

UNA MOLE IN..
Colombe d'Italia e Cioccolato piemontese
PRIMAVERA
1-2 APRILE 2017

CATALOGO

1^a edizione
Torino 2017



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)
Tel. 011 945 0437

www.fabaro.com



Chi pensa che in città (e in Italia) sia difficile raccontare ancora qualcosa di nuovo sul gelato non ha mai assaggiato quello di Nivà. In un mondo dove spesso, più di quanto si creda, è l'industria a fare da padrona, qui il gelato si fa in maniera artigianale, vera. Senza semilavorati e scorciatoie. E non poteva essere diversamente considerando che dietro al progetto c'è Diana De Benedetti, con il suo grande, grandissimo amore per la gastronomia, cominciato ben prima della stella Michelin presa nel suo "Bontan" con il marito Silvio Rivolta nel 1991.

Ma Nivà è una storia di famiglia e la vera anima del progetto è Dalia, la giovane figlia di Diana e Silvio (classe 1990), che da loro ha sicuramente ereditato amore per il cibo, palato e manualità. E anche se oggi, purtroppo, suo papà ci ha lasciati, sicuramente tutta la passione di Silvio rivive in Nivà. Dalia e Diana definiscono quello di Nivà un gelato di tradizione, frutto di una lunga ricerca e di un profondo rispetto per le materie prime. Consistenza e gusto sono le cose più importanti perchè devono soddisfare il palato e, come il piatto di un grande chef, raccontarne attraverso un'esperienza sensoriale il percorso e la storia.



Gelateria Tradizionale NIVÀ
GELSO SRL
Corso Alcide De Gasperi 8/D
10129 Torino
Tel. 011 599345

www.nivagelato.com

Poretto



Nel marzo del 2000 nasce a Mezenile il piccolo laboratorio artigianale Poretto, frutto di decenni di lavoro dedicati soprattutto al cioccolato. Mezenile è il paese dove produciamo il nostro cioccolato, situato a circa 700 m. slm. Il clima sempre fresco e ventilato, anche d'estate, favorisce il raffreddamento e la naturale cristallizzazione del burro di cacao, ingrediente principe delle nostre produzioni. Stefano Poretto, titolare della piccola azienda, si è formato attraverso un lungo e vario lavoro di preparazione che dura ormai da più di 35 anni. La manualità e le tecniche di produzione sono state acquisite attraverso l'esperienza presso le botteghe artigiane. L' Istituto Arte Bianca e Industria dolciaria di Torino ha segnato profondamente e positivamente la sua educazione nel campo dolciario. Cioccolato Poretto vanta al suo attivo numerosi premi e riconoscimenti tra cui:

- Cioccolato 2005-2006-2007-2008-2009, PRIMO CLASSIFICATO come "miglior scultura", tema "cioccolato e gli scacchi, la scherma, le favole, la seduzione, architettura".
- competizione nazionale 2006, PRIMO CLASSIFICATO come "miglior pralina e scultura", tema "il cinema" 2006 Cioccolato e Design
- competizione "Cioccolato e Design" 2007 TERZO CLASSIFICATO

2009 premio visual Gradisca d'Isonzo, ARTIGIANO ECCELLENTE Regione Piemonte
Presenti al solone made in Italy 2007 Lussemburgo, ospite della regione Piemonte
Presenti al Fancy Food di New York, come "cioccolato di Torino"
Presenti all'EXPO 2015 cluster del cacao cioccolato di Torino
MAESTRO DEL GUSTO dal 2006

Laboratorio Artigianale Del Cioccolato PORETTO STEFANO
Via Villa Inferiore 52, Mezenile Torino
Tel. 0123 581003

www.cioccolatoporetto.it



**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
Tel. 011 570 8415

www.vogliadipanebakery.it

Ziccat

l'arte del cioccolato dal 1958

Lavoriamo il cioccolato secondo la tradizione artigianale sin dal 1958 e abbiamo fatto del nostro mestiere un'arte che continua nel tempo. Tavolette, praline, ricoperti, plance, uova e pirotini, qualsiasi forma assuma, il cioccolato è sempre il risultato della giusta miscela di passione, tradizione e innovazione.

In occasione della pasqua proponiamo oltre alle uova classiche, alcune uova dal design moderno e diversi soggetti.



