

**UNA MOLE DI  
PANETTONI**  
30 nov-1 dic 2019

# CATALOGO

**8<sup>a</sup> edizione  
Torino 2019**

# SPONSOR



**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](http://www.artecarta.it)



# SPONSOR



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 Cart Part 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 Cart Part 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 !!!

Cart Part...Sempre Insieme...Sempre un passo avanti!



# SPONSOR



ASTI 1891

# COCCHI

*Giulio Cocchi*

SPONSOR

alkemy®

# SPONSOR TECNICO

# GOELD LIN<sup>®</sup>

*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](http://www.goeldlinchef.it)



# PARTNER TECNICO



# LA MANIFESTAZIONE SOSTIENE

FONDAZIONE  
**Martoglio**  
RES SEMITAE HOMO FINIS



*Un nuovo Motore per la Solidarietà*

# ESPOSITORI

# De Vivo

PASTICCERIA ITALIANA  
IN POMPEI DAL 1955

Una storia che ha origine prima della Seconda Guerra Mondiale, una storia raccontata da ogni singola prelibatezza della pasticceria De Vivo.

Nella nascente Pompei degli anni '30, i nonni De Vivo avevano un importante e 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 lieviti della pasticceria De Vivo, oggi capitanata da Marco con l'ausilio della moglie Ester e la figlia Simona.

Ubicato in via Roma, tra gli scavi archeologici e il santuario di Pompei, la pasticceria De Vivo offre ogni giorno 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.

Un'esplosione di piacere non solo partenopeo, la pasticceria De Vivo prepara torte dal design innovativo

pronte a regalare un'emozione sia visiva che gustativa. La lavorazione del cacao, rigorosamente "monorigine", si trasforma in straordinari cioccolatini, praline e tavolette dal profumo ed aroma autentico. Cioccolato per golosi ma anche per esteti e intenditori. De Vivo non è solo pasticceria. Gustosi gelati, assolutamente artigianali, sono preparati con cura utilizzando

solo ingredienti freschi e naturali. Una caffetteria di alta professionalità accompagna ogni piccolo peccato di gola e piacevoli momenti da concedersi da soli o in compagnia.

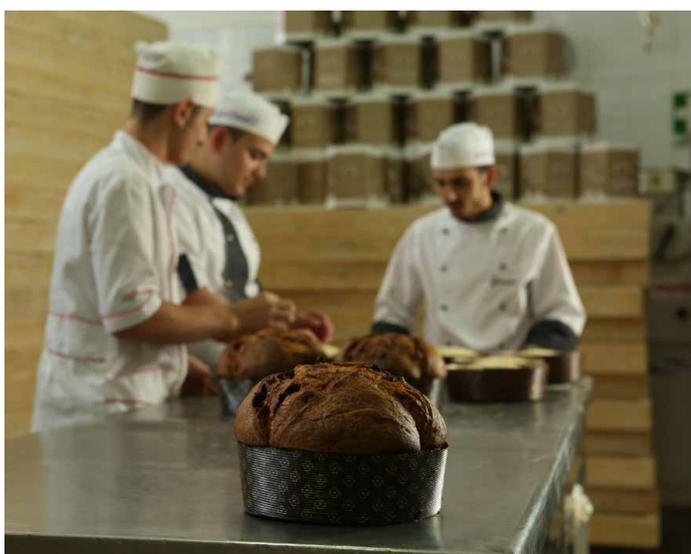
Pasticceria DE VIVO  
Pompei (NA)  
[www.lapasticceriadevivo.it](http://www.lapasticceriadevivo.it)





# 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.



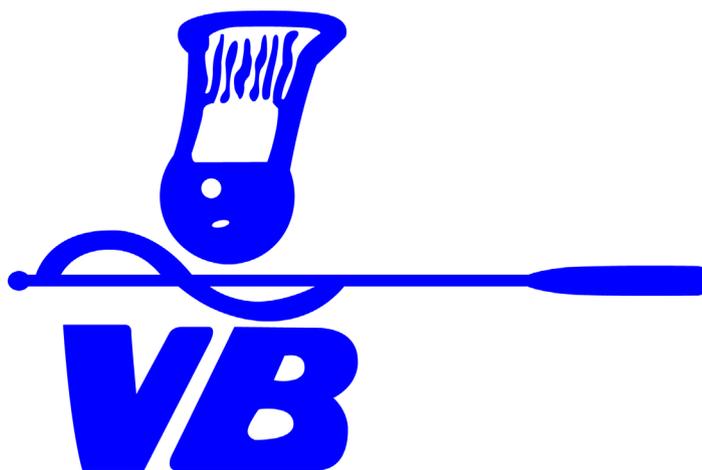
Panificio ASCOLESE  
San Valentino Torio (SA)  
[www.panificioascolese.it](http://www.panificioascolese.it)



# COSAPORTO

IL PRIMO QUALITY DELIVERY D'ITALIA







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](http://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  
Espresso a piccoli rotoli, dolci, dalla consistenza compatta,  
dalla struttura a spire del carattere, armonizzante, equilibrato,  
basato al suo interno il sistema di lievitazione, ricchi del profumo della farina  
con l'aggiunta di preziosi frutti, dalla intensità e dolce, tonica,  
ricca nella sua morbidezza, semplice, agile, tradizionale, dolce.

*Magie Bianche d'inverno*  
La luce e la perfezione dell'aroma,  
dalla il profumo della farina, ricco in intensità,  
profumo della farina, esplicito, il gusto armonizzato, morbido  
del carattere, tonificante, armonico,  
di un gusto, tra cui il dolce e  
trascorre dall'aroma, ricco di Cella,  
dalla dolcezza e ricca, morbida, di fragranza, fruttata,  
che si sente il gusto di la consistenza di dolce, gustata.

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](http://www.pasticceria.genova.it)



Panificio Il Forno Dei Vigano'  
Desio MB



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 altrettanta 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



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 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 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

# AS

— . *Alessandro Sanna* . —

*Dolcis dall'Isola di Ischia*



# Panettone artigianale

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

*"laula medda"*  
Tutto nasce da qui!

