

**UNA MOLE DI  
PANETTONI**  
2-3 DICEMBRE 2017

# CATALOGO

**6<sup>a</sup> edizione  
Torino 2017**

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

Dettagli - [info@dettaglieventi.it](mailto:info@dettaglieventi.it) - [www.dettaglieventi.it](http://www.dettaglieventi.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 Dalla Giovanna 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 Dalla Giovanna, c'è tutto: c'è l'intuito del Signor Dalla Giovanna 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 Dalla Giovanna 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](http://www.dallagiovanna.it)

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



**universobianco**  
Specialista di farine di qualità

**KNOW HOW  
PASSIONE  
RICERCA  
QUALITÀ**

CONSIGLIAMO I NOSTRI CLIENTI CON IL PRODOTTO PIÙ ADATTO ALLE LORO ESIGENZE.

OFFRIAMO CONSULENZA SPECIFICA A TUTTI I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE DI QUALITÀ.

METTIAMO A DISPOSIZIONE DEI NOSTRI CLIENTI TUTTO IL NOSTRO KNOW HOW, LA NOSTRA PASSIONE, LA NOSTRA RICERCA CONTINUA DELLA QUALITÀ.



**CONSULENZA**

**CONSEGNA**

**VENDITA**



**LABORATORI**

LABORATORI E  
CORSI DI FORMAZIONE  
DIMOSTRAZIONI



**ALCUNI NOSTRI PARTNERS**

- MOLINO PASINI – Linea Primitiva
- MOLINO DALLAGIOVANNA – Uniqua
- MOLINO CAPUTO
- ANTICO MOLINO ROSSO – Aida
- MOLINO PIVETTI – Campi Protetti
- SELEZIONE CASILLO
- MININI INDUSTRIA MOLITORIA
- MOLINO SIGNETTI

**I NOSTRI CLIENTI**

UniversoBianco si rivolge, con servizi di fornitura delle farine e consulenza specifica a tutti i protagonisti della ristorazione di qualità, a pizzerie, pasticcerie, panificatori, fornai, dalle piccole botteghe di grande qualità ai grandi chef internazionali.

CONTATTACI  
PER SCOPRIRE LE LINEE COMPLETE

Regione Madonna Prati, 314  
Centallo (CN)

Tel. +39 0171.214359  
info@universobianco.com  
www.universobianco.com



**universobianco**  
Specialista di farine di qualità

LABORATORIO DIDATTICO



Linee di farine di  
qualità dedicata ai  
professionisti  
più esigenti  
dell'arte bianca



ATIVA è una Società per azioni che ha come obiettivi:

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

ATIVA S.p.A

[www.ativa.it](http://www.ativa.it)



**VolkswagenTorino.it**



#### VOLKSWAGEN TORINO

Volkswagen Torino nasce dalla partnership tra le quattro maggiori concessionarie di Torino e Provincia:

- Di Viesto | Via Reiss Romoli 130, 10148 Torino
- Di Viesto Più | Via Giordano Bruno 70, 10134 Torino
- Pastorino | Corso Allamano 48, 10095 Grugliasco (TO)
- Rinaldi\_Valmotor | Corso Marche 72-74, 10146 Torino

Questa collaborazione ha l'obiettivo di comunicare con una voce sola i valori del marchio Volkswagen: affidabilità, sicurezza e innovazione.

[www.volkswagentorino.it](http://www.volkswagentorino.it)

Dettagli - [info@dettaglieventi.it](mailto:info@dettaglieventi.it) - [www.dettaglieventi.it](http://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  
Reg. Cartesio 15012 Bistagno (AL)  
[www.giuso.it](http://www.giuso.it)



**ARTECARTA**  
ITALIA

*forever packaging*

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

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

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

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







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

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

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

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

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

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

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

Centri Estetica Avanzata Pearl'age

Via Garizio 2H - 10139 Torino

Tel. +39 0117499476

Via San Quintino 1 bis - 10121 Torino

Tel. +39 0115629617

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

Tel. +39 0119584913

[www.pearlage.it](http://www.pearlage.it)





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.



Pasticceria Cioccolateria DELL'AGNESE  
C.so Unione Sovietica 417 - 10135 Torino  
[www.dellagnesejovanni.it](http://www.dellagnesejovanni.it)



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

#### SPECIALITA'

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



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



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

La pasticceria Scallenghe nasce nel 1954 ad opera della stesa famiglia Scallenghe 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.



Pasticceria SCALENGHE  
Via Torino 49 - 10028 Trofarello (TO)  
[www.pasticceriascalenghe.it](http://www.pasticceriascalenghe.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.



Pasticceria AMICI MIEI  
Corso Vinzaglio, 23 - 10121 Torino  
[www.amicimieipasticceria.com](http://www.amicimieipasticceria.com)



**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.



Panificio VOGLIA DI PANE  
Via Chiesa della Salute, 23 - Torino  
[www.vogliadipanebakery.it](http://www.vogliadipanebakery.it)



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 garantisce 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  
Via Lurisia 7 - 10141 Torino (TO)



Dal 1981 la pasticceria produce dolci utilizza come frutto principale del territorio la mela. Il fiore all'occhiello e' il panettone alle mele caramellate che e' diventato ormai un prodotto immancabile. Cio' che lo caratterizza, oltre alle materie prime di altissima qualita', sono l'utilizzo del Lievito Madre ed i canditi di nostra produzione.



PASTICCERIA ARTIGIANA  
Via Roma 20, 10061 Cavour (TO)  
[www.pasticceriaartigiana.it](http://www.pasticceriaartigiana.it)



# Calciano

*I sapori della tradizione*

Rocco Calciano ha 29 anni ed è co-proprietario di un panificio a conduzione familiare sito in Tricarico, un piccolo paese nella provincia di Matera. L'attività è stata fondata da suo padre nel 1985. Da circa sei anni è entrato nel mondo della pasticceria, specializzandosi nei lievitati di ricorrenza, prodotti con lievito naturale e senza conservanti aggiunti. I prodotti sono realizzati con materie prime di prima qualità, come le farine macinate a pietra tipo 1.