ZICCAT SRL

Via Bardonecchia 185 - 10141 Torino

Tel. 011 7792352

www.ziccat.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
Tel. 011 5782240

Galup

1922

DAL 1922, IL GALUP SI FA QUI. A PINEROLO.

Dal 1922, il Galup si fa qui, nello stesso territorio che l'ha visto nascere. Nel tempo, l'azienda è cresciuta, ha acquisito una dimensione commerciale nazionale e internazionale. Il nostro panettone ha fatto il giro del mondo e Galup è diventata un'eccellenza italiana riconosciuta, ma le strade importanti della Galup restano ancora oggi quelle di Pinerolo. Via del Duomo e via del Pino, dove Pietro Ferrua e sua moglie Regina rilevarono un vecchio forno in mattoni rossi per trasformarlo giorno dopo giorno nella pasticceria più amata in paese, le strade del centro storico e via Fenestrelle, dove nel 1948 iniziò la storia industriale dell'azienda e dove ancora oggi viene prodotto il Galup.

Il tempo non ci ha cambiato. Continuiamo a utilizzare solo Nocchie Piemonte IGP, uova freschissime di galline allevate a terra, farina di grano selezionato, latte fresco italiano, burro tradizionale e frutta candita naturalmente solo con zucchero.

Il lievito madre è lo stesso dal 1922 e ogni giorno lo r viviamo con acqua e farina perché conservi intatte le qualità organolettiche del nostro panettone. Anche quando creiamo nuove specialità, non rinunciamo mai a nessuna delle eccellenze del territorio.

Galup è un nome, una ricetta originale, un panettone diverso dagli altri. Prima di Galup, il panettone era solo quello milanese. Il panettone basso con la glassa di nocchie è un'intuizione di Pietro Ferrua, langarolo di nascita, pinerolese d'adozione.

Pietro Ferrua detto Monsù Ferrua. Sua l'idea, sua la ricetta. Un'innovazione, brillante e gustosa, che reinterpretava un'antica tradizione lombarda per dare vita a un nuovo classico dell'alta pasticceria piemontese. Nel tempo la ricetta si è affinata, ma la personalità del dolce è sempre quella, la stessa che gli diede Pietro Ferrua nel 1922 e che in pochi anni fece guadagnare alla sua pasticceria il brevetto di Fornitore della Real Casa.



GALUP s.r.l.

Sede Legale: Via Assarotti, 10 – 10122 Torino (TO)

Sede Operativa: V. Fenestrelle, 32

10064 Pinerolo (TO)

Tel. 0121.322.227



ROBERTO CANTOLACQUA

PASTICCERE

MIMOSA TOLENTINO

La Pasticceria Mimosa di Tolentino si può riassumere semplicemente in tre parole: Roberto Cantolacqua Ripani. E' un giovane talento e 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", che il Maestro regala ai palati dei suoi clienti anno dopo anno riscuotendo notevole successo, poiché capace di accostamenti, profumi e consistenza unici e 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 dal Lievito Madre regalato gli dal grande Maestro, nonché amico, Graziano Giovannini."



Pasticceria MIMOSA TOLENTINO
Viale Vittorio Veneto, 67/77
62029 Tolentino (MC)
Tel. 0733.969950

www.pasticceriamimosa.it

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

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)
Tel. 081 863 1163

www.lapasticceriadevivo.it





Ascolese

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



Panificio ASCOLESE
Via Vetice, 53 - 84010 San Valentino Torio (SA)
Tel. 081 518 7444

www.panificioascolese.it

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



Le Colombe artigianali

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



Pasticceria CAPPIELLO
Via Giovanni Paolo I, 32 - 81055 Santa Maria Capua Vetere (CE)
Tel. 0823 811931
www.pasticceriacappiello.net

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



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

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

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



FIASCONARO SRL
P.zza Margherita 10 - 90013 Castelbuono (PA)
Tel. 0921677132

www.fiasconaro.com

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

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 in pochi reattivi dolci, dalle nocciole tonde compatte,
dalle profumi e sapori dal carattere strarivoluzionario, squalloroso,
basolato, al suo interno il mistero del fungo, assito del tronco delle stive,
con l'appassimento di preziosi frutti delle arcaiche, e calde, tonde,
ricorda nella sua raffinata semplicità, arte e tradizione agricole.