Tutti i panettoni sono artigianali



Panificio Ischia Pane  
Ischia Porto (NA)



# 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 pasticciere 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, pasticciere, e si afferma sul mercato specializzandosi nella produzione di dolci lievitati da ricorrenze, celebrando nel 2016 il cinquantesimo anniversario della nascita



Pasticceria Giannotti  
Bovino (FG)

# 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](http://www.infermentum.it)



Pasticceria Infermentum  
Stallavena (VR)

Dettagli - [info@dettaglieventi.it](mailto:info@dettaglieventi.it) - [www.dettaglieventi.it](http://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)



Farina & club ha radici antiche che risalgono al 1980. Con il tempo il nostro credo è cresciuto ed è diventato inviolabile. L'obiettivo 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



# 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](http://www.pasticcerialedelizia.com)



Pasticceria La Delizia  
S. Maria della Carità (NA)



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)



# 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](http://www.imarigliano.it)



Pasticceria Dolciaria Marigliano  
San Giuseppe Vesuviano (NA)

Dettagli - [info@dettaglieventi.it](mailto:info@dettaglieventi.it) - [www.dettaglieventi.it](http://www.dettaglieventi.it)



BEVTEK si impegna a fornire una gamma di soluzioni di equipaggiamento per l'ultima tendenza che prende d'assalto il mondo del caffè.

Offrendo soluzioni dal nostro nuovissimo distributore di caffè Nitro Cold Brew, creato in modo univoco e in grado di essere marchiato per soddisfare le vostre esigenze, ai nostri eleganti e moderni sistemi di rubinetteria da banco e sottopiano di design e ai nostri sistemi di rubinetteria a torre indipendenti completamente mobili creati per una maggiore capacità e flessibilità per festival, fiere, eventi, luoghi di lavoro, ospitalità e mercato Horeca.

Non forniamo solo le macchine!

Forniamo il caffè per accompagnarlo, fatto al 100% da Arabica, è stato tostato, macinato e freddo fermentato per oltre 24 ore e appositamente creato per NITRO e offerto come prodotto di richiamo del mercato di massa che offre una bevanda dalla consistenza davvero liscia e cremosa, con nessuna acidità o amarezza si trovano spesso nel caffè caldo.

Offriamo supporto tecnico completo, supporto, formazione e documentazione che ti aspetteresti da qualsiasi produttore di macchine nel mercato odierno.

**Bevtek**  
Kent (UK)



Nino Crispo è un giovane pastry chef del beneventano. Ad Airola, dove vive e lavora, muove i primi passi come pasticciere: a soli 14 anni, infatti, decide di seguire le orme del padre Francesco e si dedica con passione all'arte della pasticceria, apprendendone i segreti dai suoi maestri Vincenzo Faiella e Piergiorgio Giorilli. Ben presto, grazie all'innato talento e all'esperienza maturata, Nino diventa il cardine della pasticceria di famiglia Princess. Le sue creazioni sono il risultato del perfetto connubio tra prodotti di altissima qualità e l'amore per il proprio lavoro. Da cinque anni utilizza con vera maestria il lievito madre, col quale dà vita ogni giorno a dolci con passione e dedizione. E con questo prezioso ingrediente Nino è onoratissimo di partecipare alla manifestazione nazionale "Una Mole di Panettoni".



### JANARA IL PANETTONE BUONO E FORTUNATO

Al primo morso lo senti. Ti scorre dalla bocca in corpo. È una linfa che ti cambia. Cambia il tuo umore, il tuo stato d'animo. Ti fa sentire più felice, più sicuro, più protetto. Ti accorgi che hai acquisito un nuovo potere, la fortuna. Janara non è solo un panettone. Ti rende felice e sicuro. È come un amuleto contro ogni tipo di malocchio. Solo per te, solo per il tuo essere. Al primo morso, capisci che quel gusto nuovo, nascosto, avvolgente ti sta regalando qualcosa in più. Un po' come un filtro magico che ti rende potente di fronte un maleficio.

Janara, è un rito scaramantico alle malvagità quotidiane. Non c'è bisogno di spiegarlo. È così. È lo capisci subito, al primo morso. La sua lievitazione naturale e i suoi ingredienti messi insieme con sapienza, l'abbinamento di un liquore beneventano ed il cioccolato, il gusto deciso di una ganache allo strega, fanno sì che Janara sia il panettone che devi assolutamente avere in casa. Come ogni amuleto che si rispetti, devi offrirlo ai tuoi ospiti. Il gioco inizia tutto da lì. Dal primo morso. È quello il momento in cui si palesa che tutto è cambiato. Per te e per gli altri.

Pasticceria PRINCESS dal 1970  
Airola (BN)

Dettagli - [info@dettaglieventi.it](mailto:info@dettaglieventi.it) - [www.dettaglieventi.it](http://www.dettaglieventi.it)



La Rau Arte Dolciaria è specializzata nella produzione di dolci tradizionali artigianali, confetture, mieli e salse naturali.

Dopo tre generazioni la bontà dei prodotti è dovuta alle antiche ricette che ancora impiegano ingredienti semplici e genuini ed alle grande passione ed esperienza dei mastri pasticceri che continuano a deliziare i palati più esigenti, regalando sapori e profumi di una volta.

Fatevi deliziare dal Panettone Rau, preparato semplicemente con ingredienti freschi e naturali di prima qualità, lavorati con cura e passione dal nostro mastro pasticcere.

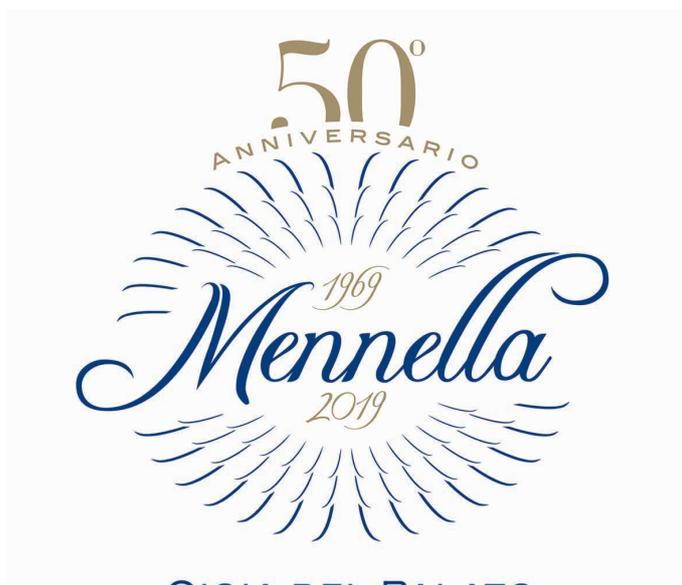
Elevata attenzione e premura vengono poste a tutti i livelli del processo produttivo, a partire dalla cura scrupolosa del lievito madre, ingrediente principe che esalta la fragranza, sofficità ed influenza il corredo aromatico.

