



CATALOGO



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".

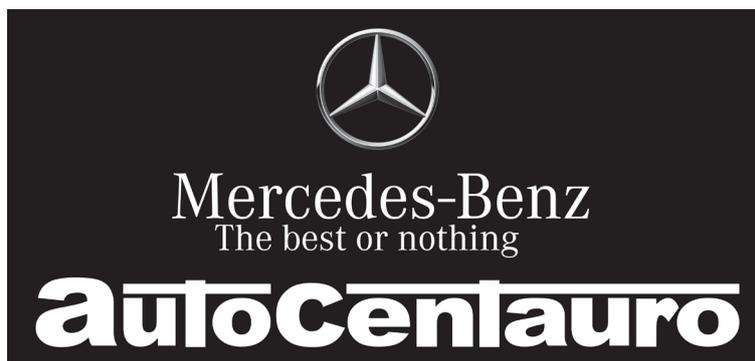
Le qualità alimentari della nocciola

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 SRL
Settimo Vittone (Torino)

www.maisondellanocciola.it





Il Gruppo Autocentaur è Concessionaria Ufficiale MERCEDES-BENZ e SMART con sedi a Torino, Moncalieri, Ivrea, Legnano, Aosta, Biella, Novara, Castelletto Ticino, Gattico e Busto Arsizio.

La solidità e la consistenza delle nostre aziende sono in grado di garantirvi in ogni momento l'affidabilità e la serietà necessaria per permettervi di effettuare i vostri acquisti con serenità e con la massima trasparenza.

AUTOCENTAURO
Torino

www.autocentaur.it



DAL GRANO ALLA FARINA... PRODOTTI NATURALI E SELEZIONATI CON CURA

Molino Enrici è un'impresa di lunga tradizione artigiana, la cui storia ultracentenaria si intreccia con quella dell'omonima famiglia che l'ha fondata e ancora oggi la gestisce. Dalla fine dell'Ottocento ad oggi cinque **generazioni di mugnai** hanno fatto nascere, crescere, resistere una realtà produttiva **all'avanguardia** nell'arte molitoria, in grado di tramandare sapienti esperienze per sviluppare sempre nuovi prodotti.



SICUREZZA ALIMENTARE,
INNOVAZIONE NEL RISPETTO
DELLA TRADIZIONE
E ATTENZIONE AL CLIENTE



Continua ricerca della qualità e della completa sicurezza alimentare, innovazione rispettosa della **tradizione** e attenzione al cliente hanno permesso al Molino Enrici di attraversare centocinquant'anni di storia ed essere ancora oggi un'attività viva, propositiva e riconosciuta.

Le dimensioni industriali non hanno intaccato **l'attenzione artigianale**. Ogni giorno dedichiamo una specifica attenzione all'acquisto dei grani che meglio corrispondono ai nostri criteri di qualità e alle esigenze dei clienti, selezionando i produttori più seri e operanti in aree di produzione promettenti, in Italia e all'estero.

Produrre farine **buone** e **sane** richiede tempo. Per questo la nostra macinazione è lenta e costante, abbinata ad una struttura produttiva molto estesa, per **non stressare** e scaldare le farine stesse e ottenere un prodotto naturalmente **vitale**, con tutte le caratteristiche organolettiche naturali intatte.





Chicchisani è un progetto che nasce nel 2010, a seguito dell'esigenza di produrre e vendere prodotti da forno e pani di alta qualità con farine alternative rispetto a quelle che contengono glutine (sia in natura che per contaminazione) ad un'utenza che cresce in modo impellente.

La scelta delle materie prime viene effettuata a seguito di ricerche anche scientifiche, che vengono man mano ampliate e valutate secondo la filosofia Chicchisani. Il progetto si propone di ampliare la propria rete di vendita per mezzo di piccoli laboratori con annessa la vendita per mantenere al meglio la qualità artigianale che mette al primo posto la passione per la vita, il cibo e la convivialità.

"...Vi accompagnamo tutto il giorno, naturalmente...!".