Magie Bianche d'inverno
La luce e la perfezione dell'aroma,
dalla il silenzio della natura regna la serenità,
trova la massima espressione, il gusto creazioso, abile,
dal carattere folto, armonico,
in un fusto, tra il cielo degli bei e
beatitudine dell'aroma regno di Caffa,
dalle scattose e ricca persistenza di fragranze, fruttose,
che, in tutta il gusto in un carattere di infinite, gustosi.

www.panificio-pagnani.it

Panificio PAGNANI

Via della Repubblica 27 - Pinerolo (TO)

Vicolo Delle Carceri , 1 - Arcevia (AN)

Tel. 0731 97345



Acqua, zucchero e farina.

Mauro Morandin è cresciuto così: tra i profumi della pasticceria fondata dal padre Rolando e il gusto per l'eccellenza. Sin da ragazzo ha coltivato la passione per gli ingredienti migliori. da lavorare secondo gli antichi saperi. Ha scelto i macchinari di un tempo, imparando a ristrutturarli pezzo per pezzo, e per ognuno dei prodotti che ha sviluppato ha identificato ricette e metodi di produzione rigorosamente artigianali. Oggi Mauro Morandin è un maestro pasticcere di fama internazionale. Il sapore inconfondibile delle sue creazioni è apprezzato da pubblici molto diversi, dalla più vicina Francia al lontanissimo Giappone. Nel suo laboratorio di Saint-Vincent il Maestro produce pasticceria fresca e secca, lievitati, cioccolato e confetteria. È uno dei pochi protagonisti della pasticceria italiana a poter vantare la cura di intere filiere: da quella del cioccolato a quella della frutta candita. Lavora con un piede ben saldo nella tradizione e uno sempre proiettato verso il futuro: l'impegno di ogni giorno, al servizio di clienti affezionati e di strutture di primo livello, si accompagna a un costante lavoro di ricerca e sperimentazione. La sua profonda conoscenza delle tecnologie alimentari, unita all'estro creativo e al saper fare, permettono alla Pasticceria Morandin di crescere, giorno dopo giorno.



MORANDIN

Via Chanoux, 105 - Saint Vincent (AO)

Tel. 0166 512690

www.morandinchocolatier.it

Pepe

MASTRO DOLCIERE

Accademia Maestri  Pasticceri Italiani



TRADIZIONALE



SENZA CANDITI



AL LIMONCELLO



AL CIOCCOLATO
AL LATTE



AL CIOCCOLATO
FONDENTE



AI FICHI BIANCHI



ALLE ALBICOCHE



AGLI AGRUMI



AL CAFFÈ



A PASTIERA



AL POMODORO
DI CORBARA



CON PANNA E LATTE DI
BUFALA

Pasticceria PEPE
Via Nazionale, 2/4 - S.Egidio del Monte Albino (SA)
Tel: 081/5154151

www.pasticceria-pepe.it

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

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

- > 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)

Tel. 0818636305

www.gabbianopasticceria.it



GABBIANO

DULCIS IN POMPEI



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

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



PASTICCERIA

biologica

GRANI ANTICHI - LIEVITAZIONE NATURALE

Via San Gimignano, 71
53036 Poggibonari (SI)

lab@operawaiting.it
+39 0577 1741359

www.operawaiting.it

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



Il Forno Dei Viganò
Piazza Conciliazione, 15, Desio MB, Italy
Tel. 0362 331032

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



E' dal 2007 che la famiglia Tiri, oltre a sfornare pane e tanti prodotti da forno, ha iniziato a produrre panettoni per iniziativa proprio di Vincenzo che coltivava questo sogno sin da piccolo.

La colomba deve essere la più bella allo sguardo, gonfia, ben lievitata, netta anche nella forma. Al taglio esprime un aroma pieno di pasticceria: lievito, canditi, vaniglia..La struttura è presochè perfetta. Il sapore è precisissimo., esattamente quello che esprime nell'immaginario comune la colomba. Un lieve rimando acido del lievito in chiusura, appena percepibile per lasciare la bocca equilibrata.



