusivi e percorsi di autonomizzazione**. CasaOz diventa, così, un luogo in cui i bambini malati o con disabilità ed i bambini non affetti da alcuna patologia, e le loro famiglie, possono instaurare rapporti amicali e solidali, supportati da educatori e volontari.

Aperta dal lunedì al venerdì, grazie all'impegno di uno staff professionale e di volontari, **CasaOz offre attività ludico-educative, di socializzazione e sostegno scolastico**. CasaOz è anche un luogo in cui ritrovare la quotidianità anche attraverso la conoscenza delle risorse disponibili sul territorio ed il sostegno per risolvere problemi concreti (tra i servizi ci sono anche la **lavanderia** e la **stireria**, la **cucina**, la **stanza del riposo**).

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.

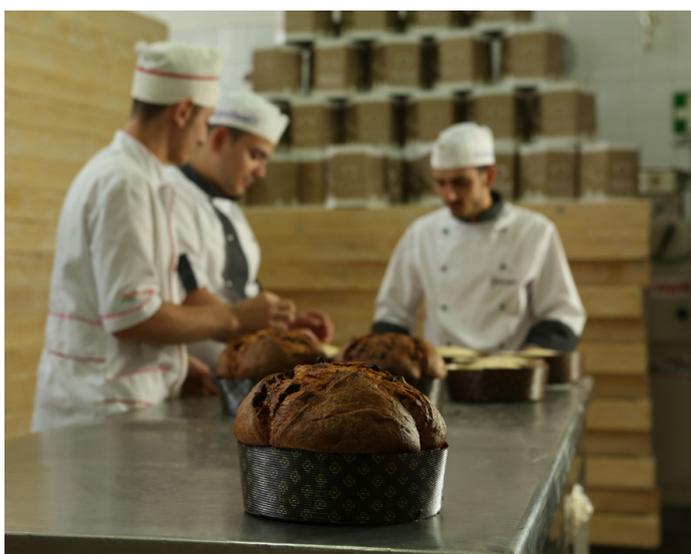
Pasticceria DE VIVO
Pompei (NA)
www.lapasticceriadevivo.it





Ascolese

La nostra è una storia di famiglia. Siamo fornai per passione ed ogni giorno sforniamo qualcosa di buono. Il nostro è un impegno di qualità: materie prime selezionate, fantasia e dedizione sono gli ingredienti del nostro mestiere. Siamo convinti che i sapori ed i profumi che la natura ci offre, se sapientemente lavorati, esprimono al meglio la propria bontà. Pane a lievitazione naturale, grissini, bruschette, caponate e taralli. E ancora biscotti e dolci di pasticceria fino ai panettoni e dolci natalizi, colombe pasquali e tante altre delizie per tutte le ricorrenze. Tra i nostri prodotti di punta, il panettone artigianale Ascolese è un prodotto tutto al naturale, senza alcun conservante o additivo chimico. Lievitato per oltre 36 ore e prodotto con ingredienti scelti come il burro, la farina ed il lievito madre, il panettone artigianale Ascolese non è solo classico, ma reinterpreta la ricetta tradizionale in chiave moderna ed originale.



Panificio ASCOLESE
San Valentino Torio (SA)
www.panificioascolese.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
Castelbuono (PA)
www.fiasconaro.com



Panificio Pagnani

Azienda marchigiana specializzata nella produzione artigianale di:

- Lievitati da ricorrenza con pasta madre, realizzati con farina tipo "2", tipo "1" e ingredienti provenienti dal Commercio Equo e Solidale;
- Torrone morbido con Nocciole Piemonte IGP;
- "Il miglior dolce alle nocciole d'Italia" 1° premio categoria: torte da forno;
- "The best hazelnut cake in the world" nomination Torta ninsola&visciola.
- Biscotti con farina di farro, kamut, mays "Ottofile", tipo "2".
- Panettone salato.



Magie Bianche d'autunno

L'architettura del gusto

Esprime le qualità nobili, dolci, delle nocciole, compresse, oleose, profumi e sapori dal carattere straordinario, equilibrato, secondo al suo interno il mistero dell'autunno, aspro del tronco delle noccie, con l'appassimento di preziosi frutti delle arcaiche e calde, lontane, ricorda nella sua raffinata semplicità, arte, tradizione, agraria.

Magie Bianche d'inverno

La luce e la perfezione dell'inverno

dove il silenzio della natura regna serenamente, trova la massima espressione. In questa creazione, dichiara dal carattere, folto, aromatico, è un fuso, tra due degli bei e bevande dell'artigianato magico di Caffa, dalle scattose e ricca persistenza di fragranze, fruttose, che ne esalta il gusto in un concentrato di dolce, goloso.



Panificio PAGNANI
Arcevia (AN)

Arleo

La pasticceria Arleo è a Genova nel quartiere della Foce in via Magnaghi, a due passi dal mare e dalla Fiera di Genova, sede del Salone Nautico e della Fiera di Primavera. Il Pastry Chef Edoardo Rossi raccoglie l'eredità di un vecchio maestro pasticcere e ne rilancia le creazioni dolciarie con particolare attenzione ai prodotti da forno. Panettoni, colombe e veneziane seguono la cadenza cronologica delle festività a cui si ricollegano, ma sono anche proposti, su prenotazione, durante tutto l'anno. Il lievito madre, tramandato dai pasticceri Morandin, con una storia di oltre 50 anni e mantenuto nella sua fantastica qualità, è la base dell'eccellenza dei prodotti lievitati. La pasticceria Arleo offre, oltre alle realizzazioni tradizionali, anche numerose variazioni con farciture di creme e composte di frutta. Da quest'anno, nel segno del richiamo alla tradizione gastronomica ligure, è stato introdotto, sulla base di una originale e segreta ricetta, il panettone al pesto, che ha ottenuto il secondo posto nella recente rassegna Panettone tutto l'anno svoltasi a Milano nel giugno scorso e curata dal giornalista Davide Paolini de Il Sole24Ore.

18 tipi di torte, sempre disponibili, dalla tradizionale Sacher alla Millefoglie ai frutti di bosco completano l'offerta di Arleo ed affiancano le 25 realizzazioni di piccola pasticceria che fanno bella mostra accanto a biscotti e cioccolatini realizzati in varie forme e con ripieni di creme, marmellate e liquori.