Rinfresca quotidianamente il lievito madre, di modo che rimanga morbida e si conservi nel tempo. Si ottengono, così, prodotti con particolari sapori e specifiche caratteristiche organolettiche. Il panettone viene prodotto in diversi formati e in vari gusti: il classico con uvetta australiana a sei corone e canditi di cedro ed arancio, quello con i limoni canditi di Sorrento "igp" con i marron glacés, le amarene, il cioccolato e le albicocche armogiane, con i lamponi e il mascarpone, le pere e il cioccolato, lo squacquerone e i fichi, alla birra e tanti altri ancora a seconda delle varie richieste. In questi anni abbiamo fatto sempre più passi avanti entrando anche a far parte dell'associazione "fdp" (figli di pasta madre viva) e a breve entreremo a far parte anche del "Consorzio del panettone artigianale", proprio per dimostrare che il nostro prodotto è di assoluta qualità e realizzato solo con lievito naturale rinfrescato ogni giorno (quindi vivo) e non utilizzando un lievito disidratato.



Panificio Pasticceria CALCIANO  
Viale Regina Margherita 40 - Tricarico (MT)



La Panetteria Pasticceria Comino nasce nel 1950 con nonno Mario e nonna Maria. In seguito l'attività passa in mano al figlio Romano che trasmette la passione per questo lavoro ai propri figli che attualmente gestiscono l'attività.

Con il passare degli anni è stata ampliata la gamma dei prodotti per soddisfare le nuove esigenze della clientela. Per quanto riguarda i prodotti di panificazione sono stati introdotti nuovi tipi di pane come quello ai cereali, ai semi di chia e con l'orzo tostato.

Il pane con il lievito madre è una delle più recenti novità e viene proposto giornalmente utilizzando diversi tipi di farine selezionate e semi quali: farina di farro macinata a pietra, farina di segale macinata a pietra, farina tipo 1, farina ai multicereali, farina di orzo selvatico, farina di riso venere, farina di grano saraceno, semi di canapa decorticati, semi di chia, semi di quinoa e molti altri.

Anche le focacce sono un nostro punto di forza che, come per il pane, hanno avuto un ampliamento nelle tipologie andando a ricercare una sempre più alta qualità del prodotto, sia nell'impasto che nella farcitura finale.

Si spazia dalla focaccia e pizza in teglia alla focaccia al formaggio tipo Recco, alla farinata per poi passare alle focacce romane cotte direttamente sulla piastra del forno e farcite con salumi e verdure di alta qualità.

Se il salato ha avuto un'evoluzione anche il dolce non è stato da meno.

La pasticceria secca riempie le nostre vetrine tutti i giorni e nel fine settimane sono la pasticceria in crema, le tarlette di frutta e le meringhe a farla da padroni.

Su ordinazione si eseguono tutti i tipi di torte possibili: torte in crema, millefoglie, torronita, alla frutta, meringata, semifreddi, mousse, cheesecake ecc..

Nelle festività come Natale e Pasqua non possono mancare i grandi lievitati della tradizione italiana quali: il Panettone, il Pandoro e la Colomba (proposti in diverse tipologie), tutti prodotti con solo lievito madre.

Negli ultimi anni un occhio di riguardo è stato dato anche al cioccolato. In negozio si può trovare un espositore con le tavolette di cioccolato di nostra produzione, dal fondente al gianduia, fino ad arrivare ai cioccolati senza zucchero e a quelli con le nocciole.

I "morozzesi" o cuneesi, sono uno dei nostri cavalli di battaglia, li potete trovare al rhum, al limoncello, al cointreau o senza alcol come i nocciolati, i tartufi bianchi e di ultima uscita il "brichetin". Un delizioso cioccolatino con all'interno una ganache alla vaniglia e un pralinato alle mandorle ricoperto di cioccolato fondente; una vera delizia per il palato.

Nel periodo pasquale oltre alla colomba sopra citata, è stata data particolare attenzione, soprattutto negli ultimi anni, alle uova di pasqua e ai soggetti pasquali, decorati e confezionati con particolare cura.



Panetteria Pasticceria COMINO  
Via Guglielmo Marconi, 19, 12040 Morozzo CN

# De Vivo

*dal 1955 a Pompei*

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

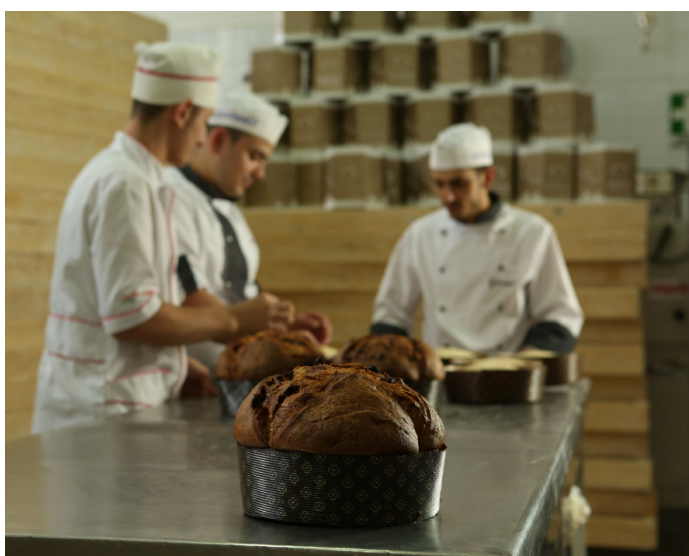
Pasticceria DE VIVO  
via Roma 36/38 - 80045 Pompei (NA)  
[www.lapasticceriadevivo.it](http://www.lapasticceriadevivo.it)





# 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  
Via Vetice, 53, 84010 San Valentino Torio (SA)  
[www.panificioascolese.it](http://www.panificioascolese.it)



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 tenacia, 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

Via Giovanni Paolo I, 32 - 81055 Santa Maria Capua Vetere (CE)

# dolciarte

pasticceria d'avanguardia

## 6° classificato nella rivista "GAMBERO ROSSO"

Nel cuore del centro storico di Avellino, nasce nel 2008 la pasticceria d'avanguardia. Carmen Vecchione, grazie alla sua determinazione e alla sua forte passione per la pasticceria, mette su un piccolo, ma moderno laboratorio in cui con il suo staff crea e sperimenta prodotti dolciari di altissima qualità.