CHICCHISANI
Collegno (Torino)



MATERIE PRIME

... alcuni "ingredienti nobili" che utilizziamo

FARINA DI RISO CLASSICA
 FARINA DI RISO INTEGRALE
 AMIDO DI RISO
 AMIDO DI MAIS
 FECOLA DI PATATE
 FARINA DI MAIS
 FARINA DI GRANO SARACENO
 FARINA DI LUPINI
 BURRO
 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
 OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
 OLIO DI SEMI DI ARACHIDE
 ZUCCHERO DI CANNA
 UOVA
 LATTE
 FARINA DI SEMI DI GUAR
 FARINA DI SEMI DI PSYLLIUM
 INULINA (fibra di cicoria)
 FARINA DI SEMI DI CARRUBA

... il pane ...

... una volta si diceva

"mangia il pane che è fatto di farina"

... la farina intesa come cereale, frutto delle quattro stagioni...

l'inverno: il riposo della terra, della candida neve che protegge il terreno celando una sommosa, laboriosa attesa della primavera, del movimento, della semina e della nascita dei germogli, del fragore dei temporali che annunciano l'avvicinarsi dell'estate lasciando il posto a giornate assolate e luminose preludio del raccolto dei frutti per il "pane di domani"

infine l'autunno, ricco di colori e profumi che scaldano il cuore e l'anima e permettono all'uomo di fondere questo tesoro della natura nel "pane quotidiano"
 chiudi gli occhi ed immagina un pane caldo... appena sfornato... sentine il profumo... croccante e morbido allo stesso tempo... assaggiato... gustane la fragranza... è il frutto della terra, del sole, della pioggia, del respiro dell'uomo... è il frutto della vita.





Il settore della panificazione vede il Panificio Fabaro come il pioniere in questa attività, nata dal trisavolo Antonio Fabaro nel 1915. La qualità delle materie prime e professionalità dei titolari sono la garanzia di questa ditta che è riuscita ad oltrepassare 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. Crostate prodotte in varie misure e formati con passati di albicocca e ciliegie.

Le nostre focacce dolci e i pani di meliga "Pan Meria".

Specialità: seguendo la ricetta tradizionale e utilizzando ingredienti pregiati, produciamo panettoni genuini.

FABARO
Poirino (Torino)

www.fabaro.com



Gianluca Molineris scopre la sua passione per l'arte dolciaria già in tenera età, fin da piccolo dimostra volontà e passione nel realizzare dolci con la mamma in cucina. Con il passare del tempo il gioco della preparazione dolciaria diventa filosofia di vita...Prima per gioco e poi per passione, inizia a lavorare già da adolescente in una delle più conosciute pasticcerie di Cuneo, prima come operaio e poi come pasticciere. Frequenta molti corsi in CAST ALIMENTI e poi ONE TO ONE con il maestro DANILO FREGUIA.

Nel 2003 con al fianco la moglie Federica, apre la sua prima piccola bottega di pasticceria, gelateria e cioccolateria a Carmagnola.

Dopo 7 anni decide di crescere e di far esplodere tutto il suo sapere in un bellissimo locale nel cuore della città.

Nasce, così, Molineris: caffetteria, pasticceria, cioccolateria, gelateria e catering. Una realtà nuova, non solo pasticceria, ma è l'espressione del desiderio di creare un ambiente moderno e confortevole, con un richiamo alle tradizioni, in particolare di quelle azioni e attimi che la freneticità della vita moderna spesso ci fa dimenticare.

Gianluca Molineris decide di non puntare solo sul prodotto finito, ma sull'azione, sui 5 minuti per la colazione per far sì che il "buongiorno" sia una VERITÀ e non solo un modo di essere cortesi...

Il 13 novembre 2010, una nuova realtà nasce nel cuore di Carmagnola e colleziona riconoscimenti nell'arte pasticceria di vario tipo.

Riconoscimenti: Pasticcerie Gambero Rosso, Maestri del gusto dal 2008, ambasciatore del Gusto per la città di Carmagnola, premio Golosaria 2015, eccellenza artigiana, 2° classificato al WORLD SKILLS ITALY PIEMONTE nel 2015.



PASTICCERIA MOLINERIS SNC
Carmagnola

www.molineris.it



Farina del sacco non è solo una panetteria: è un progetto che nasce con l'obiettivo di coniugare la riscoperta delle materie prime di qualità, con cui viene fatto il pane, all'impegno sociale.