Pasticceria ARLEO
Genova
www.pasticceria.genova.it



Panificio Il Forno Dei Vigano'
Desio MB



SAL DE RISO®

COSTA D'AMALFI



WORLD PASTRY STARS 2016

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
Tramonti (Sa)
www.salderiso.it





La famiglia la Gioia coltiva la passione per la pasticceria dal lontano 1965 quando il Sig. Domenico ha il primo approccio in questo mondo zuccherato e dolciastro fatto di creme, profumi ed aromi. Nel 1980 apre la sua attività al pubblico nella sede storica che è quella odierna. Ricetta del suo successo è sicuramente l'amore per quest'arte che ha trasmesso all'intera famiglia e che li vede uniti anche in questa produzione ormai quarantennale; Il Sig. La Gioia coinvolgendo in primo piano la partecipazione attiva dei figli nell'ambito organizzativo, gestionale e produttivo, ha lasciato negli ultimi anni piena fiducia e ampio respiro alle idee innovative dei figli. Rimane nel tempo la vena artigianale che contraddistingue l'operato dell'Azienda fino ai giorni nostri nella moderna gestione di Cosimo Andreina e Adelaide, che fanno dell'attività da loro svolta, un laboratorio di ricerca e di studio, con l'impiego di tecnologie, ponendo sempre in evidenza l'importanza della qualità e la cortesia.

La famiglia La Gioia si propone tutt'oggi di mantenere fede al credo del nucleo familiare: il mantenere vive le tradizioni.

La produzione è giornaliera e assolutamente a carattere artigianale, lo staff è selezionato per creare con il cliente un'atmosfera di cordialità e fiducia. Elemento caratterizzante di questa produzione a carattere familiare è l'utilizzo di materie prime di altissima qualità. La caffetteria La Gioia offre la possibilità di scegliere tra un'ampia qualità di tè e tisane da accompagnare ad un altrettanto ampia scelta di pasticceria mignon; Cede uno spazio alle prelibatezze salate che ben si sposano con la selezione di vini, liquori e cocktail scelti e realizzati con cura.



Pasticceria La Gioia
Taranto



La nostra storia inizia nel 1956 quando Argentino Vianello, insieme al padre Gaetano, decisero di iniziare l'attività di panettieri in Via Fausta a Cavallino in provincia di Venezia, iniziando a produrre quotidianamente pane fresco e prodotti di pasticceria nel pieno rispetto della tradizione veneziana.

Da allora, quasi 60 anni sono trascorsi e attualmente l'azienda è gestita dai due figli insieme al padre, mantenendo l'attenzione alle novità del mercato, pur sempre rispettando le tradizioni. Tutti i nostri prodotti sono di alta qualità, privi di emulsionanti chimici, acido ascorbico e totalmente naturali per poter venire incontro alle necessità dei clienti più esigenti. La filosofia di lavorazione, il metodo, degli ingredienti di prima scelta, selezionati e freschi, sono elementi che fanno del nostro laboratorio un punto cardine del nostro marchio di qualità.



Panificio VIANELLO
Cavallino-Treporti (VE)



LAVORAZIONE TRADIZIONALE CON
LIEVITO MADRE



Panettone Artigianale



UN PRODOTTO BUONO DAL
GUSTO GENUINO
PROPRIO COME UNA VOLTA

Panificio Pane 2000
Bari



Maestri
del
Gusto TORINO E
PROVINCIA

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.

www.ildolcecanavese.it



Il Dolce Canavese
Chivasso (TO)

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



La pasticceria nacque nel 1977 con il fondatore Mimmo Mandaradoni, che lavorò per ben 21 anni come operaio alla pasticceria siciliana. Nel 2000 diventò anche cioccolateria capitanata da Giuseppe Mandaradoni, pasticcere affermato in ambito nazionale ed europeo, specializzato oltre che nel cioccolato, anche nei lievitati .

La pasticceria produce torrone artigianale di varie tipologie - come il mandorlato ,il torrone morbido ,il torrone croccante ,il torrone friabile, tutti di pura mandorla calibrata e di origine siciliana igp - con varie tecniche di produzione trasmette dagli antenati.

Vengono prodotti panettoni secondo la tradizione con ingredienti genuini di alta qualità, come la farina, il burro, i tuorli, il lievito madre, le scorze d'arancio, i frutti di bosco, l'uvetta e il rum, e farciti con gocce di cioccolato il torrone . il nostro cavallo di battaglia è il "u panettoni du rre" che non è altro che il panettone con il torrone, una vera esplosione di gusto che va assaggiato per capire di che cosa stiamo parlando.



Pasticceria Mimmo Mandaradoni
Vibo Valentia (RC)

Pasticceria Memmolo

Mela annurca, cannella, ricotta aromatizzata alla mandorla e vaniglia del Madagascar. Una vera rivelazione il panettone artigianale di Annibale Memmolo, patron della pasticceria Memmolo a Mirabella Eclano. Per la linea 2017/2018 il pastry-chef ha messo a punto una ricetta molto originale che ha convinto persino i giudici di Una Mole di Panettoni, conquistando il titolo del dolce a cupola più creativo d'Italia. Una performance, quella torinese, in cui Annibale ha portato in alto il nome della sua terra mixando ingredienti tipicamente irpini, come la ricotta e la mela annurca, con il gusto esotico della cannella e della vaniglia. Dal 2003, anno in cui nasce il laboratorio dolciario di Memmolo, il fulcro della produzione è stato rappresentato dai grandi lievitati realizzati con lievito madre lavorato con sistema ad acqua. Una crescita costante che ha portato il giovane cuoco ad essere un punto di riferimento nell'arte del dolce meneghino. Sapori avvolgenti e suadenti che emergono con

esuberanza nel suo ultimo capolavoro. Con la pazienza di un provetto alchimista Annibale ha eseguito un signor panettone che esprime a pieno la tipicità del lievitato milanese nella nuvola di pasta gialla, corposa e aromatica. Il Panettone alla mela annurca e ricotta si lascia guardare e annusare, le note di vaniglia, cannella e mandorla si fondono con la freschezza della ricotta che dona all'impasto una buona umidità e una tessitura avvolgente. Le 36 ore di lievitazione si sentono tutte nella struttura soffice e setosa, ma la parte da leone è espressa dai pezzettoni di mela candita che sposano il gusto pungente della cannella, regalando piaceri accattivanti al naso e al palato.