Il panettone Rau viene preparato giorno per giorno, per preservarne la freschezza e l'elevata qualità.

Tutti gli ingredienti, dalle selezionate farine, alle uova fresche, al burro tradizionale fresco, alla scorza d'arancia candita fresca e alla polposa uvetta, fanno del Panettone Rau un indimenticabile appuntamento per il vostro Natale.



Azienda RAU ARTE DOLCIARIA  
Berchidda (SS)



Fiore all'occhiello di ogni maestro pasticcere, i lievitati, sono un banco di prova per ogni artigiano; le feste natalizie non sono le stesse senza panettone. Con grande senso dell'artigianalità si svolge la procedura tradizionale dei lievitati: il lievito naturale viene nutrito e lasciato riposare 36 ore per poi essere manipolato ad arte per la creazione di soffici bontà. La perfezione è una passione. Una passione che si traduce nella scelta di tecniche di lavorazione che non trascurano il più piccolo dettaglio, e la selezione di materie prime d'eccellenza. Ciò rende unica ogni preparazione: che si tratti del burro, delle uova o della vaniglia, della frutta o del cioccolato, tutti i prodotti sono selezionati perché conferiscano al dolce un sapore unico, perché riescano a trasmettere l'ultima essenza del gusto in un perfetto equilibrio. Sono passati cinquant'anni dal primo dolce sfornato e nulla è cambiato sotto quest'aspetto. Ecco perché chi ama la qualità sceglie ancora oggi Mennella.



Pasticceria Mennella  
Torre del Greco (NA)

# Love for food *Ammore*

I lievitati artigianali "Ammore" sono preparati selezionando con cura i migliori ingredienti. La maestria artigianale delle tecniche di lavorazione, l'impiego del lievito madre, l'assenza di conservanti e grassi idrogenati conferiscono ulteriore pregio alle materie prime, nel rispetto della tradizione e dell'ambiente.

Il risultato è prodotto dal gusto inconfondibile, che soddisfa il palato e il cuore di coloro che amano i sapori autentici e genuini di una volta.

Un momento di semplice felicità che abbiamo chiamato "Ammore".



Ammore Lievitati Artigianali  
Cava de Tirreni (SA)



## IMBEVUTO AL VERMENTINO VENDEMMIA TARDIVA

Questo panettone viene prodotto con lievito madre fresco e nasce da un'attenta e curata selezione di ingredienti di alta qualità. Nato da una lievitazione lenta e naturale contiene solo gustosa uvetta 6 corone ed è completamente privo di coloranti e conservanti.

Una volta cotto viene imbevuto con il Vermentino Vendemmia Tardiva Azienda Gotto D' Oro di Marino (Roma).



### INGREDIENTI

farina di frumento, tuorlo d'uovo di categoria A, burro, pasta madre, zucchero, uvetta, vermentino 15% vol, sale, vaniglia.



HOTEL RISTORANTE  
BELSITO

Gabriele Lolli è il proprietario del Ristorante Belsito, attività nata nel 1970 a Serrone, un paese in provincia di Frosinone a circa 700 mt di altitudine. Oltre ad essere titolare, Gabriele è anche chef e pastry chef del ristorante.

Appassionatosi alla pasticceria e credendo nella "scuola" del *lievito madre*, frequenta corsi del maestro del panettone Rolando Morandin.

Dal maestro Morandin non apprende solo l'arte del tipico dolce Milanese, ma anche il processo di canditura della frutta, la produzione di cioccolatini ripieni con il vino e con i distillati.

La scelta nelle materie prime esalta ancora di più la bontà dei prodotti, senza utilizzo di coloranti e conservanti, solo lievito madre fresco.

Belsito Hotel Ristorante

Via delle Rimembranze 29, Serrone (FR)

0775523106 - [belsitoserrone@virgilio.it](mailto:belsitoserrone@virgilio.it)

[www.belsitoserrone.com](http://www.belsitoserrone.com)

Lolli è il proprietario del Ristorante Bel Sito, attività nata nel 1970 a Serrone, un paese in provincia di Frosinone a circa 700 mt di altitudine. Oltre ad essere titolare, Gabriele è anche chef e pastry chef del ristorante.

Appassionatosi alla pasticceria e credendo nella "scuola" del Lievito Madre, frequenta corsi del Maestro del Panettone Rolando Morandin. Dal Maestro Morandin non apprende solo l'arte del tipico dolce Milanese, ma anche il processo di canditura della frutta, produzione di cioccolatini ripieni con il vino, con i distillati.

La scelta nelle materie prime esalta ancora di più la bontà dei suoi prodotti senza utilizzo di coloranti e conservanti, solo lievito madre fresco regalato dal maestro Morandin nel lontano 2008.

Il ristorante Colle d'Ercole utilizza materie prime fresche e stagionali, interamente provenienti dall'orto di famiglia. Dotato di ampio giardino e terrazza panoramica dalla quale ammirare lo splendido scenario della Valle Caudina, il locale è adatto per famiglie, eventi quali cerimonie, battesimi, cene o pranzi aziendali. Il Colle d'Ercole propone piatti tipici del Sannio ed altre ricette della tradizione, rivisitate con accostamenti culinari sempre nuovi e sorprendenti...

Un connubio perfetto tra tradizione, genuinità e ricerca culinaria...

Hotel ristorante Belsito  
Serrone (FR)



# TAIBI

*Antiche Specialità Siciliane*

La nostra azienda è stata fondata nel 1987 a Castrofilippo, un piccolo centro a pochi chilometri dalla Valle dei Templi di Agrigento, un territorio ricco di storia e di sapori unici e caratterizzato da una tradizione pasticceria millenaria. Da Castrofilippo l'azienda ha raggiunto tutto il mondo, senza mai "spostarsi" fisicamente, perché fortemente legata al proprio territorio.