La maggior parte delle lavorazioni in vendita nella panetteria di Via San Secondo sono prodotte nella casa circondariale Lorusso e Cotugno (carcere delle Vallette) di Torino da detenuti affiancati da panettieri professionisti. Le farine provengono sia dall'Antico Molino Rosso che dal Mulino Bongiovanni di Cambiano che ha creato una linea di farine macinate a pietra dal nome evocativo: Antiqua (<http://www.antiquafarina.it/>).

La panetteria Farina nel sacco fa parte di un'ampia rete di negozi di cooperative agricole (<http://www.quidanoi.coop/>) che promuove vari prodotti alimentari di buona qualità e esclusivamente di produzione italiana.

Insomma Farina nel sacco non è solo pane..

FARINA NEL SACCO

Torino

il pane di oggi



@farinanelsacco

Dettagli info@dettaglieventi.it www.dettaglieventi.it



La nostra attività di panetteria e pasticceria con forno a legna ha radici ben salde nel passato, ma con un occhio attento al futuro.

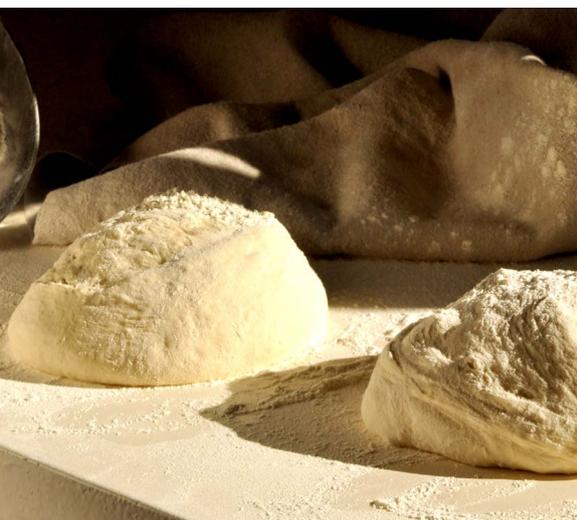
Il nostro vero punto di forza è la panificazione con lievito madre, rinfrescato tre volte al giorno: questa lavorazione conferisce al pane morbidezza e digeribilità apprezzata dalla clientela più esigente. Le farine che utilizziamo sono di altissima qualità come segale e avena, farina di grano tenero tipo 2, quinoa e amaranto, farro integrale, kamut, cereali con aggiunta di noci e uva passa, grano duro siciliano.

Sforniamo grissini stirati a mano, focacce, salatini, croissant e dolci per la colazione rigorosamente cotti nel forno a legna che, con i suoi tempi, scandisce il ritmo della nostra giornata. La pasticceria, come i torcetti e le paste di meliga (con mais coltivato a Bosconero), nasce da una lunga tradizione canavesana. La nostra proposta comprende anche i brutti e buoni, che si preparano esclusivamente con nocciole Piemonte IGP e crostate con marmellate selezionate.

Proponiamo anche biscotti senza burro con farina integrale per incontrare i gusti di coloro che hanno intolleranze alimentari.

Da sempre la nostra passione è al servizio della vostra salute.

IL FORNO A LEGNA di Berta Paschero Bosconero (Torino)



Panificio Pasticceria **Marzo**

Figlio e nipote d'arte, tramando da tre generazioni i segreti e la passione verso il lavoro più bello del mondo, quello del fornaio. All'età di 18 anni, rilevo l'azienda con mia madre e mio fratello iniziando la grande avventura da imprenditore. Nel 2006 inizio a studiare le fermentazioni con Pasta madre, le maturazioni degli impasti, a provare tecniche e procedimenti nuovi per eliminare il lavoro notturno, a ricercare materie prime e produttori locali che possano far rivivere e risplendere di luce propria quei territori come la valle di Susa, ricchi di storia legata al pane e alle coltivazioni dei cereali. Nascono così molte collaborazioni con aziende agricole locali, con agricoltori e mugnai, con ristoranti e trattorie, verso la ricerca di quei sapori del pane di un tempo legato ai cibi del nostro territorio, e soprattutto verso la strada del mangiare sano.

Per me produrre pane significa trasmettere, coccolare, amare.