Annibale Memmolo ha compiuto così un esercizio di stile adatto a chi ama lasciarsi accarezzare da sapori che si mescolano e si inseguono. Dietro tutto questo l'impronta della sua terra: l'Irpinia, la sua grande ispirazione.



Pasticceria Memmolo
Mirabella Eclano (AV)



Il pane: simbolo di vita; 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 e ...dulcis in fundo; i dolci tradizionali da ricorrenza: il panettone, il pandoro, la colomba. Preparati esclusivamente con lievito naturale, farine certificate, ingredienti di alta qualità che, lavorati dal Maestro pasticciere 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 panettoni/colombe, 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
Palermo



Il panificio pasticceria Rizzo nasce nel 1992 grazie ad Alessandro e alla moglie catia. Nel 2009 diventa anche in caffetteria. Oggi, infatti, oltre al pane, ai pasticcini mignon, alle torte ed ai lievitati, offriamo anche una vasta gamma di brioches e paste da prima colazione, ovviamente accompagnate da un caldo caffè.

Tutti questi prodotti sono rigorosamente senza mono e digliceridi e vengono realizzati con lievito madre e con materie prime di altissima qualità. In particolare per i nostri panettoni, prestiamo la massima attenzione nella scelta degli ingredienti, a partire dalla farina, burro, canditie uvetta, fino alle uova. La ricercatezza di questi ingredienti, uniti alla passione e alla maestria del capo pasticcere Alessandro, donano ai nostri lievitati la sofficiata che li caratterizza. Per i panettoni creativi, scegliamo abbinamenti originali per offrire al cliente la possibilità di provare un dolce tradizionale, ma divertente e diverso dal solito.





The Italian Honey Collection



miei d'autore



non solo miele



idee regalo



personalizzazioni



Azienda Apistica Mario Bianco
Caluso (To)
www.mieleitalia.it

AS

— . *Alessandro Sanna* . —

Dolcis dall'Isola di Ischia



Panettone artigianale

Quando la creatività diventa **ARTE**, bontà, qualità e tradizione

"laufa medea"
tutto uscio da qui!

Tutti panettoni sono conosciuti!



Panificio Ischia Pane
Ischia Porto (NA)



La Dolce Passione produce pane, pizze, focacce e pasticceria di alta qualità.

I nostri prodotti si caratterizzano per la passione e per l'incontro tra tradizione e ricerca, rigore e curiosità.

Ai classici lavorati si affiancano infatti le creazioni originali, come il panettone "bagna cauda". Un classico rivisitato dall'estro del pasticcere, che si ispira alle antiche tradizioni culinarie piemontesi, la "bagna cauda", appunto, con i tipici ingredienti quali l'acciuga salata, l'aglio, l'olio extra vergine d'oliva e –nota del laboratorio- il peperone "candito". La creatività si estende anche alla sfera dolce, affidandosi ad ingredienti meno comuni come farine integrali di cereali minori o la fava tonca. Eccellenza delle materie prime, tempi di lievitazione lenti e naturali, spirito innovativo e giovane, queste le linee guida del marchio "Gaudenti 1971".



Pasticceria Gaudenti La Dolce Passione
Torino

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



PASTICCERIA GIANNOTTI

La storia del "Bar Giannotti" ha radici antiche e per riscoprirla bisogna indagare nel passato. Precisamente nel lontano 1849, quando il daziere Celestino Longo creò la "cantina", storica rivendita di vino nel cuore del centro storico di Bovino, in provincia di Foggia. L'attività commerciale sopravvisse con tenacia alla Grande Guerra e alla II Guerra Mondiale, fino a passare, nella metà del '900, nelle mani del genero di Longo, tale Luigi Giannotti. Luigi, nel 1966, trasformò la cantina in un bar, spostando la sede dal centro storico in Corso Vittorio Emanuele, nuovo nucleo della vita bovine, servendosi dell'aiuto dei figli Angelo e Celestino. Rispettivamente pasticcere e barista autodidatti, Angelo e Celestino nel 1975 crearono le fondamenta per quella che è la struttura attuale del bar, affiancando ad essa l'attività della pasticceria, con la produzione di gelati e dolci. Attraversando le generazioni ed insistendo soprattutto sulla sperimentazione pasticceria, la famiglia del "Bar Giannotti" si allarga all'inizio degli anni duemila con l'arrivo di Luca Giannotti, barman, e Luigi Antonio Giannotti, pasticcere, e si afferma sul mercato specializzandosi nella produzione di dolci lievitati da ricorrenze, celebrando nel 2016 il cinquantenario della nascita.



Pasticceria Giannotti
Bovino (FG)



POSILLIPO DOLCE OFFICINA

La Famiglia Arduini, titolare dell'Hotel Ristorante Posillipo di Gabicce Monte, porta avanti un'appassionata tradizione culinaria, che dura da 3 generazioni.

La ricerca di continui stimoli e la passione per il mondo della pasticceria sfociano nella nascita del Laboratorio Posillipo Dolce Officina, che grazie all'apporto del maestro pasticcere Michele Falcioni, raggiunge subito riconoscimenti importanti a livello nazionale con panettoni e colombe.

Un percorso che si arricchisce continuamente di nuove ricette e prodotti che legano tradizione ed originalità.

La filosofia di Posillipo Dolce Officina si concretizza nell'applicazione di un metodo che valorizza la materia prima (l'eccellenza di ogni singolo ingrediente, sempre e comunque, per garantire un prodotto di alta qualità), la tecnica (osservazione, studio, sperimentazione, dedizione e passione sono gli strumenti di un equilibrio armonioso tra ragione e amore), l'estetica (conoscere il bello, ricercarlo, trovarlo nella natura degli ingredienti nella loro forma più grezza e ritrovarlo nella materia mescolata, manipolata, arricchita, trasformata).

