



CON IL PATROCINIO DI



CITTA' DI TORINO



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO



CON LA PARTECIPAZIONE DI



LA MANIFESTAZIONE SOSTIENE

#tuttegiuperterra

CONTATTI

dettagli

info@dettaglieventi.it  
www.dettaglieventi.it

DIRETTORE ARTISTICO

Alessandro Felis

IMMAGINE COORDINATA

Sofia Sclopis di Salerano

# UNA MOLE DI PANETTONI

*.. nella capitale del gusto*

6<sup>a</sup> EDIZIONE \* 2-3 DICEMBRE 2017 \* TORINO

INGRESSO GRATUITO

*Hotel Principi di Piemonte*

Orario di apertura al pubblico: sab. e dom. ore 11-20

VETRINA DI LIEVITATI DI ECCELLENZA ARTIGIANALE  
degustazione e vendita al prezzo speciale di € 24.00

\*

UNA MOLE DI INCONTRI

eventi didattici, conferenze sulla cultura del cibo  
ed esperienze enogastronomiche

\*

CONCORSO

miglior panettone tradizionale, creativo e salato

CON LA PARTECIPAZIONE DI



**I.I.S. NORBERTO BOBBIO - CARIGNANO (TO)**

Ancedoti della Regione Piemonte  
per la Formazione e l'Orientamento

LICEI - ALBERGHIERO

ETS di Carignano T.S.



SPONSOR

**REALE  
MUTUA**

REALE GROUP



**UB** UNIVERSOBIANCO  
LABORATORIO DIDATTICO  
Specialista di farine di qualità



VolkswagenTorino.it



**Artecarta**  
*Italia*  
Artigianalità e Qualità tutta Italiana

SPONSOR TECNICO

**GOELD LIN**  
Chef

MEDIA PARTNER



# Una Mole di Panettoni

Una Mole di Panettoni è la sesta edizione interamente dedicata al panettone artigianale. L'evento riunirà capolavori di quest'arte bianca creati da pasticceri, laboratori e aziende di eccellenza fra cui i Maestri del Gusto, selezionati dalla Camera di commercio di Torino, che hanno come obiettivo comune l'utilizzo di ingredienti di alta qualità.

Ideato e organizzato dall'agenzia di eventi Dettagli, ha celebrato la sua prima edizione nelle sale di Palazzo Cavour nel dicembre 2012 con la partecipazione di 5000 visitatori.

La seconda e terza edizione si sono svolte nelle sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano, mentre le edizioni successive si sono svolte nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte con la partecipazione di quaranta artigiani pasticceri provenienti da tutta Italia e di venti mila visitatori.

Nato sicuramente a Milano più di 500 anni fa e diventato famoso in tutto il mondo, il panettone è un prodotto davvero unico, tra i pochi che ancora conservano l'antico metodo di lievitazione naturale. Una tradizione che, però, si rinnova. Infatti, negli ultimi venti anni, sono state proposte numerose variazioni: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita..

Ogni anno sulle tavole delle feste natalizie questo dolce tipico non può mancare!

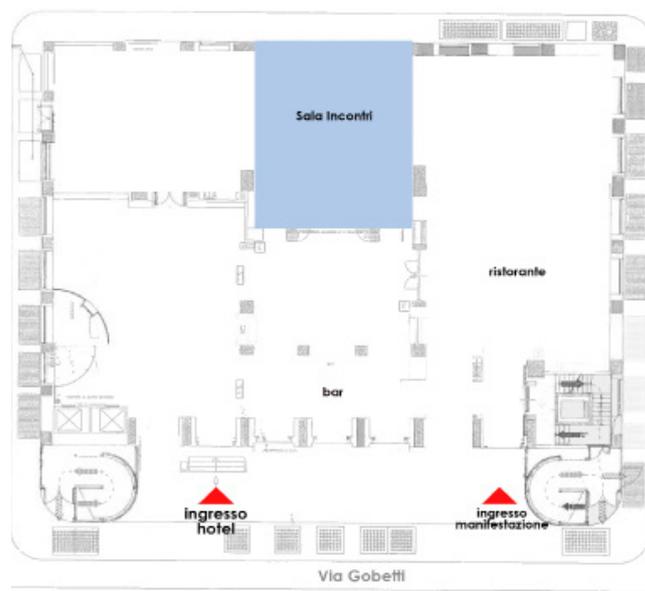
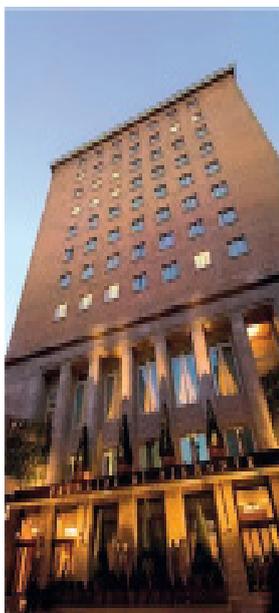


# Hotel Principi di Piemonte

Il luogo della manifestazione sarà di nuovo ai Principi di Piemonte, un affascinante ed elegante hotel a 5 stelle situato nel cuore dello shopping cittadino proprio di fronte alla rinomata via Roma.