La volontà di mantenere la propria sede nel luogo di origine, nonostante gli oltre trent'anni di attività, è stata dettata dalla consapevolezza di trovarsi al centro di una regione la cui tradizione pasticceria forse non ha eguali nel mondo.

La pasticceria a km 0 è il cavallo di battaglia dell'azienda, che ha a sua disposizione materie prime di primissima qualità e non avrebbe mai potuto offrire le medesime sensazioni al palato se fosse nata in un luogo diverso.

Ciò che ha permesso alla nostra azienda di crescere e affermarsi negli anni, è principalmente l'educazione e il rispetto verso il cibo che papà Salvatore ha trasmesso ai suoi figli.

Gustare i prodotti della pasticceria Taibi non è solo un'esperienza di gusto, ma è come trascorrere una giornata tra le campagne, con le note dolci che si percepiscono nell'aria date dai fiori di zagara, dagli albicocchi e dagli altri alberi da frutta, che rappresentano la fonte principale delle materie prime utilizzate per la produzione dolciaria.

Questa esperienza è emozionale ed originale allo stesso tempo, grazie alla continua ricerca che la pasticceria Taibi dedica ai propri prodotti rinnovandosi giorno dopo giorno grazie alle nuove generazioni. Creatività, sincerità, autenticità, sono alla base di questo percorso di innovazione.



Pasticceria Fratelli Taibi  
Castrofilippo (AG)

*Pasticceria* dal 1930  
*Del Nonno*

La “Pasticceria Del Nonno” offre da sempre un’ampia gamma di prelibatezze che spaziano dai mignon alla pasta di mandorla, alle monoporzioni, ai semifreddi, ai macarons e praline con delicate ganache dal gusto leggero, unico ed inimitabile, ai gelati, alle granite, al cioccolato, all’eccellente caffè accompagnato da fragranti cornetti al burro.

Tutto rigorosamente con materie prime di altissima qualità.

Torte per tutti gli eventi, eleganti, dal gusto sorprendente.

Ogni torta creata e firmata da Andrea Mango è una pietra miliare nel gusto.... Difficile da dimenticare!

La bellezza e l’originalità dei sapori sono il binomio perfetto per il successo di ogni ricorrenza.

Pregiati e raffinati sono i lievitati e gran lievitati tra cui Panettoni e Colombe, rigorosamente con lievito madre, realizzati e creati con cura da Marcello Mango per emozionare i palati ed esaltarne il gusto di chi è alla ricerca della qualità e cura nel dettaglio.

L’eccellenza dei babà, savarin e babà in vaso cottura per idee regalo sono prodotti dalle sapienti mani di Donna Camilla.

I buffet dolce e salato, i catering della Pasticceria “Del Nonno” sono riconosciuti per la loro bontà, fantasia ed eleganza.

Si realizzano confezioni personalizzate per cerimonie dove il ricordo è ...per sempre!

L’elegante “Ape Chic” caratterizza la particolarità dei matrimoni e feste.

La Pasticceria “Del Nonno” presta attenzione ad ogni dettaglio dove l’estetica di un dono aggiunge emozione all’emozione.

E’ un punto di forza che si tramanda dalle generazioni passate, ecco perché nasce il nome di .... PASTICCERIA DEL NONNO.

L’emozione di un dolce è firmato... Pasticceria “Del Nonno”



Pasticceria Del Nonno  
Policoro (MT)



Proveniente da una famiglia di artigiani, Alessandro Franchini nasce il 05/10/1988 e respira sin da subito i profumi del pane e osserva con gli occhi di un bambino gli insegnamenti dati dal proprio

nonno. Frequenta il liceo scientifico successivamente iscrivendosi alla facoltà di Informatica a Firenze ... Ed è proprio qui che il Titolare sente la vocazione di esprimere ciò che da sempre ha nel suo dna ... molla li studi a pochi esami dalla laurea e decide di dedicare tutta la sua vita a ciò che realmente lo rende felice, studia si documenta sulle tecniche base della pasticceria italiana per evolversi in ciò che oggi è la vera pasticceria d'autore, il 10 aprile del 2019 nasce Alessandro Franchini Pasticceria, un luogo dove la ricerca delle materie prime e l'attenta esecuzione del prodotto si contraddistinguono in pochi mesi nella realtà di un piccolo ma splendido paese della provincia di Lecce , Soletto .



Pasticceria Franchini  
Lecce

# Voci

I FRUTTI DEL GRANO  
DAL 1984

Una sinfonia di gusto diretta  
a tempo di lievitazione  
naturale: pani speciali,  
pizze in teglia e pasticceria



Panetteria pasticceria I Frutti del Grano  
Collegno (TO)

# Pausa

PÂTISSERIE, CAFÈ & BISTROT

*Gianrocco Forestieri*



pasticceria Pausa Patisserie  
Lauria (PZ)



L'azienda Perfetti nasce nel 1974 in via Coppino, a Torino. Un' azienda a conduzione familiare...

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 il panettone tradizionale con uvetta e canditi e il panettone al cioccolato.

Il dolce verrà preparato con i seguenti ingredienti:

- farina petra 1 mulino quaglia
- lievito madre
- burro
- tuorlo d'uovo
- zucchero
- acqua
- pasta d'arancio candita
- sale
- vaniglia in bacche
- uvetta e canditi
- cioccolato Valrhona

Presenteremo il prodotto insieme ad altri gusti di nostra produzione: 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, amarena e cioccolato alla mandorla



Pasticceria Perfetti  
Torino

## VERMOUTHONE

Nasce nel 2015, diventato sin da subito un prodotto di punta.

La particolarità di questo panettone a lievitazione naturale, con uvetta e scorza d'arancio è la "bagna". Infatti, viene bagnato in purezza con il Vermouth - 16% vol.

Un lievito aromatico con note speziate che riporta ai ricordi di fine pasto, di tempi passati.

## TRADIZIONALE

Per la produzione del Panettone Tradizionale vengono utilizzati pochi ingredienti! Il nostro lievito madre rinfrescato quotidianamente, è il protagonista indiscusso per ottenere prodotti di alta qualità.

I canditi, (arancio, cedro e mandarino come nota d'autore) sono senza anidrite solforosa, come lo prevede il disciplinare. L'uvetta Australiana con il chicco più grande e succoso. La vaniglia in bacche bourbon del Madagascar, per il suo aroma inconfondibile.