Senza la passione, la dedizione e il sacrificio, il risultato non sarebbe lo stesso. La nostra forza è l'allineamento di cuore e mente verso un obiettivo comune:

La qualità come segno distintivo.

www.posillipodolceofficina.com

Hotel Posillipo Dolce Officina
Gabicce Monte (PU)

STILLITANO

Torino 1739

Una dolce storia d'amore lunga 50 anni.

All'età di 13 anni - nel 1967 - Luciano Stillitano (calabrese di origine e torinese di adozione) viene avviato all'arte bianca come apprendista, nella storica pasticceria torinese di Aldo Dellaferrera, in via Monginevro.

Nel 1981, a 27 anni, dalla famiglia Brizio (già proprietaria del Bar Zucca e dell'Hotel Dogana Vecchia) rileva la celebre pasticceria "La Fragola" di via Barbaroux.

Il percorso con "La Fragola" dura due anni: nel 1983 Stillitano apre infatti "Dani", in via Spotorno. Nel 1998, il locale viene rinnovato, ampliato e ri-battezzato in "Pasticceria Stillitano"; il nome di Luciano è oramai sulla bocca di tutti gli intenditori e i golosi di Torino e non solo: grazie anche alla presenza di un banco espositivo della lunghezza di ben undici metri, diventa una delle pasticcerie più rinomate e ricercate della città. Sull'onda di tale successo nel 2007, in corso Casale, sempre con il suo nome apre un secondo laboratorio (l'attuale "Pasticceria Sabauda"), nonché un ristorante, "Il birba", in corso Novara.

Nel 2014, Stillitano avvia la "Pasticceria San Secondo", nell'omonima via torinese.

Nel 2015 si trasferisce in Inghilterra attratto dalla possibilità di posizionare sul mercato locale un'offerta di alta qualità dal "gusto" italiano e torinese.

All'inizio del 2017 rientra in Italia per approdare da "Platti" come consulente in esclusiva con l'obiettivo di "riconquistare" in breve tempo tutti palati golosi di Torino

Oggi, Luciano avvia la sua nuova impresa - Stillitano | Torino 1739 - rendendo omaggio nel nome della attività all'anno "magico" in cui l'arte bianca torinese diviene materia nobile di conoscenza e di sapienza del fare, grazie alla fondazione dell'Università e Corporazione dei Confettieri e Acquaviti: la prima in Italia e una delle prime nel mondo.

La nuova attività Stillitano è situata nel laboratorio di pasticceria di Platti e oltre a fornire il celebre caffè storico (non solo con le celebri paste mignon ma anche con torte croissant e salatini) si apre al mercato locale e nazionale per far conoscere e promuovere l'alta tradizione torinese della pasticceria.



Pasticceria Stillitano Torino 1739
Torino

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.

www.infermentum.it



Pasticceria Infermentum
Stallavena (VR)

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



TENUTA SANTO SPIRITO

Sicilian Wine Caretakers

La nostra giovane azienda è nata nel 2010 dalla passione di una giovane famiglia che, spinta dall'amore per il territorio e le sue tradizioni, ha acquistato a Vittoria, un fondo vocato alla viticoltura. Tenuta Santo Spirito si trova nella campagna Ragusana, terra baciata dal sole che dolcemente degrada verso le coste basse ed uniformi, e le scogliere del mare cristallino. Il microclima locale è forgiato da brezze marine e temperatura mite. I terreni sabbiosi di natura calcarea favoriscono l'allevamento di uve autoctone, di proprietà della Tenuta.

Tra filari di uve di Frappato e di Nero d'Avola, nascono i vini di Tenuta Santo Spirito:

aMarAnto (Cerasuolo di Vittoria DCOG) e Chiarestelle (Frappato in purezza DOC).

www.tenutasantospirito.it



Tenuta Santo Spirito
Vittoria (Ragusa)

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 migliorie produttive e ricette 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" autotone, 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.

Fornai Ricci
Montaquila (IS)

Pasticceria Raimondo

Nasce nel 1993 con sede in via Barletta 122 a Torino dove continua a produrre ogni tipo di dolci tendenzialmente tipici della tradizione Torinese.

La politica della produzione e' riassunto nel motto "Tradizioni e sapori d'eccellenza", in quanto legata alle tradizioni territoriali ed elaborate solo con ingredienti di eccellenze del territorio.

Nacque, cosi', 7 anni fa il TRIFULONE, un connubio strepitoso che unisce il tradizionale panettone della scuola Piemontese con il tartufo bianco d'Alba ,che ha dato grandi soddisfazioni.

Quest'anno per il concorso, e' stata scelta un'altra eccellenza: il panettone allo ZAFFERANO E ZENZERO - in produzione gia' da un anno - tenendo fede all'eccellenza visto che lo zafferano è prodotto qui in Piemonte.

Ne "la delizia vegana" viene utilizzata in sostituzione del burro l'olio, l'olio di riso e il latte di soia, chicchi di cioccolato fondente, arancio candito e farina di 9 cereali al profumo di agrumi.



Pasticceria Raimondo
Torino

PASTICCERIA
MASCOLO
Giuseppe Mascolo



Pasticceria El Sombrero
Visciano (NA)

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, Evangisto 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



Farina & club ha radici antiche che risalgono al 1980. Con il tempo il nostro credo è cresciuto ed è diventato inviolabile. L'obbiettivo è quello di ricercare sempre ingredienti selezionati e di alta qualità, partendo dalla farina, fino ad arrivare a tutti gli altri ingredienti. Oggi non lavoriamo più farine di tipo "0" e "00" lasciando spazio solo a farine di tipo "1", "2", integrali e macinate a pietra lavica. L'impiego di grassi naturali, quali olio di oliva ed extravergine d'oliva hanno abolito l'uso dello strutto animale, rendendo i nostri prodotti salati ancora più gustosi e friabili.