Dolciarte si propone da subito come pasticceria non tradizionale: le sue creazioni hanno come costante il carattere di innovazione e originalità sia nelle tecniche di preparazione che nella estetica della presentazione.



La filosofia di fondo, che sta alla base di qualsiasi lavorazione, è l'attenzione costante al particolare e alla ricerca meticolosa di materie prime di alta qualità che siano sempre espressione massima del territorio nazionale. Sono banditi, quindi, qualsiasi tipo di surrogato o semilavorato, lo stesso vale per i conservanti e i grassi idrogenati. Pur cercando di far conoscere i propri prodotti anche fuori dal mercato locale, non si cede mai alla tentazione di industrializzare il processo produttivo, cercando costantemente di valorizzare il carattere.



DOLCIARTE

Via Trinità 52 - 83100 AVELLINO

[www.dolciarte.it](http://www.dolciarte.it)



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

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

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

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

Esprime le qualità nobili, dolci, delle nocciole, compresse, oleose, profumi e sapori dal carattere straordinario, equilibrato, secondo al suo interno il mistero dell'autunno, asse del tempo, della natura, con l'appassimento di preziosi frutti delle arcaiche e calde, lontane, ricordanze nella sua raffinata semplicità, arte, tradizione, agricoltura.



## Magie Bianche d'inverno

La luce e la perfezione dell'inverno,

dove il silenzio della natura regna sovrano, trova la massima espressione. In questa creazione, dichiara dal carattere, folto, aromatico, è un fuso, tra due degli bei e bevande dell'arte, magia di Caffè, delle scottose e ricca persistenza di fragranze, fruttose, che ne esalta il gusto in un concentrato di raffinatezza, golosità.



Panificio PAGNANI  
Via della Repubblica 27 - Pinerolo (TO)  
Vicolo Delle Carceri , 1 - Arcevia (AN)



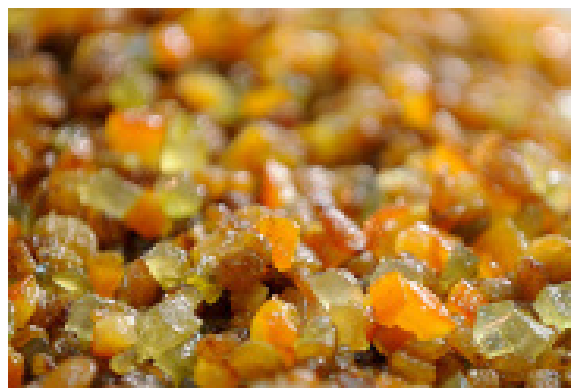
# Pepe

MASTRO DOLCIERE

Accademia Maestri  Pasticcieri Italiani

Esiste da vent'anni e da allora è diventata un punto di riferimento per le golosità con una clientela che arriva da ben oltre i confini dell'Agro Nocerino Sarnese. E' la Pasticceria Pepe a Sant'Egidio del Monte Albino, gestita da tre fratelli e una sorella con l'amore per i dolci e la buona cucina: Alfonso, Prisco, Giuseppe ed Anna Pepe. A fondarla è il primogenito che apprende l'arte ad Ascea, lavorando come apprendista, come si usava una volta, presso uno zio pasticcere. E' lui ad infondere la passione per i dolci ai fratelli e a convincerli, successivamente, ad aprire una vera e propria azienda a conduzione familiare. Oggi, nella gestione della pasticceria di via Nazionale, sono coinvolte anche le mogli. La pasticceria, negli anni, è diventata anche gelateria e caffetteria. Le specialità dei fratelli Pepe sono i dolci della tradizione come le classiche sfogliatelle e la pastiera ma, accanto alla gustosa torta ricotta e pere (un biscotto alle nocciole con una delicata ricotta, panna e pere fresche), ci sono anche le mousse, la rivelazione del momento, peculiarità dei fratelli Pepe. Si tratta di una torta morbidissima, ricoperta con una glassa di panna e albume d'uovo, al cappuccino,

cioccolato, nocciola, cioccolato bianco, fragola, frutti di bosco, limone, arancia e tanti altri gusti a scelta. Una vera e propria delizia per i palati più esigenti, confezionata in tutte le dimensioni. E così c'è anche chi la gusta in formato mignon, comodamente seduto tra i tavolini della pasticceria, sorseggiando una corposa cioccolata calda. Per Natale soffici panettoni artigianali con canditi e cioccolato. Per Pasqua la colomba al limoncello e poi uova al cioccolato fondente, al latte e bianco, anche personalizzabili. Ma il pezzo forte sono le praline: di ogni forma e dimensione (si va dai frutti di mare alle chiavi inglesi), si possono degustare quelle preparate con la frutta secca, con le mandorle, le nocciole, le noci e le ciliegie con il liquore. Tra i più originali i cosiddetti "frizzantini", cioccolatini al latte ripieni all'interno di un'incredibile crema frizzante che accarezza le papille gustative con delicatezza conferendo al cioccolato un gradevole gusto "sfizioso". Ben assortita anche la varietà dei gelati che si scelgono tra ventiquattro gusti: accanto ai classici, si trovano il "macarena" (croccante e cioccolato fondente) e il "veleno" (caffè amaro e cacao).



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



# GABBIANO

DULCIS IN POMPEI



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

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

#### I MIEI LIEVITATI SENZA FRETTA

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

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

Pasticceria GABBIANO

Via Lepanto 153 - 80045 Pompei (NA)

[www.gabbianopasticceria.it](http://www.gabbianopasticceria.it)





# ATTILIO SERVI

PASTICCERIA  
ROMA



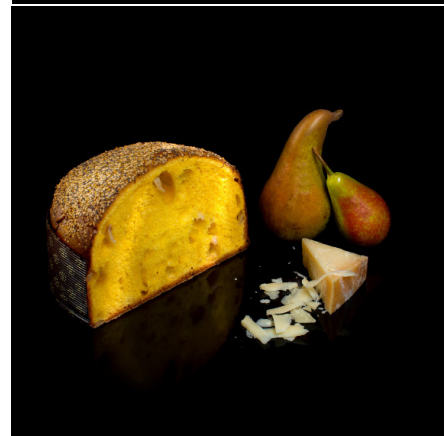
“ ... Fare il pasticciere è quello che volevo ... La mia vita è variopinta e acrobatica, il mio cammino fortunato. Potrei dire che l'epilogo, per ora, è stato l'arrivo del quinto figlio e la ciliegina sopra la torta, l'incontro con mia moglie Pamela ... la base di una vita sana e dolce... un'esistenza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