## LIMONCELLO

Il morbido lievitato, ha al suo interno una bagna al limoncello di produzione propria. Il limone candito IGP di Amalfi viene "cubettato" dai quarti all'interno del nostro laboratorio.

Glassato con cioccolato bianco e granella di zucchero rendono questo dolce, profumato e morbido.

TUTTO ME STESSO, SENZA COMPROMESSI  
**IL PANETTONE**

*Stefano Lorenzoni*

STEFANO LORENZONI | ARTE DOLCE IN TOSCANA



Stefano Lorenzoni è da 16 anni titolare della pasticceria Arte Dolce a Monte San Savino (AR). Insieme ai suoi 8 collaboratori offre il meglio alla sua clientela, utilizzando solo materie prime di alta qualità. Classe 1979, dopo essersi diplomato a pieni voti all'istituto alberghiero di Chianciano Terme, ha lavorato nei migliori ristoranti come il Relais Chateaux. L'amore per i lievitati è nata 17 anni fa, con il corso tenuto da uno dei più grandi lieviti italiani. Negli ultimi anni ha partecipato a molteplici concorsi nazionali sui lievitati, classificandosi sepre in ottime posizioni.



Pasticceria Arte Dolce  
Monte San Savino (AR)



La Pasticceria Miro' è nata nel 2002 a Montalbano.

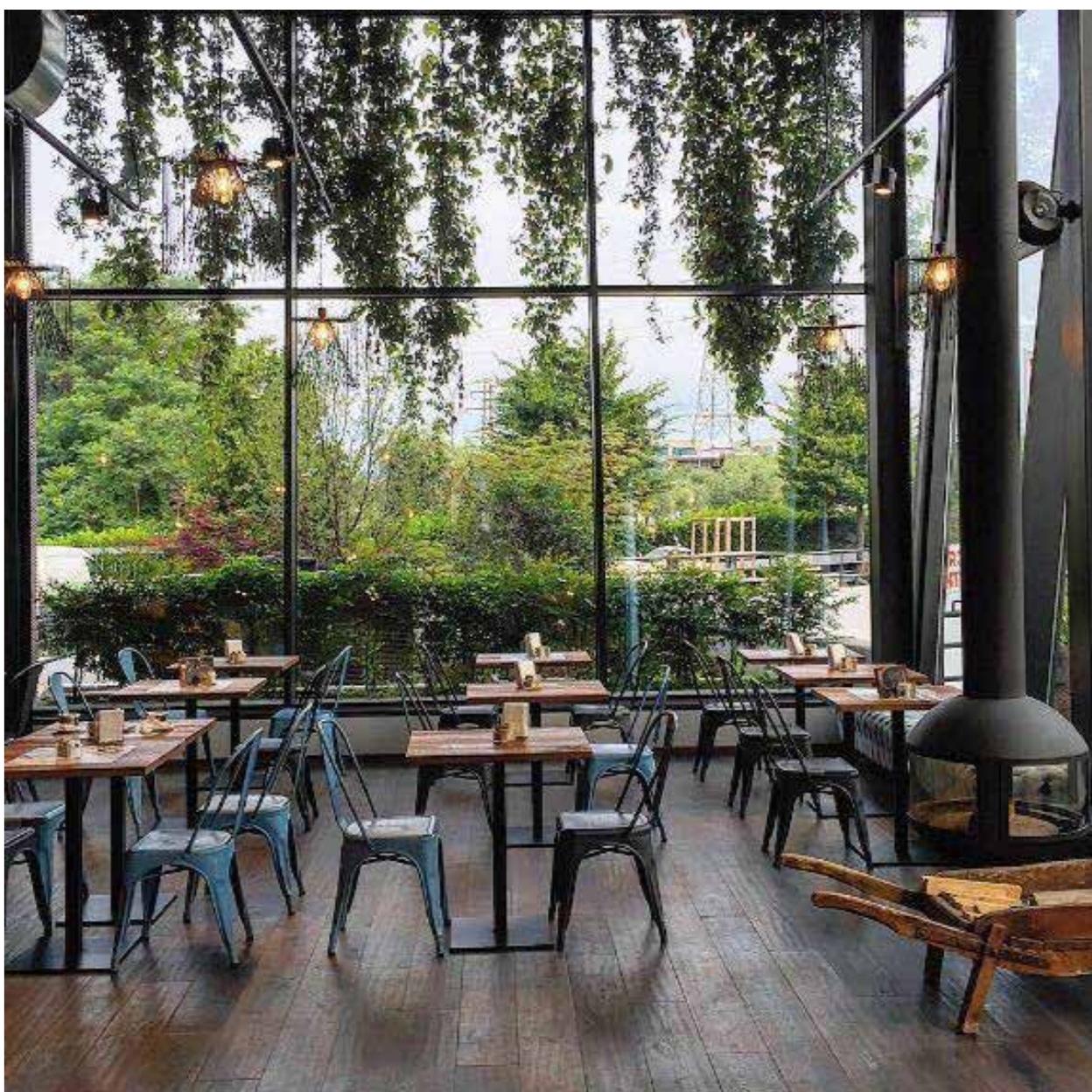
Il titolare Domenico Lopatriello, pastry chef dal 1993, è membro della Federazione Italiana Cuochi. Quotidianamente, grazie alle proprie abilità acquisite negli anni unite all'estro creativo, realizza bontà dolci e salate per i propri clienti.