Ai nostri dolci invece è riservato esclusivamente l'uso del miglior Burro francese, amalgamato con cura ad aromi semplici e naturali come bacche di vaniglia e scorze profumate di agrumi di Sicilia. Anche le marmellate e le confetture sono scelte con cura, prediligendo quelle senza zuccheri aggiunti. Le lunghe lievitazioni sono alla base del nostro fare, riducendo al minimo l'uso del lievito compresso (birra) e dando ampio spazio all'impiego del nostro lievito madre tramandato da generazioni da circa 95 anni.. ed ogni giorno ce ne prendiamo cura, rinfrescandolo, alimentandolo e coccolandolo un po' per far in modo di conservare tutte le sue caratteristiche che servono a mantenerlo in vita..

Una particolare attenzione va al nostro panettone, preparato con metodo tradizionale piemontese. La farina impiegata è di tipo "1" macinata a pietra e viene utilizzata sia per la lavorazione, sia per il rinfresco del lievito madre. La scelta del burro è alla base del risultato finale ed è per questo che scegliamo quello francese, perché ottenuto dalla prima lavorazione del latte in filiera. Il risultato è una crema di latte più pregiata e ricca di nutrienti che rendono l'impasto soffice e con proprietà organolettiche eccellenti. Il tocco aromatico è dato dall'impiego della sola bacca di vaniglia del Madagascar, più delicata e consistente.

E per ultima, ma non per importanza, la nostra copertura, la glassa, ottenuta da un blend di farine di nocciole piemontesi e mandorle, miscelate con cura al solo albume. Tre processi di lenta lievitazione chiudono il cerchio. Il risultato è un vero miracolo gastronomico.....

Fedeli al nostro motto, SAPORI ANTICHI IN TEMPI MODERNI.

Paolo D'Errico



Panetteria Farina & Club
Torino

Antico Forno
Flamini
dal 1955
Pasticceria Artigianale

L'Antico Forno Flamini nasce in Toscana, in un paesino alle pendici del Monte Amiata, nel 1955. Nel 2011 si trasferisce in Valle d'Aosta, e precisamente a Valtournenche al cospetto del Cervino. La nostra attuale produzione comprende prodotti sia dolci che salati.

Torte da forno, da cerimonia, mignon freschi, biscotti da the, pizze e focacce, pani speciali, e lievitati quali panettoni e colombe.

La nostra torta di mele, nel 2016, è stata nominata "dolce di Antey" da una giuria popolare composta da 120 persone durante un concorso tra 4 pasticcerie della Valle, nel corso della festa della mela ad Antey.

Ma i prodotti a cui siamo più legati sono senz'altro i lievitati da ricorrenza, panettoni e colombe. Tutta la nostra produzione viene effettuata senza l'uso di coloranti, conservanti, mono di gliceridi degli acidi grassi, e aromi artificiali o di sintesi.

Produciamo 3 tipologie di panettoni: tradizionale di tipo Milano basso, ai marroni canditi, e al cioccolato fondente e nocciola.

In estate ne facciamo un tipo con fragole semi candite, arancio candito, e prugne secche, glasato tipo piemonte.

Alla manifestazione "una Mole di Panettoni" portiamo in concorso le due tipologie che hanno più successo di pubblico, e cioè: panettone tradizionale tipo Milano basso, panettone ai marroni canditi.

I nostri panettoni sono lavorati con il nostro lievito madre, che è lo stesso dal 1993 anno in cui abbiamo iniziato la lavorazione dei panettoni, per quanto riguarda gli altri ingredienti facciamo un'accurata selezione ed usiamo le migliori materie prime. Unico aroma è la vaniglia in bacche Bourbon.



Antico Forno Flamini
Valtournenche (AO)

La Torre

PASTICCERIA ARTIGIANA

Il laboratorio di pasticceria artigianale La Torre snc di ALberto Sorrentino &C nasce piu' di trent'anni fa a Torre del Greco, citta' di grande tradizione pasticceria.

Negli anni e' diventata una solida realta' con piu' di 20 dipendenti.

La passione per l'arte pasticceria ci ha fornito gli strumenti e le capacita' di soddisfare le piu' svariate esigenze dei nostri clienti.

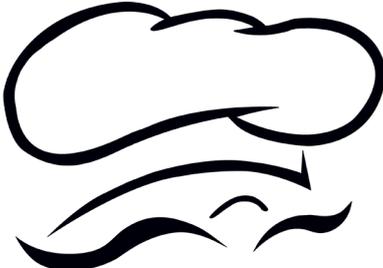
L'affermazione del nostro brand e' determinata dalla costante attenzione al *feedback* dei nostri clienti con i quali ci confrontiamo quotidianamente, anche perche' le tecniche di lavorazione, nonostante la crescita ormai acclarata, rimangono sempre artigianali.

I nostri punti di forza sono il continuo uso di prodotti di qualita', tecniche innovative nella produzione e l'esperienza pluriennale nel settore dolciario.

Il nostro bagaglio si completa e si rinnova periodicamente attraverso la partecipazione delle nostre maestranze a diverse fiere *Maestri Pasticceri* di livello nazionale e internazionale.



Pasticceria La Torre
Torre del Greco (NA)



La Delizia

Da quasi 35 anni, con passione e professionalità, cerchiamo di darvi sempre prodotti di altissima qualità, lavorando con tecniche e strumenti sempre all'avanguardia, preservando l'artigianato puro.

La Pasticceria LA DELIZIA del Maestro Michele Somma insieme al suo team di pasticceri, è ormai, diventato punto di riferimento sia per la pasticceria classica che per il mondo del cake design fino a diventare tra i 5 panettoni più buoni in Campania.

Produciamo orgogliosamente solo prodotti fatti a mano. Il nostro staff è composto da pasticceri con oltre 150 anni di esperienza combinata.

www.pasticcerialedelizia.com



Pasticceria La Delizia
S. Maria della Carità (NA)

Pasticceria Italia

Pasticceria Italia 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. Quest'anno, la pasticceria, oltre alla linea d'eccellenza nell'arte pasticciera come torte e pasticcini mignon, dolci classici della tradizione e rivisitati in chiave moderna per palati raffinati, dolci da forno come biscotti al burro e crostate, 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.