I primi fondamentali segreti della professione, tuttavia, gli vengono regalati da un pasticciere fedele alla 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 pasticciere 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 Tuche 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  
Via Campobello, 1/c - 00040 Pomezia (RM)  
[www.attilioservi.eu](http://www.attilioservi.eu)





Carlo inizia la propria avventura nell'arte bianca alla fine degli anni 60. Nel 1970 decide di dare vita alla sua prima avventura e apre un panificio. Già a metà degli anni settanta inizia a produrre nel proprio laboratorio i primi panettoni: i dolci lievitati iniziano, così, ad entrare nella vita del pasticciere per non lasciarlo più. Nel 1986 la voglia di confrontarsi con il dolce è immensa e apre, contemporaneamente al panificio, la Pasticceria Fiorentina a Montespertoli, un paese in provincia di Firenze. Con questa operazione Carlo trova la giusta dimensione per sue capacità creative. La prima regola è il prodotto nella sua genuinità: Carlo realizza i panettoni con il lievito naturale. Il procedimento si sviluppa in tre fasi, nella prima fase prepara un impasto (detto lievito madre) che negli anni ha subito molti accorgimenti tecnici fino a trovare il perfetto equilibrio e solo 24 ore dopo, quando ha raggiunto la condizione ottimale, inizia a lavorarlo. Arriva così al secondo impasto (lievito base) che va a rafforzare il lievito madre. Dopo 8 ore di lievitazione passa alla terza ed ultima fase; a questo punto aggiunge tutti gli ingredienti necessari. Ora che l'impasto è completo, viene fatto riposare ancora per un'ora. Nel frattempo vengono formate le pezzature, fatte riposare per 30 minuti, infine rotolate e messe nelle stampe a lievitare a 28°C in ambiente umido, per circa 6 ore e infornate a 180°C per 40 minuti. Una volta sfornate, le capovolge e attende 24 ore. La scelta degli ingredienti è attenta alla qualità: infatti arrivano da tutta Italia, dalle gelatine di frutta di Alessandria alle mandorle, noci e nocciole Pugliesi. Il cavallo di battaglia è il "fichi e noci". Carlo negli ultimi giorni sta lavorando ad un panettone molto ambizioso che ancora deve mettere a punto, "panettone chianti" fatto con il famoso vino toscano.



PASTICCERIA FIORENTINA  
Via Roma 28 - 50025 Montespertoli (FI)  
[www.gelateriafiorentina.it](http://www.gelateriafiorentina.it)

# 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  
Via Magnaghi 18/20 R - 16129 Genova  
[www.pasticceria.genova.it](http://www.pasticceria.genova.it)

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

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



PASTICCERIA

biologica

GRANI ANTICHI - LIEVITAZIONE NATURALE

Via San Gimignano, 71  
53036 Poggibonari (SI)

lab@operawaiting.it  
+39 0577 1741359



Il Forno Dei Vigano'  
Piazza Conciliazione, 15, Desio MB, Italy



# 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  
Via S.Maria la neve - 84010 Tramonti (Sa)  
[www.salderiso.it](http://www.salderiso.it)







# MAISON *della* NOCCIOLA

Il marchio Maison della Nocciola è strettamente legato alla Nocciola Piemonte IGP, da sempre simbolo delle Langhe, e rappresenta il proseguimento di una prestigiosa tradizione di una famiglia leader nel settore della lavorazione della nocciola da cinque generazioni. La filosofia che guida ogni creazione che porta la firma Maison della Nocciola è proteggere l'eccellenza originaria del frutto, esaltandone tutte le caratteristiche nutrizionali e di gusto che naturalmente possiede.

Tonda, gentile, di qualità.

È la Nocciola, un frutto pregiato dal sapore delizioso nato e cresciuto tra le morbide colline delle Langhe, in una terra unica per i prodotti dell'eccellenza: il Piemonte. La sua prima comparsa sulla scena delle creazioni dolciarie affonda le radici nel Carnevale del 1865, quando i pasticceri torinesi la utilizzarono come ingrediente insostituibile per la produzione dei cioccolatini Gianduiotti e della Crema Gianduia. Da allora, la Nocciola (o Tonda Gentile delle Langhe) è diventata una leggenda: è stato il primo prodotto nazionale della regione ad ottenere l'assegnazione IGP (Indicazione Geografica Protetta) ed è, oggi, apprezzata e riconosciuta dai golosi di tutto il mondo come indiscussa "Regina Mondiale delle Nocciole".

Le qualità alimentari della nocciola

Dal punto di vista nutrizionale è uno dei semi più ricchi di sostanze oleose: tra la frutta secca è quella che ne contiene la maggior quantità – circa il 61% della composizione totale – cui l'acido oleico contribuisce per l'82.7%. I grassi presenti nella nocciola sono soprattutto acidi insaturi – del tipo monoinsaturi (oleico e linoleico), con una composizione molto simile all'olio extravergine d'oliva – e sono estremamente importanti per l'alimentazione umana e per la loro capacità protettiva sulle membrane cellulari. La Nocciola è priva di colesterolo, contiene una buona quota proteica (14%), un basso contenuto glucidico (6%), è molto ricca di vitamine E (15 mg/1000 g. di prodotto secco), A e C, di Sali minerali (ferro, magnesio, fosforo, calcio) e ha inoltre un certo contenuto di fibra. Essendo un frutto molto nutriente, è particolarmente consigliato per l'alimentazione dei bambini, per gli sportivi e per chi pratica attività fisica, per le donne in gravidanza e nel periodo dell'allattamento.

LINO S.r.l.

Settimo Vittone (Torino)

[www.maisondellanocciola.it](http://www.maisondellanocciola.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 ADAN & CO  
Via Lago d'Arvo 11- 74121 Taranto (Ta)



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 DI ARGENTINO VIANELLO & C. S.N.C.  
215, Via Fausta - 30013 Cavallino-Treporti (VE)



1958

**esperienze  
del gusto**

Il panettone è da sempre uno dei cavalli di battaglia della pasticceria Sartori. Non si tratta però del solito dolce natalizio, si tratta di un dolce FEIS®. Le ricerche di Anna Sartori fanno incontrare il gusto della tradizione con il benessere e la leggerezza.