La filosofia di Domenico e' quella di realizzare prodotti senza stravolgere le antiche ricette, che rispettano la tradizione, semplici e genuine nella loro composizione, ma, allo stesso tempo, con un occhio all'innovazione e alle nuove tecnologie.

pasticceria Miro'  
Montalbano Jonico (MT)

# 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)



# 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.

Apri 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 Igino 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)





# PASTICCERIA ROMANA

PORTO RECANATI

*Gianfranco Nicolini*

## IL MAESTRO GIANFRANCO NICOLINI

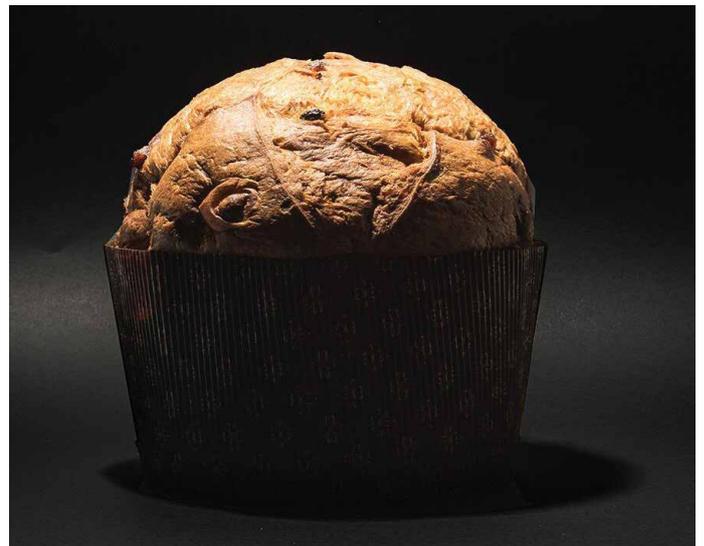
Ha dedicato gli ultimi anni del suo lavoro alla ricerca e sviluppo nel perfezionamento dei GRANDI LIEVITATI, ricevendo importanti riconoscimenti; ed è stato premiato in vari concorsi ed essi dedicati.

Egli inizia ad apprendere il suo mestiere sin da ragazzo nelle Marche, imparando con impegno e dedizione il delicato lavoro di laboratorio; a venti anni si trasferisce a Roma formandosi e perfezionandosi nelle più importanti Pasticcerie della capitale.

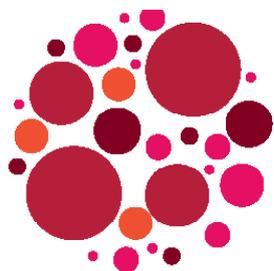
Ora è in continuo e costante confronto con i maestri dell'alta pasticceria italiana ed internazionale; e con l'esperienza acquisita in trent'anni, tende continuamente ad allinearsi sia all'evolversi del gusto e delle preferenze dei clienti che all'evoluzione delle tecniche dell'arte pasticceria.

## LA PASTICCERIA ROMANA

La Pasticceria Romana nasce nel 2013 e da subito conquista i palati di grandi e piccoli. Il punto di forza della produzione pasticceria è la genuinità dei prodotti proposti che deriva dall'utilizzo di materie prime selezionate e principalmente dal miglioramento costante delle tecniche di lavorazione, che il maestro Gianfranco Nicolini utilizza, con attento studio dei tempi, delle temperature e della scienza alimentare.



Pasticceria Romana  
Porto Recanati (MC)



# ATTILIO SERVI

PASTICCERIA  
ROMA



“ ... Fare il pasticcere è quello che volevo ... La mia vita é variopinta e acrobatica, il mio cammino fortunato. Potrei dire che l’epilogo, per ora, é stato l’arrivo del quinto figlio e la ciliegina sopra la torta, l’incontro con mia moglie Pamela ... la base di una vita sana e dolce... un’esistenza ricca di sorprese che hanno colorato e colorano la scorrere del tempo... “Provocatorio e moderno, Attilio Servi è un pasticcere romano che ama e rispetta la tradizione dolciaria italiana.

Nasce nel 1972 in una casa sul mare, in una piccola cittadina del litorale romano, Torvajonica. Dopo un’adolescenza passata in campagna tra l’amore per gli animali e la passione per la musica (grazie alla quale ha conseguito il diploma al conservatorio) Attilio incontra “l’arte pasticceria” mentre lavora come cameriere. Da qui il desiderio di creare e portare in tavola prodotti di grande qualità: inizia il suo percorso da autodidatta, ma il desiderio di diventare un professionista della Gastronomia ha portato Attilio a frequentare molti corsi e ad incontrare dei veri maestri del settore, come il grande Achille Zoia, che gli ha trasmesso l’amore verso il lievito naturale, “la grande madre” di ogni pasticcere.

I primi fondamentali segreti della professione, tuttavia, gli vengono regalati da un pasticcere fedele alle vecchie tradizioni dolciarie, Mario Morri, che insegna all’Arte Dolce di Rimini. Le numerose esperienze nell’ambito della pasticceria hanno il loro apice nell’incontro con “il poeta” della pasticceria italiana, probabilmente il più bravo pasticcere italiano, Iginio Massari, una conoscenza dell’arte dolciaria che va ben oltre la pasticceria stessa. Grazie alla sua passione per i dolci, ha insegnato presso la scuola TucheF di Roma.

L’attività didattica, infatti, ricopre un ruolo centrale nella vita professionale di Attilio, proprio perché ritiene che “ il passare il testimone ai nuovi giovani pasticceri “sia un’importante occasione d’incontro umano e professionale e per questo nel suo laboratorio è presente anche un’area d’insegnamento, dove è possibile frequentare dei “stage” di pasticceria e gastronomia, di tipo professionale o amatoriale.

Pasticceria Attilio Servi  
Pomezia (RM)





d&g patisserie nasce oltre dieci anni fa con l'ambizione di proporre al pubblico una nuova forma di eccellenza in pasticceria così come in ristorazione. d&g oggi è un team con cui lo chef pastry Denis Dianin realizza nuovi e prestigiosi progetti in Italia e nel mondo: nel 2008 abbiamo aggiunto la ristorazione alla pasticceria, con la collaborazione dello chef Andrea Valentineti; nel 2014 lo chef pastry Denis Dianin è entrato a far parte della prestigiosa Accademia AMPI; infine nel 2015 la nostra pasticceria ha varcato i confini nazionali, conquistando un ampio mercato a Kuala Lumpur (Malesia). Ora, per il Natale 2015, d&g patisserie continua la sua evoluzione proponendo un Panettone in Vasocottura inedito e innovativo. Un classico della pasticceria italiana incontra la tecnologia più avanzata, in grado di allungarne il shelf life e di destagionalizzare il consumo, ma al tempo stesso di esaltarne sofficià e sapore, preservando tutte le sfumature aromatiche degli ingredienti utilizzati.



d&g patisserie  
Selvazzano (PD)





# colle d'ercole

Il ristorante Colle d'Ercole utilizza materie prime fresche e stagionali, interamente provenienti dall'orto di famiglia. Dotato di ampio giardino e terrazza panoramica dalla quale ammirare lo splendido scenario della Valle Caudina, il locale è adatto per famiglie, eventi quali cerimonie, battesimi, cene o pranzi aziendali. Il Colle d'Ercole propone piatti tipici del Sannio ed altre ricette della tradizione, rivisitate con accostamenti culinari sempre nuovi e sorprendenti...Un connubio perfetto tra tradizione, genuinità e ricerca culinaria...