Panificio Biscottificio TIRI

Via Antonio Gramsci 2/4 - 85011 Acerenza (PZ)

Tel. 0971 749182



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)
Tel. 089 856446

www.salderiso.it

Dettagli - info@dettaglieventi.it -



Sebastiano Caridi

PASTICCERIA
CAFFETTERIA
CIOCCOLATERIA

Il suo primo Atelier si trova a Faenza (RA). Il locale si presenta con un concept accattivante: una caffetteria contemporanea dove vivere e gustare l'inconfondibile piacere del caffè abbinato, nelle varie ore della giornata all'offerta gastronomica, che si rinnova ad ogni ora. Per la mattina vengono proposte le dolci creazioni del laboratorio del Maestro Caridi; una selezione di biscotti, frolle, croissant e piccoli capolavori in miniatura per soddisfare grandi desideri in un piccolo boccone. Tante golosità perfette per accompagnare il caffè o il cappuccino per la colazione ma ideali da gustare anche con una tazza di the o le cioccolate monorigini per una gustosa pausa pomeridiana. Equilibrio di sapori e giochi di consistenza e colori, caratterizzano tutte le ricette preparate per deliziare i clienti in pausa pranzo.

Una menzione particolare la merita la nuovissima linea di focacceria Gourmet preparata ogni giorno. Si arriva al momento più "rilassante" della giornata: l'aperitivo, che trova la sua massima espressione nella carta dei cocktail, vere e proprie espressioni dell'arte Mixology, preparate dai Barman e serviti con abbinamenti dolci e salati ideati dallo staff di Sebastiano.

All'interno del nuovo Atelier in Corso Saffi 48/A è possibile acquistare tutti i prodotti del Pasticcere: torte, praline di cioccolato, mignon dolci e salati, biscotteria, gelati, monoporzioni, panettoni, colombe.



Ges srl

Corso saffi 48/A

48018 Faenza (RA)

www.sebastianocaridi.it



FULGARO 1890 PANIFICATORI

Favole a kilometro zero: mi piace definire così le mie storie di farina e di fuoco.

Sì, perché nei miei prodotti, come nelle fiabe si sentono i profumi veri di questa terra: le mandorle del Gargano, l'olio extra vergine da olive raccolte a mano, gli agrumi della costa, i grani antichi del Tavoliere. Ingredienti speciali che, oramai da sei generazioni, FULGARO PANIFICATORI rispetta, aspettando pazientemente i loro tempi naturali, imparando a conoscerli, esaltando le loro diversità ed unicità.

Assaggia! Sentirai l'infanzia fatta di cose autentiche e personaggi fantastici; e scoprirai San Marco e la natura vera del Gargano, rustica e morbida allo stesso tempo.



Antica Panetteria Fulgaro
Gargano National Park, Piazza Oberdan, 33 - 71014 San Marco in Lamis FG
www.panetteriaifulgaro.it

Dettagli - info@dettaglieventi.it - www.dettaglieventi.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)
Tel. 0290 5620734

LOMBARDI

pasticcieri dal 1948

Lombardi Pasticcieri nasce nel lontano 1948 con Angelo e Matilde Lombardi. Siamo in pieno dopo guerra e la popolazione da un lato conta i danni e dall'altro avvia il percorso di rinascita, passando anche attraverso l'arte della pasticceria.

La produzione di dolci è di qualità, i sacrifici sono molteplici e la piccola azienda si fa strada tra la gente del paese.

Salvatore, uno dei figli, è la chiave del successo della seconda generazione, che arriva a forniture di dolci in tutta la provincia e oltre, e che accompagna il percorso di crescita passo dopo passo con lunghi e pazienti investimenti sia nel personale qualificato sia nella continua ricerca delle materie prime garantendo una sempre crescente qualità ai tanti nuovi clienti.

All'inizio degli anni '80 Cira e Angela, figlie di Salvatore inaugurano la terza generazione di forza lavoro nei piccoli laboratori di pasticceria artigianale.

Sono gli anni d'oro per l'Italia e la spinta è tale che nasce anche Lombardi Catering & Banqueting, specializzato in organizzazione di eventi di ogni tipo, progetto sposato appieno da Angela con il supporto di Cira, che nel frattempo scopre la sua vena artistica e diventa una decoratrice impeccabile.



Lombardi Pasticcieri dal 1948
Via Forche Caudine, 59 - 81024 Maddaloni (CE)
Tel. 0823 202049
www.lombardipasticcieri

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

•Produzione Artigianale•
1945
Panè
2000
•LIEVITAZIONE NATURALE•

•Produzione Artigianale•
1945
Panè
2000
•LIEVITAZIONE NATURALE•

**Colomba
Artigianale**

LAVORAZIONE TRADIZIONALE CON
LIEVITO MADRE

cometti & design - www.dettaglieventi.it

Panè 2000
Via Pietro Del Pezzo - Salerno
Tel. 089 751792

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

Raimondo
Bar Pasticceria



La bar pasticceria Raimondo incarna la naturalità e la semplicità delle vecchie ricette pasticcere della tradizione.