Come è stato raggiunto questo traguardo?

L'imperativo è stato quello di salvaguardare la genuinità del prodotto, rispettando ed esaltando i profumi naturali presenti nell'impasto dati dal burro, dalle uova e dal miele. Una piacevole conseguenza di questa scelta è la peculiarità e il carattere del panettone Sartori: gli aromi si percepiscono solo grazie alla presenza di canditi che completano l'armonia del prodotto in un insieme soffice e leggero dal gusto delicato. Altri requisiti del Panettone Sartori sono la scelta di ingredienti naturali attentamente selezionati e l'uso lievito madre usato da oltre 40 anni. È grazie a tutto questo che il panettone Sartori si differenzia da quello della concorrenza assumendo un gusto unico e inconfondibile.

Sartori produce una vasta gamma di panettoni partendo dalla ricetta tradizionale a quella con le gocce di cioc-

colato, dalla veneziana con arancia al moretto con anice stellato e cacao, dal coffee break con caffè e limone all'amarena e cioccolato bianco, concludendo con il castagnetta con marron glacé e caramello. Tutte diverse declinazioni dello stesso prodotto, con ingredienti differenti, ma che sempre si conciliano con la filosofia FEIS®. Il Panettone è senza dubbio un prodotto emozionale, un dolce evocativo delle feste e di quei momenti passati in famiglia, che riporta la mente alla gioiosa infanzia. Sartori restituisce proprio queste sensazioni con la proposta Christmas Emotions. Si tratta di un dolce creato per unire in un unico prodotto i tre momenti più significativi delle feste natalizie: Santa Lucia, il giorno di Natale e il Capodanno. Il compito di ricordare la giornata di Santa Lucia spetta al pan speziato, mentre il cuore di moretto di anice stellato e cacao è un chiaro ricordo del giorno di Natale ed ai suoi profumi, mentre conclude il dolce l'arancia candita che sancisce anche la chiusura dell'anno e quindi la festa di Capodanno. Tutti questi aromi e sapori si possono trovare in un unico impasto leggero nel pacchetto Christmas Emotions firmato Sartori.



Pasticceria SARTORI  
Via Volta 14 - 22036 Erba (CO)



A Villafalletto, un piccolo paese nella campagna cuneese, c'è un'antica e grande piazza che quotidianamente profuma di dolci e della fragranza del pane appena sfornato. L'origine di queste "meraviglie olfattive" è la pasticceria panetteria "LERDA", elegante, raffinata ed ospitale, che sin dalle prime luci dell'alba, accoglie amichevolmente gli ancora assonnati clienti.

Questo locale però ha una lunga storia da raccontare... Una storia che risale al secondo dopoguerra, esattamente al 1947, quando Carlo Lerda e Giovanna Salvagno decisero di aprire una panetteria in via Roma e di lasciare alle loro spalle i tristi ricordi della guerra. Tanto lavoro, tanti sacrifici per dare ai clienti il ritrovato e fragrante "pane bianco", insieme a semplici e rustici biscotti.

Il figlio Aurelio e la moglie Eva succedettero ai fondatori, dando un nuovo impulso all'attività, potenziando la produzione dei dolci con delicati e saporiti pasticcini rigorosamente "mignon", secondo la più autentica tradizione

piemontese e a genuini panettoni.

Il XXI secolo vide la famiglia Lerda creare in Piazza Mazzini un nuovo locale, dando sempre più spazio alla pasticceria, non tralasciando però il pane, i grissini e le gustose focacce. Nel 2010 il giovane Lorenzo, qualificato pasticciere, aiutato dal fratello Stefano, si attivò per creare sempre nuovi prodotti, pur rimanendosi fedele ai principi della qualità e della genuinità di patrimonio familiare.

Ed ora entriamo in questa elegante e dolcissima pasticceria e, avvolti da meravigliose sensazioni, curiosiamo tra vetrine e scaffali alla ricerca del nostro prodotto: scopriremo così la delicatezza della pasticceria in crema, la fragranza di quella secca e ci lasceremo conquistare da sua "Maestà" il panettone, preparato con cura artigianale, con materie prime di alta qualità e con lievito madre. Amorevolmente accolti dai proprietari, vivrete un momento unico e piacevolissimo.



Pasticceria Panetteria Caffetteria LERDA  
Piazza Giuseppe Mazzini, 9, 12020 Villafalletto CN

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



Benvenuti a Castellamonte : centro del Canavese !

Cortesìa e Servizio sono il nostro biglietto da visita

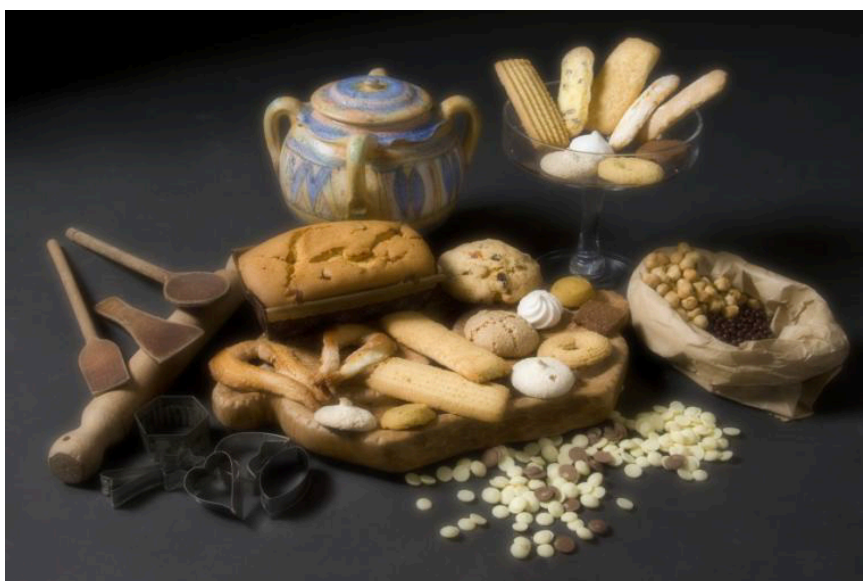
Siamo una famiglia che fa delle semplicità l'essenza del gusto , dove la tradizione delle valli si sposa con un mix di proposte antiche e moderne , profumi e sapori della terra

Da dieci anni ricerchiamo le migliori farine , l'impiego delle materie prime ottenute dalle coltivazioni locali.