Ristorante Colle d'Ercole  
Montesarchio (BN)



Pasticceria panificazione Mater  
Salerno



Questa è la linea completa di prodotti lavorati senza nessun derivato animale. Ingredienti in sostituzione ai derivati animali: Burro di Cacao, Latte di Riso, Latte di Soia, Latte di Avena, Olio di Oliva.

La pasticceria artigianale Dolcerubino ha creato una realtà di produzione specializzata nei lievitati con metodo artigianale, decidendo di puntare esclusivamente sulla produzione naturale, evitando l'uso di conservanti e l'uso di preparati semilavorati, ma puntando invece sulla laboriosa ricerca di ricette che prevedono un equilibrio tra le materie prime naturali.

Gli additivi chimici non vengono utilizzati in nessun caso per garantire la massima qualità dei nostri prodotti.

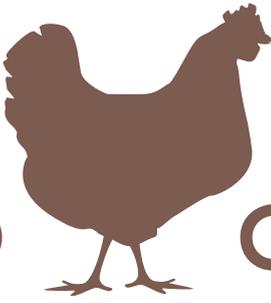
<http://dolcerubino.it/it/> si riferisce all'Antica Pasticceria Artigianale della famiglia di pasticciere Rubino.

La nuova linea di Panettoni vegani, con ingredienti naturali che non hanno origini animali, è garantita dalla decennale esperienza dello Chef Daniele Rubino ricco dell'esperienza del papà.

Siamo alla prima uscita commerciale con la nuova "linea vegana" certificata come Vegan 100%.



Pasticceria vegana DOLCE RUBINO  
Monte Urano (FM)



# OLIVERO CLAUDIO

• AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA •

L'Az. Agr. Olivero Claudio è un'azienda agricola biologica di Monasterolo di Savigliano, un piccolo paese di campagna, tra le alpi cuneesi e le colline del Vino. Produce e commercializza uova, due tipi di zabaglione, una gamma di semilavorati e creme per pasticceria, farine, nocciole e biscotti rustici.

Nel 2000, Claudio Olivero, nato in una famiglia contadina, ha gettato i semi di una nuova impresa fondata sui principi dell'agricoltura biologica. Il bio è una filosofia e quindi sia l'alimentazione delle sue galline che la materia prima di tutti i prodotti aziendali vengono coltivati in prima persona secondo il metodo biologico.

Un fiore all'occhiello è il Sanbay, delizioso zabaglione biologico a base di solo 3 nobili ingredienti: tuorlo d'uovo di Claudio Olivero, vino Passito di Sicilia e zucchero di canna. Un dolce al cucchiaino, raffinato, gustoso e senza glutine, da servire caldo o freddo, in purezza o in abbinamento con biscotti alla nocciola, la panna, il gelato o la macedonia di frutta fresca. Questa crema golosa, un vero classico della tradizione culinaria piemontese, ha così consacrato un matrimonio destinato a durare in eterno: quello tra l'uovo e il vino.



OLIVERO CLAUDIO Azienda agricola Biologica  
Savigliano (CN)



Pasticceria Conte  
 Gricignano di Aversa (CE)



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 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 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



# Maestri del Gusto

Torino e provincia  
2019/2020



Scopri qui le nostre eccellenze enogastronomiche  
*Discover here local food and wine makers not to be missed*

[www.maestridelgustotorino.com](http://www.maestridelgustotorino.com)



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO



  
Slow Food Italia



Maestri del Gusto: eccellenza targata Torino

Dove trovare il distributore automatico di latte e formaggi aperto 24h su 24? Il mulino riservato esclusivamente alle farine senza glutine? Il pane speciale in confezione regalo da portare in dono quando si è invitati a cena? E poi i marron glaces sbucciati a mano e canditi lentamente per otto giorni o i sukai originali colati a mano in casse di amido di mais?

Quello dei Maestri del Gusto è un universo in cui c'è la possibilità di scoprire prodotti che si credevano perduti e insieme proposte innovative che ben raccontano la capacità creativa e il saper fare di generazioni di produttori, agricoltori, artigiani e commercianti torinesi.

Sono 209 i Maestri del Gusto di Torino e provincia in carica nel biennio 2019-2020, sparsi in 82 comuni torinesi e divisi in 26 categorie, dalla A di aceterie alla V di viticoltori, passando per gelaterie, pasticcerie, gastronomie, ma anche produttori di olio, vermut, gofri e miasse. Tutti i Maestri sono quotidianamente al lavoro, in città, in provincia o in montagna, in negozi, botteghe, aziende agricole, boutique del gusto o banchi del mercato.

La selezione dei Maestri del Gusto, nata nel 2002 e realizzata ogni due anni dalla Camera di commercio di Torino, Slow Food Italia e il Laboratorio Chimico camerale, sceglie e promuove i migliori rappresentanti del gusto torinese con l'obiettivo di comporre una comunità di persone che offrono prodotti tradizionali o innovativi, ma sempre all'insegna della qualità e della genuinità. Dalla pasticceria classica alla farina senza glutine, dalle ricette della nonna al cioccolato di design, dal salume della tradizione al vino biodinamico, tra i Maestri del Gusto è possibile soddisfare tutte le esigenze, trovando sia il souvenir di vero gusto torinese per il turista attento e goloso, sia i prodotti quotidiani per una spesa sempre più attenta alla qualità e al km0.

Le storie, gli indirizzi, i prodotti di punta dei Maestri del Gusto sono raccontati sul sito [www.maestridelgustotorino.com](http://www.maestridelgustotorino.com), mentre sui social, Facebook e Instagram, si descrivono in tempo reale appuntamenti e iniziative che si susseguono numerose durante l'anno e che vedono sempre più spesso i Maestri collaborare tra loro per offrire al pubblico inedite ed originali esperienze, che contribuiscono a rafforzare l'immagine di Torino come Capitale del Gusto.