L'attività nasce nel 1993 nello storico laboratorio di Via Barletta e si sviluppa nel corso degli anni in un costante affinamento delle tecniche di produzione che la portano a raggiungere ottimi apprezzamenti da parte di una clientela sempre più affezionata.

Estrema attenzione alla selezione delle materie prime e continua ricerca verso l'evoluzione del gusto caratterizzano lo spirito vincente con cui la struttura si affaccia al futuro.

Pasticceria Raimondo
122, V. Barletta - 10136 Torino
Tel 011351386
www.pasticceriaraimondo.it



Benvenuti a Castellamonte : centro del Canavese!

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

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

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

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

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

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



Paolo e Nadia
Piazza Zucca 4
Castellamonte (To)
Tel. 0124 581884

Bacco è un'azienda artigianale di produzione e trasformazione del pistacchio, nata dall'iniziativa imprenditoriale di Claudio Luca. Il modello produttivo è basato sul controllo dell'intera filiera, dalla raccolta allo stoccaggio fino ad arrivare alla lavorazione e al prodotto finito, e sulla qualità straordinaria della materia prima e delle tecniche di lavorazione che, pur rimanendo artigianali, combinano la sapienza del lavoro manuale all'utilizzo di macchinari sempre più avanzati. Rispetto della tradizione e sviluppo tecnologico sono un binomio imprescindibile della logica aziendale.

Bacco parte dalle preparazioni tradizionali (dal pistacchio lavorato al semilavorato, dalle torte al pistacchio al liquore, dal torrone alla farina di pistacchio, dal croccante alla granella di pistacchio) per poi allargarsi ad altre produzioni, che nascono da un attento studio di compatibilità tra le caratteristiche del pistacchio e le abitudini alimentari dei consumatori, sempre più attenti non solo a quanto di buono c'è nei prodotti, al gusto e al sapore, ma anche alle pratiche di una sana alimentazione: i prodotti a base di pistacchio sono ricchi di vitamine, sali minerali, fibre e acidi grassi essenziali.

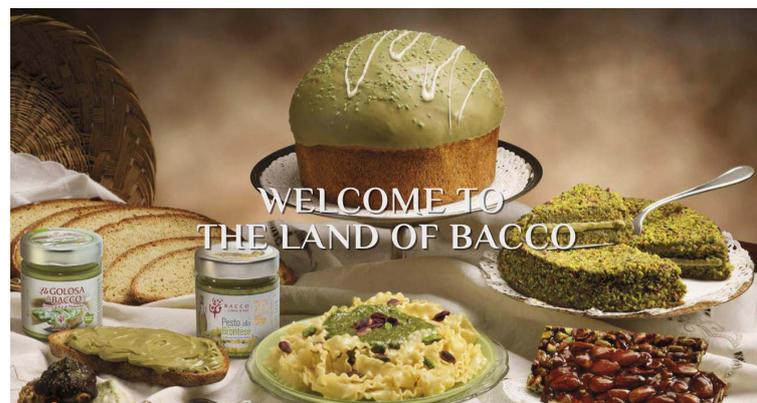
Tra i prodotti da ricorrenza Bacco produce il Panbacco al pistacchio, alla nocciola e al cacao. 56 ore di lavorazione artigianale e nessuna aggiunta di conservanti. Il dolce, nelle due versioni natalizia e pasquale, nato da una rivisitazione del tradizionale panettone, mette insieme tecnica di preparazione e di cottura insieme all'insuperabile sapore dato dai 200 gr di crema al pistacchio (30%) che ne costituisce la farcia, dalla glassa di cioccolato al pistacchio che insieme alla granella ne costituisce la decorazione. Premiato nel 2015 alla Casa del Gusto CONAD come migliore prodotto della categoria pane e pasticceria e alla Fiera del panettone e del pandoro come prodotto innovativo, il PanBacco ha inoltre ottenuto nel 2016 le tre stelle oro al Superior Taste Award in Belgio.