Arricchiamo i nostri pani e dolci con burro , latte e da quanto i boschi, prati, orti e valli alpine mettono a disposizione nell'alternarsi delle stagioni.

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

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



Panificio e Pasticceria PAOLO E NADIA  
Piazza Zucca 4, Castellamonte ( TO)

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



LAVORAZIONE TRADIZIONALE CON  
**LIEVITO MADRE**



# Panettone Artigianale



UN PRODOTTO BUONO DAL  
**GUSTO GENUINO**  
PROPRIO COME UNA VOLTA



Benvenuti a Castellamonte : centro del Canavese !

Cortesìa e Servizio sono il nostro biglietto da visita

Siamo una famiglia che fa delle semplicità l'essenza del gusto , dove la tradizione delle valli si sposa con un mix di proposte antiche e moderne , profumi e sapori della terra

Da dieci anni ricerchiamo le migliori farine , l'impiego delle materie prime ottenute dalle coltivazioni locali. Arricchiamo i nostri pani e dolci con burro , latte e da quanto i boschi, prati, orti e valli alpine mettono a disposizione nell'alternarsi delle stagioni.

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

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



Panificio e Pasticceria PAOLO E NADIA  
Piazza Zucca 4, Castellamonte ( TO)

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





il Dolce  
Canavese



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 di Bruna Maria Milanese  
Via S. Marco, 24, 10034 Chivasso TO

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



Da oltre due decenni offriamo una vasta gamma di soluzioni per la ristorazione, gli uffici e per uso domestico. La nostra azienda propone erogatori d'acqua in grado di soddisfare qualsiasi esigenza. Attraverso un sistema di microfiltrazione, garantito e autorizzato dal ministero della sanità, forniamo ai nostri clienti un servizio su misura, dal piccolo nucleo familiare, fino ai grandi ristoranti.

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

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

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

Hydra, la soluzione che stavi cercando.

**HYDRA SRL**  
Vinovo (Torino)

[www.hydraimpianti.it](http://www.hydraimpianti.it)

The advertisement features a black and silver water dispenser on the left. To its right is a splash of clear water. Text is overlaid on the right side of the splash.

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

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

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

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

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

1875

# Plattí

TORINO

Il Caffè Platti risale al 1875 e, stante anche la notorietà dei frequentatori, è annoverato tra i "Locali Storici d'Italia" oltre ad essere un qualificato rappresentante della pasticceria di tradizione torinese. Dall'aprile scorso il laboratorio di pasticceria è affidato a Luciano Stillitano, fuoriclasse delle "paste mignon", primo continuatore dell'arte di Falchero.



PLATTI  
corso Vittorio Emanuele II 72, 10121 Torino, tel. 011 4546151  
[www.platti.it](http://www.platti.it)

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

# U' PANETTONI DU' REE



La pasticceria nacque nel 1977 con il fondatore Mimmo Mandaradoni, che lavoro' per ben 21 anni come operaio alla pasticceria siciliana. Nel 2000 divento' 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 qualita', come la farina, il burro, i tuorli, il lievito madre, le scorze d'arancio, i frutti di bosco, l'uvetta e il rhum, e farciti con gocce di cioccolato il torrone .

il nostro cavallo di battaglia e' il "u panettoni du rre" che non e' 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  
Via Terravecchia Superiore, Vibo Valentia

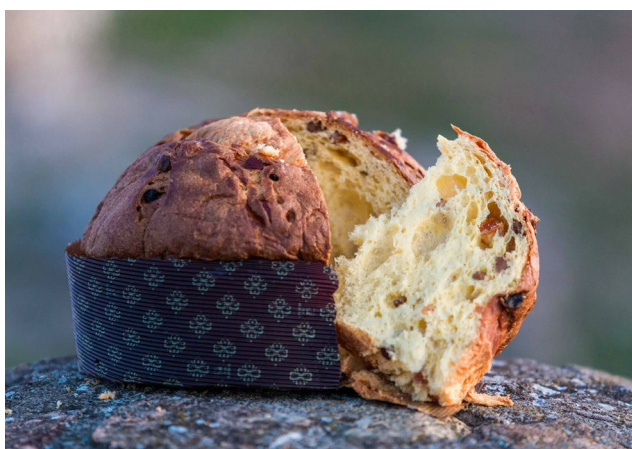
Dettagli - [info@dettaglieventi.it](mailto:info@dettaglieventi.it) - [www.dettaglieventi.it](http://www.dettaglieventi.it)

# 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 ADAN & CO  
Via Calcazanco, 83036 Mirabella Eclano

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

# Panificio 2000

Azienda artigianale sorta nel 1955 per iniziativa di padre, Tommaso, fondatore dello storico Panificio 2000 sito alla periferia di Bari, con la sola produzione e vendita di pani e focacce, e proseguito dai figli Nicola e Mario e rispettive mogli.

Nel corso degli anni la piccola azienda e' cresciuta grazie all'alta professionalità e capacità artigianali di Nicola: maestro di panificazione e pasticceria, fondatore del Gruppo Giovani e sostenitore del marchio FDP (figlidipastamadre.it) e alle capacità gestionali di Mario; requisiti fondamentali che hanno permesso di offrire alla propria clientela piuttosto variegata non solo: pane e focaccia ma anche prodotti di gastronomia, rosticceria, pasticceria prodotti con materie prime di altissima qualità, salumi e formaggi e vini altamente selezionati.

In laboratorio il LIEVITO MADRE e' l'elemento di forza che ci permette di produrre pani focacce pizze panzerotti molto fragranti e gustosi, apprezzati non solo dalla clientela fidelizzata ma anche da quelli occasionali; per non dimenticare il panettone artigianale con uvetta e canditi che non può mancare sui banchetti natalizi dei baresi.