Ogni impasto è preparato secondo un processo produttivo ben studiato per esaltare al meglio il gusto ed i profumi del cereale e delle fermentazioni. Nella mia produzione non possono mancare le farine di cereali come il mais "Pignolet", le antiche varietà locali su cui c'è tutt'ora un attento studio sulla loro rinascita in campo, o i semi, che nascondono infinite proprietà benefiche per l'organismo ma che poca gente ha la sana abitudine di consumarli durante i pasti.

Il Pane di Segale, nostra produzione d'eccellenza dagli aspetti nutrizionali molto interessanti, viene preparato con farina di segale integrale del territorio limitrofo, macinata a pietra naturale, che ne preserva il valore nutrizionale, con una fermentazione a pasta madre di segale, studiata appositamente per una morbidezza ed un aroma dolce acido che dura più giorni. Inoltre, le pizze a lievito madre, arricchite con verdure di stagione, formaggi d'alpeggio e olio rigorosamente EVO, aumentano la scelta per la vostra pausa pranzo o per il vostro pic nic all'aria aperta, mantenendo sempre come obiettivo principale la vostra salute.

Ecco, per Me il pane è vita, territorio, è benessere, è Star Bene.

La cura dell'esigenza del cliente è di primaria importanza. Il cliente si sente a casa e viene aiutato nella scelta più giusta del prodotto. Ad ogni vostra esigenza alimentare o gusto ci sarà un prodotto per voi, perchè la cultura dei clienti è il primo passo per una sana e giusta alimentazione. Aggiornamenti costanti con medici sportivi e nutrizionisti aumenta la mia passione verso il mondo dell'alimentazione, e restringe sempre di più la ricerca verso materie prime salutari per noi e per l'ambiente.

PANIFICIO PASTICCERIA MARZO
Venaus (Torino)

www.panificiopasticceriamarzo.it



Dettagli info@dettaglieventi.it www.dettaglieventi.it



Cascina Sant'Anna si trova nel cuore del Piemonte, a Cavallermaggiore.

Il nostro è un piccolo allevamento di mucche in cui si produce un latte unico e straordinario. Gli animali, nati e cresciuti nelle stalle della Cascina, vivono una vita tranquilla e mangiano solo i migliori alimenti, provenienti dalle campagne circostanti.

Le nostre mucche crescono e vivono in stalle moderne, caratterizzate dai servizi migliori per la loro salute: oltre ad un sistema di ventilazione che permette un flusso continuo di aria fresca, le nostre signorine seguono il ritmo della musica che suona dalla radio; una piccola attenzione che le rilassa e fa diventare il loro latte ancora più buono.

La nostra è sempre stata una filiera corta, diventata cortissima quando noi, i fratelli Ugo e Francesco Mellano, decidiamo di cambiare strada e di rivalutare il nostro latte al massimo. Oggi, il latte di Cascina Sant'Anna arriva direttamente dalle nostre mucche alle tavole degli Italiani, in tutta la sua bontà, dalla prima all'ultima goccia!

CASCINA SANT'ANNA
Cavallermaggiore (Torino)

www.cascinasantanna.it





La Madia è una panetteria/pasticceria che utilizza per i propri prodotti farine Pane Madre® è un laboratorio di panificazione naturale aperto due anni fa a Buttigliera Alta, in via Reano 16. E' emanazione di Marco Giaccone, maestro panificatore, studioso di fermentazioni, insegnante in svariati corsi in tutta Italia e giudice del Campionato Mondiale di Pizza. In questo laboratorio sono banditi lieviti chimici e la fermentazione è lunga, rigorosamente con pasta madre: quella utilizzata proviene da una banca dei lieviti californiana dove, all'Università di Berkeley, esiste il più importante istituto universitario al mondo per lo studio del processo di panificazione naturale.

E' qui che Marco ha attinto una parte considerevole della sua cultura in materia.

E' stata una scelta provocatoria la sua: rifiutare tutte le comodità della moderna tecnologia panificatoria che utilizza prodotti facilitanti e produrre un pane puro, con le giuste ore di lavorazione, senza scorciatoie.

Il risultato organolettico? Notevole, apprezzato da un pubblico crescente. Nel laboratorio di Buttigliera si sfornano pani di cereali vari, con farine integrali macinate a pietra, pani speciali, baguette, brezel (anche questi prodotti con pasta madre), focacce, grissini, schiacciate, dolci.