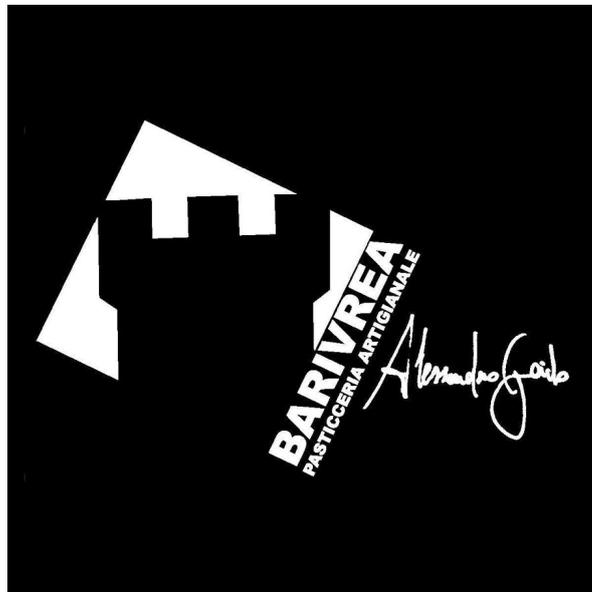
Per Bacco la ricerca di elevati standard di qualità rappresenta una scelta prioritaria a ogni livello, non solo nell'ambito della produzione ma anche nei rapporti con il cliente finale. Bacco ha ottenuto la certificazione CONFEZIONATORI PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP e le certificazioni internazionali UNI EN ISO 9001 e BRC del proprio Sistema Qualità che tutela la selezione delle materie prime, la progettazione dei prodotti, la produzione, il controllo, e l'assistenza al cliente per l'utilizzo del prodotto finito. Inoltre, la politica aziendale per la qualità e l'ambiente, comportano azioni di protezione dell'ambiente in accordo con le necessità del contesto socio-economico in cui opera.

BACCO SRL

Via Palermo 47, Bronte (CT) - Tel. 095 772 2865

www.baccosrl.com





Nasce nel Marzo 1995 nella piccola cittadina di Ivrea in Provincia di Torino,
Un Caffè-Gelateria-Pasticceria moderno in una zona semicentrale.
Il caffè qui è protagonista, con un espresso o con un cappuccino fatti come si deve e accompagnati da decine di dolci preparati nel laboratorio interno: Croissant con Lievito Madre, Croissant francesi, Fagottini, Cannoli, Sfoglie e paste secche. A pranzo bella scelta di panini dai ripieni sfiziosi, preparati al momento, e piatti freddi. Di pomeriggio, tè e cioccolata in tazza con i biscottini della tradizione oppure coppe di gelato con gusti classici e più creativi."

"Bar Gelateria Ivrea
Via Strusiglia 24/A - Ivrea (TO)
<https://www.facebook.com/pasticceriaivrea/>



ANTONELLA

— 1986 —

ALESSANDRIA



Antonella Alessandria 1986 nasce col desiderio di diventare il luogo dove puoi scegliere di vivere il tuo tempo e le tue esperienze più importanti: vuole essere un'esperienza emozionale e non solo un luogo dove vengono serviti e consumati dei prodotti.

In un ambiente piacevole ed elegante si può godere di prodotti tipici della colazione italiana, delle proposte di un piccolo ristorante di alta qualità, delle leccornie del banco pasticceria, degli aperitivi gourmet. I nostri prodotti prevedono solo ingredienti di altissima qualità attentamente selezionati e l'impiego del lievito madre.

Antonella Alessandria 1986 è stata nominata dal Gambero Rosso nella guida "Bar d'Italia 2017" come uno dei bar caffetteria migliori d'Italia.



Antonella Dolci

Piazza Garibaldi, 46 - 15121 Alessandria

<https://www.facebook.com/pasticceriaivrea/>



COPPOLA

PASTICCERIA DAL 1968

La tradizione in evoluzione
Amore a primo assaggio

Dolci artigianali, alta pasticceria, gelati, colazione. Tutto con ingredienti di massima qualità, materie prime selezionate con cura, senza conservanti né additivi.

Roberta, Federica e Andrea sono l'anima della Pasticceria Coppola, fin da bambine "spettatrici" attente di quella che è l'arte di famiglia, iniziata nel 1968 con tre ingredienti essenziali: tempo, cura e dedizione. Oggi, alla terza generazione, si lavora con passione per dare forma e sapore alla tradizione pasticceria di famiglia. Curiosità, sperimentazione costante e studio intenso con i più grandi Maestri, arricchiscono e perfezionano la loro tecnica e le loro conoscenze.