Bar pasticceria Italia
Scafati (SA)



ANTICA PASTICCERIA GALLUCCI CHEF GENNARO LANGELLOTTI

L'Antica Pasticceria Gallucci da sempre racconta una storia di autenticità ed impegno. Tradizione, qualità e passione guidano un'azienda dove la cultura dolciaria è secolare. Nel 1864, infatti, Francesco Gallucci inizia l'attività dolciaria producendo in prevalenza cioccolatini e confetti. Nel 1922, suo figlio Gennaro, dopo aver prestato il proprio lavoro nelle migliori Pasticcerie napoletane, investe i propri risparmi per acquistare alcuni locali a Nola (NA) dove apre il proprio laboratorio di Pasticceria. L'anima del cioccolato e dei tipici dolci campani comincia ad esprimersi attraverso prodotti unici in cui il gusto è protagonista assoluto, creati da ricette esclusive e con materie prime selezionate mai alterate da processi chimici o conservanti. La fedeltà alla tradizione e la passione per l'arte dolciaria vengono ereditati dai quattro figli di Gennaro che sin dalla tenera età apprendono ed esercitano la loro innata predisposizione alla lavorazione artigianale dei prodotti di pasticceria che dura ormai da oltre sessant'anni. Da Gennaio 2013, il rispetto per la tradizione e lo spirito di innovazione si fondono e trovano espressione nell'iniziativa degli otto nipoti di Gennaro fortemente caldeggiata dai genitori stessi. La nuova realtà aziendale è stata completamente riveduta e riorganizzata ma sempre finalizzata alla produzione di prodotti autentici e artigianali in cui il vecchio e il nuovo si fondono, creando dolci prelibatezze. La selezione attenta di materie prime trattate in modo da esaltare e valorizzare al meglio il vero sapore di tutti i prodotti dolciari è opera dello chef pâtisserie dell'Antica Pasticceria Gallucci, Gennaro Langellotti.

Gennaro Langellotti, di anni 35, inizia la sua attività nel 1998 nella piccola pasticceria dello zio a Pompei (Na). Anno dopo anno, accumula esperienza e vedendo valorizzate le sue attitudini, rafforza la sua motivazione a proseguire nell'attività, studiando con passione le materie prime. Iniziano così i viaggi all'estero, i corsi di perfezionamento e lo studio continuo per appagare la sua voglia di conoscere. In questi anni affianca, in qualità di assistente, con l'umiltà richiesta, famosi Maestri Pasticceri, arricchendo così il proprio percorso professionale di esperienze significative che gli hanno permesso di scoprire questa arte a 360 gradi e riportare queste scoperte nelle proprie creazioni non limitandosi solo al confezionamento di prodotti locali. Nel 2013 accetta la sfida di lavorare per l'Antica Pasticceria Gallucci, nel laboratorio a gestione familiare e con una lunga tradizione alle spalle, con l'obiettivo di fondere queste caratteristiche con la sua costante ricerca di innovazione in modo da dare un'anima e un cuore alle sue creazioni. I suoi dolci possono definirsi come la sintesi di creatività, ricerca costante del particolare e scelta di materie prime di alta qualità, amalgamate insieme dalla sua grandissima passione. La sua tenacia, il suo continuo studio delle materie prime, la sua passione per i prodotti artigianali portano lo chef dell'Antica Pasticceria Gallucci a produrre nel marzo 2018 la Colomba Mediterranea (impasto a lievito madre farcito con doppia ganache di cioccolato bianco alla vaniglia Bourbon e cioccolato al pistacchio di Bronte con copertura di nocciole cotte a bassa temperatura) che si aggiudica il primo premio alla Kermesse "Dolce Pasqua" 2018 a Roma.

www.pasticceriagallucci.it

Pasticceria Gallucci
Nola (NA)



PASTICCERIA
CIOCCOLATERIA
DELL'AGNESE
Giovanni

Dal 1950 la pasticceria Dell'Agnese, oggi alla terza generazione, è sinonimo in Torino di bontà e tradizione.

Accompagniamo la realizzazione dei nostri prodotti con attenzione particolare nella scelta delle materie prime, sempre di altissima qualità e uniamo all'esperienza maturata una costante ricerca di nuove specialità: dalla pasticceria mignon al cioccolato in tutte le sue declinazioni, dalla canditura della frutta e dei marroni rigorosamente del Piemonte al gelato e ai lievitati. Ogni periodo dell'anno è per noi fonte di ispirazione e di produzioni tematiche.

Il Natale e la Pasqua con panettoni e colombe, sono i due momenti forti nei quali la tradizione della lievitazione con lievito madre - quindi completamente naturale - ci permette di offrire alla nostra clientela vere chicche indimenticabili.



www.dellagnesegiovanni.it

Pasticceria Dell' Agnese
Torino



PASTICCERI DAL 1980

Pasticceria Cappiello nasce dall'unione tra due fratelli Luigi e Michele. Nel 1980 decidono di muovere i primi passi iniziando un praticantato nei migliori laboratori di pasticceria della Provincia di Caserta. Dopo quasi quindici anni di apprendistato per la pasticceria, nasce l'idea di mettersi in proprio e di dedicarsi a questa arte in piena libertà, con spirito imprenditoriale e con la voglia di perfezionare il connubio tra gusto e tecnica. Nasce così nel 1994 la pasticceria dei fratelli Luigi e Michele Cappiello, basata principalmente sulla tradizione napoletana della pasticceria, ma con un occhio all'innovazione dell'arte dolciaria moderna, avendo come primo obiettivo l'attenzione nella scelta della materia prima. Prodotti nobili e di primissima qualità sono il loro credo. Tra essi, il lievito madre, indispensabile per la produzione di piccoli, medi e grandi "lievitati", come il Panettone, fiore all'occhiello della nostra produzione, apprezzato in tutta la Provincia casertana e in continua crescita. Con tena-

cia, passione e dedizione, la struttura cresce trasformandosi in quello che oggi è il "Gran Caffè Cappiello", luogo di incontro grazie all'accogliente sala da tè. L'azienda al momento conta dell'aiuto di 10 collaboratori addetti al banco vendite, di un ampio laboratorio dotato di attrezzature di alta tecnologia con attenzione particolare alla salute dei lavoratori e alle norme igienico-sanitarie e 8 pasticceri professionisti che lavorano gomito a gomito con i titolari. I fratelli Cappiello come esempio di umiltà e perseveranza, continuano a partecipare ai vari corsi di aggiornamento con grandi Maestri sia italiani che francesi, consapevoli che la loro formazione non è ancora terminata. In particolare, negli ultimi tempi i fratelli sono impegnati nello sviluppo dell'attività decorativa con l'uso delle innovazioni dello zucchero nelle varie tecniche: zucchero tirato, soffiato, bollato, pastigliaggio, pasta di zucchero e ghiaccia, che insieme fanno delle torte vere e proprie opere d'arte, con un incontro di estetica e palato.