[www.maestridelgustotorino.com](http://www.maestridelgustotorino.com)  
#maestridelgusto #maestridelgustotorino



**Maestri**  
*del*  
**Gusto** TORINO E  
 PROVINCIA  
 2017 - 2018

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](http://www.ildolcecanavese.it)



Il Dolce Canavese  
 Chivasso (TO)

Dettagli - [info@dettaglieventi.it](mailto:info@dettaglieventi.it) - [www.dettaglieventi.it](http://www.dettaglieventi.it)



**Maestri**  
del  
**Gusto** TORINO E  
PROVINCIA

“... 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](http://www.pasticceriascalenghe.it)



Pasticceria Scalenghe  
Trofarello (TO)

Dettagli - [info@dettaglieventi.it](mailto:info@dettaglieventi.it) - [www.dettaglieventi.it](http://www.dettaglieventi.it)



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](http://www.amicimieipasticceria.com)



Pasticceria Amici Miei  
Torino



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](http://www.dellagnesegiovanni.it)

Pasticceria Dell' Agnese  
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 e 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](http://www.fabaro.com)



Panetteria Fabaro  
Poirino (TO)



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



**Maestri**  
2017 - 2018  
*del*  
**Gusto**  
TORINO E  
PROVINCIA

## The Italian Honey Collection



**miei d'autore**



**non solo miele**



**idee regalo**



**personalizzazioni**



Azienda Apistica Mario Bianco  
Caluso (To)



**Maestri**  
del  
**Gusto**  
TORINO E  
PROVINCIA

**Gocce in**  
**ROASTERY**  
coffee shop

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

Dettagli - [info@dettaglieventi.it](mailto:info@dettaglieventi.it) - [www.dettaglieventi.it](http://www.dettaglieventi.it)

# La crema spalmabile **CREMÀ** di Alberto

Cremà, l'ultima novità di Casa Marchetti

Cresce il progetto Casa Marchetti, nato nel 2017 a in Piazza C.L.N. a Torino, lo spazio in cui Alberto Marchetti racconta il suo gelato.

Cremà-la crema spalmabile è la prima referenza della neonata linea di prodotti di Casa Marchetti. E' una ricetta semplice, genuina, che sa di casa; perché le cose più semplici sono le più buone, basta farle con amore. Fedele alla filosofia con la quale realizza i propri gelati, anche per Cremà Alberto utilizza pochi ingredienti, selezionati con cura: la polvere di latte è 100% piemontese, di Inalpi, la nocciola è Piemonte IGP e lo zucchero è Nostrano di Italia Zuccheri, l'unico zucchero grezzo di barbabietola italiano.

Il nuovo prodotto è attento alla sostenibilità, a partire dal packaging, realizzato con la carta Favini Crush.

Cremà, nel suo barattolino in vetro da 150 gr, è in vendita a Casa Marchetti, nelle gelaterie Alberto Marchetti e in alcuni punti vendita selezionati.



Bis Marchetti Lab  
Torino



Il nostro progetto nasce dalla convinzione che un prodotto sfizioso come il gelato non debba per forza essere visto come uno strappo alla regola o un'eccezione ad un'alimentazione equilibrata. Per questo motivo abbiamo scelto di lavorare con latte di riso ed eliminato dalle nostre ricette le farine con glutine, il latte e suoi derivati, le uova e gli zuccheri tradizionali (saccarosio, destrosio e zuccheri invertiti), scegliendo di utilizzare solo zuccheri naturali a basso indice calorico e glicemico come la stevia, il fruttosio e lo zucchero di cocco. Il risultato è un prodotto leggero e facilmente digeribile, in cui le materie prime utilizzate e i gusti vengono esaltati e non coperti dai grassi.

Il passo successivo del Gelato Amico è stato quello di offrire una gamma di gusti completa, dalle creme alla frutta, prodotti partendo dalle materie prime. Crediamo che questa scelta, che ci impone vincoli importanti nelle fasi produttive, ci permetta di essere coerenti con la nostra filosofia fino in fondo e di controllare meglio le caratteristiche e la qualità del prodotto.

Produciamo il Gelato Amico artigianalmente nel nostro laboratorio; selezioniamo, controlliamo gli ingredienti e lavoriamo secondo elevati standard di qualità per garantire ai nostri clienti un prodotto ottimale.

Il Gelato Amico soddisfa il palato come un gelato tradizionale e si propone come prodotto sano, leggero e adatto a tutti, anche alle persone con intolleranze alimentari, che seguono una dieta vegana, a sportivi professionisti, a persone che preferiscono evitare zuccheri raffinati o che per necessità devono tenere d'occhio le calorie.

Seguendo la stessa filosofia offriamo una piccola pasticceria fresca, da consumare in alternativa o in abbinamento al gelato.



Il Gelato Amico  
Torino



**R**abazzana®

Rabazzana è: produzione di Vini nel Monferrato, Enoteca storica nel centro di Torino e Osteria Piemontese di qualità.

Più di 100 anni di vendemmie significano storia. Dal 1876 l'azienda viti-vinicola Rabazzana persegue la produzione di vini di qualità nel Monferrato, in particolare Barbera e Grignolino DOCG, da degustare e acquistare nell'Enoteca di via San Francesco d'Assisi 23, a Torino, dove risiede anche l'Osteria con la sua offerta di piatti tipici piemontesi. Locale caratteristico, a metà fra il ristorante e la taverna, l'Osteria Rabazzana ha la particolarità di accompagnare la ricca offerta culinaria con eventi musicali e performance dal vivo, serate a tema e intrattenimento di qualità.

Se cercate un negozio-enoteca a Torino dove assaggiare vini di produzione locale o comprare bottiglie d'annata, Rabazzana è il posto ideale: quasi mille etichette, italiane e straniere, di vini, spumanti, champagne, liquori e birre, in vendita al dettaglio e all'ingrosso.

Rabazzana è anche uno spazio-eventi, al piano inferiore ospita corsi di enologia, mostre d'arte, concerti e presentazioni di libri.

Degustazione di vini, piatti rinomati della tradizione piemontese e cultura vanno a braccetto nella nostra enoteca-osteria.



Rabazzana Vini  
Torino