La sperimentazione di ricette pulite e bilanciate, con gusti e profumi semplici, naturali e sempre nuovi, va di pari passo alla proposta della pasticceria tradizionale e anche a quella internazionale, sempre ricca di forme e abbinamenti nuovi.



Pasticceria Coppola
Via Nazionale, 10 - 84025 Eboli SA
Tel. 0828 332335

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



Di Lella

Panificio Biscottificio

Tradizione e Qualità dal 1951

Via Monteverde, 9 - 86010 Mirabello S. (CB)
Tel: 0874.30123 | Fax:0874.979186 | e-mail:panificio.dilella@tin.it

panificio Di lella nasce nel 1951. Si contraddistingue subito per la produzione di prodotti assolutamente artigianali, selezionando le migliori materie prime presenti in tutta Italia. Ad oggi il panificio Di lella fa riferimento al suo capo pasticcere, Fabio Di Lella, che, a soli 23 anni, vanta già una discreta esperienza. Fabio ha partecipato a diversi corsi del maestro Rolando Morandin, ma soprattutto ha lavorato nella pasticceria di Mauro Morandin, dove ha approfondito le sue conoscenze sui lievitati, sul cioccolato e sulla canditura.

I Dolci tipici pasquali del Panificio Di Lella sono:

- la colomba, che lievita per 48 ore con la sola forza del lievito madre, il quale, oltre a rendere il prodotto molto digeribile, funge anche da antimuffa naturale, infatti non sono presenti conservanti, additivi o coloranti, ma solo prodotti naturali di altissima qualità, come farina, uova, zucchero e burro.

- Fiadone molisano, una sorta di pasta sfoglia con due ripieni diversi, uno a base di ricotta l'altro a base di rigatino. Il primo conferisce al prodotto un gusto dolce, l'altro un gusto rustico.





Panificio Cascone

filippocasconechef@gmail.com

 Filippo Cascone



Le colombe di Filippo Cascone sono pronte a spiccare il volo in vista della Pasqua.

Prodotti di qualità e una continua voglia di crescere ed evolversi giorno dopo giorno, hanno portato Filippo ad ampliare la propria proposta offerta quotidianamente presso il suo punto vendita di Lettere.

E' qui che ogni giorno sforna una grande varietà di pani e grandi lievitati, un'ampia selezione che non solo accontenta il semplice cliente ma si espande in tutta la zona delle provincie di Napoli e Salerno fornendo numerose attività ricettive con pani speciali, grissini, crackers e continue novità. Le colombe di Filippo Cascone sono sia in versione classica che in quella farcita, ripiena con crema e diversi ingredienti che contraddistinguono il prodotto.

Sin dalla prima fetta, evidente è la consistenza soffice, il profumo di buono e degli ingredienti di qualità utilizzati per la preparazione. La lievitazione è ben eseguita e lo si nota già dalla morbidezza al palato; la crema di farcitura è delicata e ben dosata per un boccone che ben esalta i diversi profumi.

L'impasto prende vita all'alba con il rinfresco del lievito madre, operazione effettuata ogni 3-4 ore per una successione di tre volte affinché il lievito inizi ad attivarsi.

Il pre-impasto, ormai pronto, viene adagiato all'interno delle forme e poi collocato in camera di lievitazione per un totale di 12 ore.

Panificio Cascone
Strada Provinciale Gragnano - 80050 Lettere (NA)
Tel. 081 802 1980

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

Le autentiche delizie della Cristal

Cristal Pasticceria

Repubblica di San Marino



La Pasticceria Crista dal 1980 crea, con grande passione, prodotti realizzati con materie prime selezionate tra le migliori del mercato.

Da sempre si distingue per la freschezza delle sue delizie, la prelibatezza del cioccolato, la fragranza delle brioches, la raffinatezza delle confezioni e la professionalità con la quale il cliente è consigliato nella scelta. Grandi maestri del cioccolato hanno trasmesso l'arte della lavorazione del nettare più ricercato, lasciando spazio all'ispirazione personale negli abbinamenti ce diventano una delizia per il palato.