Panificio 2000 SNC dei Fratelli Guerra &C  
Viale Japigia, 144, 70126 Bari

PASTICCERIA  
*Domenico Beltrame*  
MAESTRO PASTICCERE IN VERONA

Domenico Beltrame è Maestro Pasticcere.  
Il talento ha deciso la sua direzione professionale e la passione per l'Alta Pasticceria l'ha guidato.  
Da sempre legato alla tradizione del territorio, lavora utilizzando esclusivamente prodotti genuini e di qualità selezionata. La sua pasticceria si trova a Verona e propone grandi lievitati e specialità dolci e salate.



**Pasticceria BELTRAME**  
Viale Palladio 54 - 37138 Verona  
Tel. 045 202 1247





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 ADAN & CO  
Via Lago d'Arvo 11- 74121 Taranto (Ta)



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.

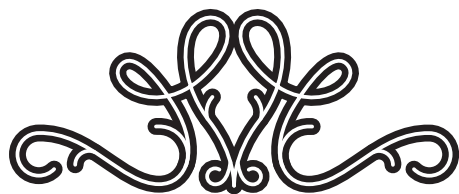
Il processo di lavorazione di tali dolci richiede un naturale impiego di energie, tempo e conoscenze che, tuttavia, gratifica infine per la risposta positiva ed entusiasmante della clientela, via via più allargata.

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  
Piazza Natale Tommaso, 40, 90147 Palermo



ROBERTO CANTOLACQUA

PASTICCERE

MIMOSA TOLENTINO

La Pasticceria Mimosa di Tolentino si può riassumere semplicemente in tre parole: Roberto Cantolacqua Ripani. Classe 1982 è un giovane talentuoso ed ambizioso pasticcere AMPI che da sempre dedica la propria vita allo studio dell'arte pasticceria e a perfezionarne le tecniche trasmettendo il suo sapere al giovanissimo staff di cui si avvale con orgoglio. Il suo incondizionato amore per l'alta qualità muove l'attività in una costante ricerca di eccellente materia prima. Caratteristiche queste che trovano la loro massima espressione nel "Panettone" prodotto Principe indiscusso che il Maestro regala ai palati dei suoi clienti anno dopo anno riscuotendo notevole successo poiché capace di accostamenti, profumi e consistenza unici ed ineguagliabili nel suo genere. Il vero protagonista però è "Dino", il lievito naturale che perde il nome del nonno fornaio dal quale il Maestro ha ereditato la passione per i lievitati; "Dino" ha preso vita nel 2003 costola del Lievito Madre regalatogli dal grande Maestro nonché amico  
Graziano Giovannini.



**Pasticceria MIMOSA TOLENTINO S.a.s. di Roberto Cantolacqua Ripani**  
**Viale Vittorio Veneto, 67/77, 62029 Tolentino (MC)**



Alberto Marchetti  
Via Alfieri 17, Moncalieri (TO)  
[www.albertomarchetti.it](http://www.albertomarchetti.it)

# Rigacci'48

Ecco la bontà che nasce dalla genuinità degli ingredienti, dalla passione e dalla abilità artigiana dei nostri maestri Pasticceri. Con i Rigacci'48 scoprirete la finezza delle sfoglie, il tripudio delle creme, la sottigliezza dei pan di Spagna, vi perderete tra i nostri torroni artigianali, i panettoni di ogni sorta, le granelle, le farciture ed infine la gamma dei salati in un trionfo di sapori che esalteranno il gusto e appagheranno la vostra gola.

Dal 1948 lavoriamo ad arricchire le nostre ricette, ormai storiche, personalizzandole verso un gusto sempre più ricercato dove ogni singolo elemento trova la sua perfetta espressione.

La particolare cura della selezione degli ingredienti, utilizzando solamente farine scelte, un proprio lievito madre, burro di altissima qualità, uova fresche, frutta candita rigorosamente dalle nostre mani esperte e le segrete ricette gelosamente custodite dal nostro Maestro Pasticciere.



**Rigacci 48 SNC di Roberto e Francesco Rigacci**  
**Via Pablo Picasso, Cerbaia (FI)**  
**[www.panettonirigacci.it](http://www.panettonirigacci.it)**

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



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, candite 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.





La Pasticceria Davide Dall'Omo è stata inserita nella guida Gambero Rosso: Pasticceri & Pasticcerie. La Pasticceria è stata fondata nel 1968 da Aldo Dall'Omo e Chiara Campagnari. Dal 1995 la tradizione della Pasticceria viene continuata dal figlio Davide, il quale mantiene la stessa produzione di Pasticceria dando un tocco di rinnovamento ed introducendo una linea di cioccolateria. La pasticceria produce torte per ricevimenti e compleanni, una linea di salato per ricorrenze, colazioni di lavoro e servizio Banqueting - Finger Food. Nel periodo estivo propone una linea di gelati di altissima qualità, senza grassi vegetali aggiunti.

Una dolce storia dal 1967



Pasticceria DAVIDE DALL'OMO  
Via Don Enrico Girardi 11, 37137 Santa Lucia, Verona  
[www.pasticceriaadavidedallomo.it](http://www.pasticceriaadavidedallomo.it)

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



Simone Rodolfi nasce a Desenzano del Garda, località sulla riva bresciana dell'omonimo lago, e ancora adolescente viene attratto dal mondo culinario.

Nel 2011 apre, con la compagna pasticceria Vita Agnusdei, «Profumo di Lievito», Panetteria, Pasticceria, Caffetteria partecipando alla fine dello stesso anno al concorso «Miglior Panificio d'Italia» dove è primo classificato nella categoria «Miglior spazio di vendita». Da gennaio 2012 è Consulente per alcune delle più importanti aziende di settore nazionali ed estere e nel 2013 diviene Docente esterno di panificazione per la Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA di Colorno. Il finire del 2015 lo vede Docente di pasticceria lievitata della romana «AROMACADEMY» e vincitore a Londra con Simone Massenza, Mastro pastaio bresciano, del Great Taste Awards 2015 nella categoria - Flatbread, Pani azzimi -. Sempre in quel periodo esce la Guida Bar d'Italia 2016 che inserisce Profumo di Lievito nei locali con le migliori colazioni d'Italia. Sicurezza e competenza s'intrecciano sorprendenti a un disarmante sorriso e a un tono pacato in grado però di mutare prontamente registro.