Pasticceria Cappiello
Santa Maria Capua Vetere (CE)



“... Il futuro ha un sapore antico...”

La pasticceria Scalenghe nasce nel 1954 ad opera della stesa famiglia Scalenghe che prima con Angelo e la moglie Domenica, poi con il figlio Giovanni si tramandano antiche ricette. L'attività è ubicata nel centro di Trofarello, piccolino paese della prima cintura torinese.

Nel loro locale ben arredato e gestito familiarmente si può trovare un vasto assortimento di pasticceria fresca e secca, panettoni, colombe, focacce, pralineria e il famoso torrone morbido, tutti realizzati con un'attenta ricerca di materie prime eccellenti salvaguardando la più che cinquantennale tradizione familiare.

www.pasticceriascalenghe.it



Pasticceria Scalenghe
Trofarello (TO)



L'idea di una nostra pasticceria è nata dall'esigenza di preparare dolci freschi e di qualità per i nostri ristoranti. Il laboratorio di corso Vinzaglio è perfetto per quello che volevamo fare: piccolo, semplice, a vista, con una parte aperta al pubblico ed una selezione di ricette tradizionali, su cui cerchiamo di dare il meglio della qualità.

Nella pasticceria si producono anche panettoni e colombe a lievitazione naturale per una clientela che si sta facendo sempre più numerosa e che sembra apprezzare, oltre agli immancabili e piccoli bignè piemontesi, le proposte mediterranee, come la pastiera napoletana, le zeppole (il dolce napoletano tipico della festa di S. Giuseppe), babà, sfogliatelle, cassate e cannoli...

Di nostra produzione anche la granita siciliana da accompagnare con la brioche col tupper e il gelato, preparato con materie prime di qualità. Da qualche anno è aperta al pubblico anche come Caffetteria: da provare il cappuccino con brioche farcita al momento con crema chantilly, crema pasticcera, cioccolato, marmellata.

www.amicimieipasticceria.com



Pasticceria Amici Miei
Torino



Luca Scarcella ha iniziato il suo lavoro di panificatore a 17 anni e, dopo l'esperienza nella bottega dello zio, ha deciso di intraprendere un'avventura da solo aprendo il suo primo esercizio. Parte da Collegno, dove resta per nove anni prima di spiccare il volo per un'impresa più stimolante e di più ampio respiro. È così che nel 2004, inaugura il suo negozio torinese. Il lavoro aumenta con il passare del tempo e Il Forno dell'Angolo acquista una clientela sempre più numerosa, che Luca cerca di soddisfare quotidianamente ponendo la sua infinita passione e la vasta competenza al servizio di tale scopo. Perennemente alla ricerca degli ingredienti e delle materie prime più naturali e di qualità superiore, nei suoi preparati ha eliminato completamente l'utilizzo di strutto animale, usando solo grassi vegetali non idrogenati. L'olio extravergine d'oliva è un dogma al quale non può rinunciare e l'accantonamento della farina 00 in favore di farine più grezze gli garantiscono una maggiore genuinità ed danno al pane il sapore e il profumo di una volta. E poi c'è il tempo, l'ingrediente più importante e quello da tenere maggiormente in considerazione da parte di un panificatore.



Il Forno Dell'Angolo
Torino



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.

www.fabaro.com



Panetteria Fabaro
Poirino (TO)



**Dove il pane diventa Passione!
Alimentiamo ogni giorno questa passione**

A Torino sforniamo quotidianamente oltre 43 tipologie di pane.

La passione nasce prima di tutto dalla conoscenza, ricerca ed utilizzo delle farine particolari che generano gusti unici nella piccola produzione. Ogni anno “adottiamo” alcuni campi di grano, partecipiamo con festa alla mietitura, seguiamo tutte le fasi produttive al fine di darvi quello che consideriamo il miglior pane per il vostro benessere!

I nostri pani hanno nomi come: *Perciasacchi*, *Biancolilla*, *Nero di Castelvetro* e molti altri.

Sono tutti a lievitazione naturale. Ci mettiamo molto tempo a produrli, ma è l'unico modo che conosciamo per garantirvi la qualità del cibo che mangiate!

Tutto viene realizzato a mano, rivisitato con le idee del passato.

La ricerca delle materie rappresenta il nostro punto di partenza. Inizia con un' accurata selezione dei produttori, cercando di dare sempre la priorità a quello che la nostra terra italiana ci offre.

www.vogliadipanebakery.it



Panificio Voglia Di Pane
Torino



iMarigliano

"iMarigliano" è un'azienda fondata nel 2006; specializzata nella produzione di dolci, è guidata dall'esperienza di Giovanni e dal talento creativo di Alessandro Marigliano.

Giovanni e Alessandro sono uniti nella volontà di proporre un prodotto dolciario artigianale di alta qualità che emozioni e, allo stesso tempo, proponga gli aromi, i profumi e i colori della propria terra.

Le prelibatezze offerte della loro pasticceria sono molteplici: torte della tradizione napoletana rivisitate in chiave moderna, monoporzioni deliziose, innovativi dolci proposti in bicchieri e barattoli, gelato artigianale della tradizione italiana.

I Due fratelli propongono una linea di soffici lievitati dedicati alle festività della tradizione: panettoni e colombe prodotti con lievito madre, tramandato da generazioni, e con ingredienti di alta qualità accuratamente selezionati.

www.imarigliano.it



Pasticceria Dolciaria Marigliano
San Giuseppe Vesuviano (NA)

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



Azienda nata nel 2002 e solo da settembre promossa maestri del gusto 19/20 nella categoria torrefazione.