Cristal Pasticceria
Via Mario Tosini, 11 - 47897 Fiorentino Rep. San Marino
Tel. 0549 997501



Conte Ottavio Piccolomini è sinonimo di vini italiani di eccellente qualità, la cui gamma spazia da prodotti di pronta beva a pregiate rarità per le occasioni speciali. Tutti i nostri prodotti concorrono a offrire ai nostri estimatori un piacere di prima classe.

La Conte Ottavio Piccolomini d'Aragona srl, casa vinicola toscana, ha una storia illustre, che si lega all'omonima e nobile casata senese da cui discendono personaggi illustri della storia italiana. Il grande condottiero da cui prende il nome era un appassionato epicureo, amante della vita e del buon vivere. Grande estimatore di vini pregiati, Ottavio Piccolomini ebbe, fra i vari, anche il merito di portare a conoscenza di un influente pubblico italico e d'oltralpe il fior fiore dell'enologia toscana. Da decenni, sulla scia del suo illustre natale, la Conte Ottavio Piccolomini d'Aragona seleziona accuratamente vini, distillati e specialità di altissimo pregio, che rappresentano il meglio dell'enologia mondiale e della tradizione vinicola italiana. I nostri enologi, con cura e dedizione, si impegnano quotidianamente nella selezione non solo di vini che appartengono alla tradizione ma anche nella realizzazione di prodotti frutto di innovazioni d'avanguardia, che aggiungono vera autenticità e carattere a ognuno dei vini della Conte Ottavio Piccolomini d'Aragona.

Per noi la collaborazione fra enologi e viticoltori è indispensabile per portare sulle tavole dei consumatori deliziosi vini da pasto o raffinati prodotti da meditazione, sempre nel rispetto per l'ambiente e nell'osservanza di rigidi standard qualitativi.

Siamo certi che un buon vino sia il risultato della collaborazione armonica e rispettosa fra natura e uomo. Le persone che nella Conte Ottavio Piccolomini d'Aragona contribuiscono alla personalità di un vino sono molteplici quanto lo sono i vitigni, i vigneti, i territori e le condizioni climatiche delle grandi aree vinicole italiane.

Il frutto di questa attenta selezione si attesta in un'offerta variegata e ricca di etichette di altissimo pregio, dedicate a una clientela appassionata e amante di vini di qualità.

CONTE OTTAVIO PICCOLOMINI
Vini e spumanti

www.conte-ottavio-piccolomini.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

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



ATIVA è una Società per azioni che ha come obiettivi:

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

ATIVA S.p.A
www.ativa.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)
Tel. 0144 359411

www.giuso.it

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



CAFFÈ EXCELSIOR

L'ESPRESSO D'AUTORE DAL 1966



50 ANNI DI CAFFÈ

1966. In Italia la Grande Distribuzione muove i primi passi, ma il caffè si compra ancora sfuso, in bottega o direttamente in torrefazione.

1990 Dario Trucco incontra lo storico e prestigioso marchio Caffè Excelsior. Come accade quando una miscela di caffè raggiunge l'equilibrio che la rende unica, l'esperienza, la qualità e la spinta imprenditoriale del Signor Trucco si fondono nella storia e nel prestigio del marchio Excelsior che, da quel momento, diventa il nuovo nome aziendale.

2017 Oggi caffè Excelsior, è diventato un piacere irrinunciabile per gli amanti del gusto anche a livello internazionale. E' il riconoscimento dell'artigianalità piemontese come espressione della miglior tradizione Made in Italy.

CAFFÈ EXCELSIOR

Via Laghi di Avigliana, 210
12022 Busca

www.torrefazionexcelsior.it





Circa 60 indirizzi in bellissime località in tutta Europa, quasi 130.000 soci e un'idea in continua evoluzione che riscuote sempre successo dal 1963: tutto questo è Hapimag.

Esperienze di vacanza inconfondibili per le più diverse esigenze e aspettative, in montagna, al mare, in campagna o nelle metropoli europee, un'architettura ispiratrice, una gastronomia autentica nei resort o servizi su misura in loco e per raggiungere l'indirizzo. E anche il bilancio di sostenibilità delle nostre circa 60 località nei 16 Paesi è efficace. L'elevato grado di occupazione, spesso durante l'arco di tutto l'anno, fa sì che nelle varie località Hapimag contribuisca in modo preponderante al flusso turistico e al reddito generato da questo tipo di attività.

www.hapimag.com