Profumo di lievito di Rodolfi Simone  
Via Corsica n. 86, Brescia





La storia della Pasticceria Quagliotti inizia con Cristiano che a 14 anni si innamora della cucina e, dopo le prime esperienze in Italia e all'estero, capisce che la sua strada passa per la pasticceria. Nel 1991 questo amore si trasforma in matrimonio con l'apertura, insieme alla moglie Maria Pia, di una propria attività commerciale. Nel suo laboratorio prendono vita, ormai da più di vent'anni, i suoi dolci da ammirare prima e da gustare poi: tutti i prodotti preparati artigianalmente con scrupolosa scelta delle materie prime utilizzate e seguendo l'antica tradizione della pasticceria italiana. Il fiore all'occhiello della pasticceria sono due prodotti legati alla storia del luogo: la Torta del Pellegrino, offerta ai viandanti diretti a Roma per rifocillarli, e la Schiacciata della Cisa, un dolce a lievitazione naturale con frutta candita e crosta di mandorle e nocciole.



Pasticceria Quagliotti  
Via Roma, 19, 43045 Forno di Taro PR  
[www.pasticceriaquagliotti.com](http://www.pasticceriaquagliotti.com)



# ANGELOGRIPPA

## PASTICCERIA

Fondata nel 1985 dal M°Pasticcere Giuseppe Di Biase e ubicata lungo la storica via San Berardino, la pasticceria Di Biase e il suo laboratorio artigianale, vengono rilevati nel 2005 dal nipote M° Pasticcere Angelo Grippa che, dopo un decennio di studi e ricerca, presenta le tradizionali ricette che ricordano i sapori del dolce fatto in casa con prodotti freschi e genuini e quelle caratterizzate da nuovi gusti al passo coi tempi, in un mix di tradizione e innovazione.

Ogni dolce ha il suo carattere, dal gusto alla decorazione. Nulla è lasciato al caso. Prima di fare la loro comparsa in vetrina, i dolci sono pensati e modellati per stimolare i sensi. Un concetto nuovo di pasticceria, nel quale il M° Angelo Grippa non stravolge il mondo dolciario italiano, ma lo arricchisce, valorizzandone la storia e promuovendone le tradizioni.



Pasticceria GRIPPA  
Via San Berardino, 21 - 84025 Eboli (SA)  
[www.angelograppa.it](http://www.angelograppa.it)



## The Italian Honey Collection



mieli d'autore



non solo miele



idee regalo



personalizzazioni



Azienda Apistica Mario Bianco di Bianco A.  
Via Morteo 20, 10014 Caluso (To)  
[www.mieleitalia.it](http://www.mieleitalia.it)



Dopo il 1935 l'azienda conosce una forte espansione caratterizzata principalmente dai nuovi impianti di vite che affiancheranno il vitigno Dolcetto: Barbera e Nebbiolo dal quale si ricava con l'invecchiamento il Re dei Vini: il Barolo. Accanto ai vigneti di Dolcetto, Barbera e Nebbiolo, si affiancano successivamente i terreni con vigneti di Chardonnay, Sauvignon, e Moscato e si crea un giusto mix tra esperienza e innovazione che porta l'azienda a produrre 18 tipi di vini. Simone rappresenta la quinta generazione dell'azienda Veglio Michelino & figlio.

Nel Settembre 2015 è stata inaugurata la nuova cantina costituita da due reparti: il reparto invecchiamento, formato da botti di rovere di Slavonia da 50 hl come nella tradizione piemontese, e la sala degustazione. I prodotti della Cantina Veglio Michelino & Figlio sono il simbolo dell'inscindibile legame tra la tradizione e l'innovazione. Ogni terra si racconta attraverso le sue storie, le sue passioni, il suo modo di porsi verso il mondo, verso il futuro che l'attende. È la vigna il cuore di tutto: ci fa dannare e gioire, ma è lì che passiamo buona parte del nostro tempo ed è per questo che ogni bottiglia non contiene solo vino ma studio e ricerca, delusioni e soddisfazioni, duro lavoro ed attesa del risultato finale. L'amore per questa terra, il desiderio di proteggerla e la capacità di immaginare ogni giorno un nuovo modo per darle valore è la filosofia che guida la nostra Azienda dal 1870.



Veglio OsvaldoAz. Agr. Veglio Michelino & figlio di Veglio Osvaldovia Bertinetti  
612055fraz. Valle TalloriaDiano d'Alba (CN)  
[www.vegliomichelinoefiglio.com](http://www.vegliomichelinoefiglio.com) - [www.lowhistamines.com](http://www.lowhistamines.com)

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



L'Azienda Agricola Olivero Claudio si trova a Monasterolo di Savigliano. Dal 2000 Claudio Olivero produce uova biologiche. Le sue galline sono nutrite interamente con ingredienti bio prodotti in azienda (grano, mais, orzo, erba medica, avena, canapa e lino). Olivero, che collabora con la natura, ricerca l'equilibrio dell'ecosistema, rispetta il benessere animale e punta sulla sostenibilità ambientale. L'Azienda Agricola, completamente autosufficiente, tutela la salute delle sue galline, garantendo ampi spazi aperti, ha eliminato l'utilizzo di prodotti chimici nelle pratiche agricole e zootecniche, salvaguardando la fertilità del suolo e garantisce una filiera di qualità certificata.

#### Sanbay – lo zabaglione biologico della tradizione

SANBAY è uno zabaglione 100% biologico preparato con tuorlo d'uovo bio, zucchero di canna bio e Vino Bianco Passito bio. Ispirato alle ricette del passato, SANBAY affonda le sue radici nella natura e ha consacrato un matrimonio destinato a durare in eterno: quello tra l'uovo e il vino. L'esclusiva miscela, da gustare a temperatura ambiente, oppure tiepido, ma anche freddo o direttamente da freezer, è buonissimo da solo ma si abbina anche molto bene al gelato, al panettone, alla panna montata (idealmente senza zucchero), alla torta di nocciole o alle paste di meliga. È in grado di esaltarne gli aromi e di regalare una buona sensazione pulita in bocca.



Azienda Agricola Olivero Claudio  
fraz. Valle TalloriaDiano d'Alba (CN)  
[www.sanbay.it](http://www.sanbay.it)