Dal 2009 fiore all'occhiello sul territorio piemontese nel mondo del caffè, Goccedicioccolato seziona minuziosamente le varie provenienze di microlotti di mono-piantagione e per di più dal 2017 acquista una piantagione in Honduras per garantire al consumatore, oltre ad una estrema qualità, una filiera completamente sostenibile.

Nella categoria pasticceria e pralineria sviluppiamo una lavorazione moderna ed evoluta utilizzando solo materie prime di alto pregio e di benessere.

Per esempio il nostro panettone natalizio è lavorato solo con lievito madre (circa 55 ore di lievitazione) e farcito con frutta candita selezionata.



Pasticceria Gocce di Cioccolato
Torino



Rabezzana è dal 1911 una storica enoteca di Torino con più di 900 etichette. Rabezzana è anche un produttore di vini del Piemonte e un'osteria, dove al piacere della tavola si accompagnano la degustazione dei vini e la musica, con le voci del jazz e della lirica della rassegna "RabMataz". In Osteria, ogni mese cambia il menù alla carta. Ogni settimana, a pranzo, si scoprono diversi sapori e ogni giorno si aggiungono nuovi piatti, creati ad arte secondo l'estro dello chef e la stagionalità dei prodotti. La cucina si caratterizza per la tradizione e la qualità, per i sapori semplici e l'utilizzo di materie prime di qualità, dei presidi Slow Food o dei Maestri del Gusto. In Enoteca si trovano i vini del Piemonte, quelli provenienti da coltivazioni biologiche, bottiglie d'annata ed etichette prestigiose e i vini ad etichetta Rabezzana del Monferrato, come lo Spumante Brut, vinificato con il Metodo Charmat e il Moscato d'Asti DOCG. L'Enoteca Rabezzana, inoltre, è Maestro del Gusto 2018-2019.



Enoteca Rabezzana
Torino



FAMIGLIA BARBIERI
MAESTRI FORNAI DAL 1886

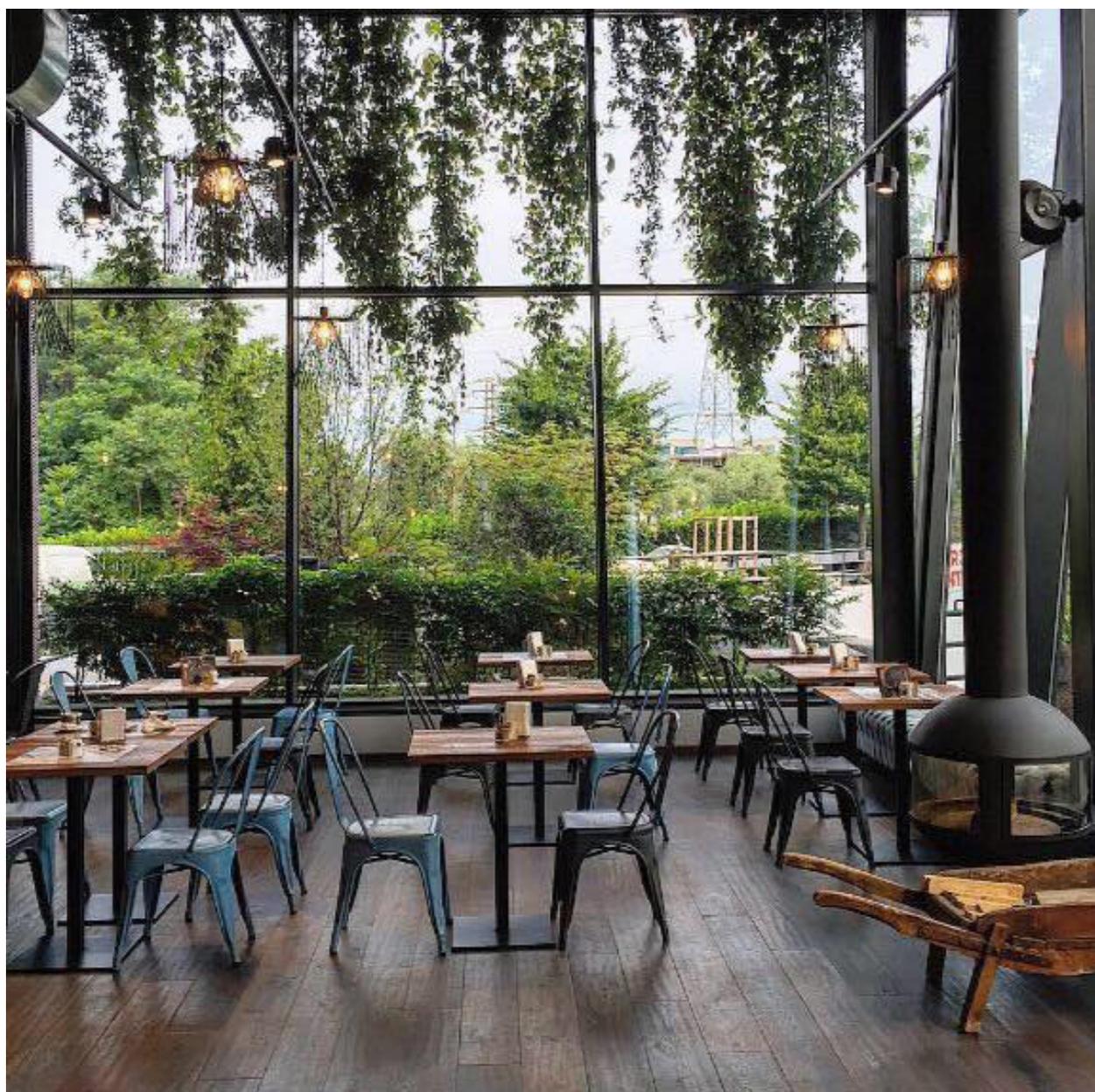
MONTEBRUNO
* LIGURIA *



Antico Forno a Legna DA CARLO
Montebruno (GE)

In CROISSANTERIA

Il concept "In Croissanteria Lab" nasce dall'idea della famiglia Vezzoli di unire il modello classico di pasticceria ad un nuovo concetto di street food.



Laboratorio IN CROISSANTERIA LAB
Carobbio degli Angeli (BG)

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