Le sue sale auliche ospiteranno i maestri pasticceri provenienti da tutta l'Italia ed i maestri cioccolatieri del Piemonte. L'albergo rappresenta un vero e proprio patrimonio storico della città per la sua indubbia bellezza architettonica, lo splendore fastoso, la ricchezza di particolari come i preziosi decori, i mosaici di Venini e gli storici vetri di Murano, e l'ambientazione unica sapientemente combinata con sale di diversa capienza e metratura.

## Allestimento



PIANO TERRA



PIANO PRIMO



PIANO SECONDO

# Dettagli

Dettagli organizza e promuove eventi pubblici e privati di alto profilo in location eleganti e di grande fascino. Dettagli esordisce a Torino nel novembre 2010 con la Prima Edizione di Principi d'Eccellenza "esclusivamentemaschile" nella splendida cornice dell'Hotel Principi di Piemonte, riscontrando un importante successo, sia per l'elevata partecipazione del pubblico, sia per le risposte entusiastiche degli espositori coinvolti.

La filosofia di Dettagli si pone l'obiettivo di valorizzare le eccellenze in campo artigianale, imprenditoriale ed artistico avvalendosi della sensibilità estetica di uno staff competente tutto al femminile. Grazie all'esperienza maturata, stile, eleganza e cura del particolare si confermano gli ingredienti essenziali per la riuscita di un evento unico e suggestivo.

## Eventi realizzati

UNA MOLE IN PRIMAVERA, Colombe d'Italia e Cioccolato Piemontese, 1-2 apr. 2017, 1ª ed., Hotel Principi di Piemonte, Torino

UNA MOLE DI PANETTONI, 19-20 nov. 2016, 5ª ediz., Hotel Principi di Piemonte, Torino

UNA MOLE DI PANETTONI, 21-22 nov. 2015, 4ª ediz., Hotel Principi di Piemonte, Torino

UNA MOLE DI PANETTONI, 29-30 nov. 2014, 3ª ediz., Hotel Principi di Piemonte, Torino

UNA MOLE DI PANETTONI, 30 nov. - 1 dic. 2013, 2ª ed. , Museo Nazionale del Risorgimento Italiano, Torino

IL PANETTONE Protagonista della Tavola di Natale, 1ª ediz., 1-2 dicembre 2012, Palazzo Cavour, Torino

UNA MOLE DI PANE, 8-9 ott. 2016, 3ª ediz., Cortile del Maglio, Torino

UNA MOLE DI PANE, 10-11 ott. 2015, 2ª ediz., Cortile del Maglio, Torino

UNA MOLE DI PANE, 4-5 ott. 2014, 1ª ediz., Museo Nazionale del Risorgimento Italiano, Torino

ITALIA GELATO TOUR, 7-8-9 giugno 2013, Piazzetta Reale, Torino

VINO A CORTE, 26 maggio 2013, Castello di Gabiano, Gabiano Monferrato (AL)

VINO A CORTE, 13 maggio 2012, Castello di Gabiano, Gabiano Monferrato (AL)

PEONIA "festosaeleganzadellacampagna", 13 - 15 maggio 2011, Vivai delle Commande, Carmagnola (CN)

PRINCIPI D' ECCELLENZA "esclusivamentemaschile", 2ª ed., 11-13 nov. 2011, Hotel Principi di Piemonte, Torino

PRINCIPI D' ECCELLENZA "esclusivamentemaschile", 1ª ed., 20-22 nov. 2010, Hotel Principi di Piemonte, Torino

## Contatti

Laura Severi t: +39 347 80 28606; Matilde Sclopis di Salerano t: +39 335 71 04862 - E-mail: [info@dettaglieventi.it](mailto:info@dettaglieventi.it)

Sede legale: Strada Val Salice 72/2 - 10131 Torino - Sito web: [www.dettaglieventi.it](http://www.dettaglieventi.it)