PANE MADRE Buttigliera Alta (Torino)





Il Forno dell'angolo di Luca Scarcella Il vero sapore di una volta A cura di Manuela Pacelli
ancora giovane ma ha dimostrato fin dai suoi esordi di avere le idee ben chiare su cosa vuole dalla vita.
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, nel 2004, inaugura il suo negozio torinese. Il lavoro aumenta con il passare del tempo e Il Forno dell'angolo acquista una clientela sempre più numerosa, che Luca cerca di soddisfare quotidianamente ponendo la sua infinita passione e la vasta competenza al servizio di tale scopo. Perennemente alla ricerca degli ingredienti e delle materie prime più naturali e di qualità superiore, nei suoi preparati ha eliminato completamente l'utilizzo di strutto animale, usando solo grassi vegetali non idrogenati. L'olio extravergine d'oliva è un dogma al quale non può rinunciare e l'accantonamento della farina 00 in favore di farine più grezze gli garantiscono una maggiore genuinità e danno al pane il sapore e il profumo di una volta. E poi c'è il tempo, l'ingrediente più importante e quello da tenere maggiormente in considerazione da parte di un panificatore.

IL FORNO DELL'ANGOLO
Torino

www.ilfornodellangolo.it



I SAPORI DEL GRANO



Vinetti

"La freschezza quotidiana di un panino appena sfornato,
il sapore, la bontà, la genuinità che distingue il prodotto nato in maniera artigianale;
la qualità di farine e ingredienti che il panettiere sceglie per darvi il meglio;
la fantasia di forme e sapori sulla vostra tavola...

Tutto questo ve lo offriamo perché siamo un negozio specializzato nella
produzione di pane, pizza grissini e prodotti da forno. Super bravi nella produzione di Panettoni e Colombe.
Scegliete il meglio, scegliete l'artigiano."

I SAPORI DEL GRANO DI VINETTI SAVINO & C. Collegno (Torino)



frumento & caffè

Ordine dal 1912

Think, Eat, Save. La Qualità è la nostra ricetta.



Il perfetto connubio fra profumi e sapori. Preparazione di prodotti artigianali e alta qualità delle materie prime.

Era il 1912 quando Frumento & Caffè aprì per la prima volta le sue porte nel cuore di Torino, conquistando subito i passanti con il profumo del pane e dei dolci che uscivano dal forno. Sono passati più di cento anni, ma la passione è rimasta quella del primo giorno. Scrivere una storia di qualità significa amare le proprie radici, rispettare la tradizione e scegliere ogni giorno ingredienti freschissimi. Solo così possiamo mantenere viva la nostra identità, rallegrando i palati di oggi come quelli di allora.

La nostra pasticceria realizza panettoni che sono dei veri e propri capolavori di dolcezza e di bellezza.

L'anima tradizionale di questi tipici dolci natalizi si rinnova ogni anno, con decorazioni ispirate e poetiche. L'altissima qualità degli ingredienti, la raffinatezza delle confezioni e il valore aggiunto e incomparabile della produzione artigianale, fanno di questi prodotti un dono prezioso.

IL FRUMENTINO

Tre formati per una specialità unica. Il frumentino è disponibile da 250, 500 e 750 grammi ed è un dolce dal gusto indimenticabile.

FRUMENTO E CAFFÈ'
Torino

www.frumentoecaffè.com

PANE E RISO

PANETTERIA - RASTICCERIA PANE E RISO DI URBANI ANTON

Villastellone (Torino)

I TRE SCALINI

Il panificio tre scalini è un'azienda nata 12 anni fa. Il titolare Ignazio Mudu ha lavorato come dipendente per 15 prima di rilevarla con la sorella.

Il punto di forza sono sempre stati i grissini, poi si sono specializzati anche nella pasticceria producendo i grissini ricoperti di cioccolato.

I TRE SCALINI S.A.S.
Gassino Torinese (Torino)



Questo panificio sorprende per la varietà di prodotti: pane integrale e semi-integrale con diversi ingredienti (grano, segale, farro, kamut, cinque cerali), grissini (di frumento e di kamut), focacce, pizze e calzoni. Lo stesso per i dolci: crostate, torcetti, paste di meliga, funghetti di farro e altre specialità.

Il segreto della bontà dei prodotti sta nelle materie prime utilizzate (farine da produzioni biologiche certificate, olio extravergine spremute a freddo, sale dell'Atlantico), nell'utilizzo esclusivamente di lievito madre di propria produzione che conferisce ai prodotti un'alta digeribilità e naturalmente nella cottura in forno a legna.

Buona selezione di prodotti biologici come miele e marmellate, pasta e sughi pronti.

La location è immersa nel verde del parco dei laghi di Avigliana, dove i fratelli Maritano hanno ricavato un laboratorio, forno e punto vendita nella casa di famiglia: una buona meta per una gita golosa.

IL FORNO DEL BORGO Avigliana (Torino)





PAOLO E NADIA
Castellamonte (Torino)





La Madia è una panetteria e pasticceria che utilizza per i propri prodotti farine naturalmente prive di glutine. Lavoriamo con eccellenti risultati la farina di riso, mais, grano saraceno, canapa e teff.

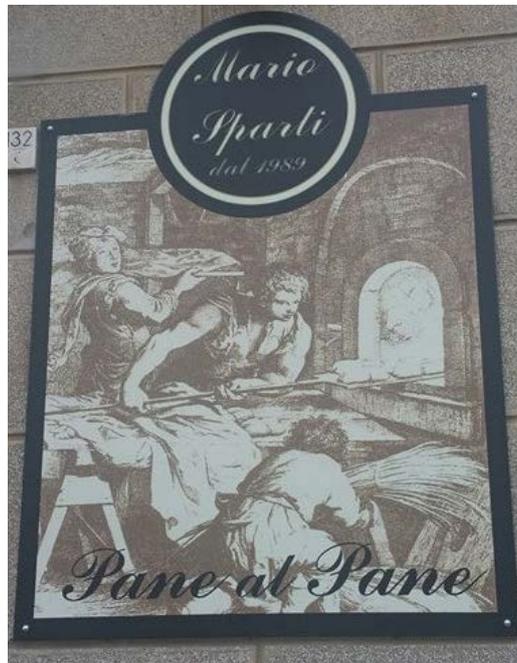
Sforniamo pani, pizze, focacce. Richiestissimi sono i nostri grissini, molto simili ai rubatà, per non parlare delle torte salate, delle danubio e di tantissimi altri prodotti da forno e non solo. Eccellente la pasticceria fresca e secca e le nostre torte, fra cui contiamo la nostra versione della Sacher realizzata con farina di mandorla 100% italiana.

LA MADIA di Loredana Giardina
Torino

www.lamadiatorino.it



Dettagli info@dettaglieventi.it www.dettaglieventi.it



Il mestiere del panificatore è affascinante e complesso allo stesso tempo. La chiave per svolgerlo nel migliore dei modi è conoscere la qualità delle materie prime, i tempi di lievitazione, ma non solo.

Il panificatore è "artigiano", e' capace di mettere a frutto le sue competenze per generare un prodotto appetibile, sano e profumato.

Amore, passione, fatica, voglia di mettersi in gioco e di imparare reinventandosi sempre sono le doti che fanno di me un buon panettiere. Sia per il mio pane che per le mie pizze, uso svariati tipi di farina: farina 00, farina 1, farina 2, farina integrale e di semola macinata.

PANIFICIO PANE AL PANE DI SPARTI MARIO

Rivoli (TO)





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

A Torino sforniamo quotidianamente oltre 43 tipologie di pane.
La passione nasce prima di tutto dalla conoscenza, ricerca ed utilizzo delle farine particolari che generano gusti unici nella piccola produzione.
Ogni anno “adottiamo” alcuni campi di grano, partecipiamo con festa alla mietitura, seguiamo tutte le fasi produttive al fine di darvi quello che consideriamo il miglior pane per il vostro benessere!
I nostri pani hanno nomi come: *Perciasacchi*, *Biancolilla*, *Nero di Castelvetro* e molti altri.
Sono tutti a lievitazione naturale. Ci mettiamo molto tempo a produrli, ma è l'unico modo che conosciamo per garantirvi la qualità del cibo che mangiate!
Tutto viene realizzato a mano, rivisitato con le idee del passato.
La ricerca delle materie rappresenta il nostro punto di partenza.
Inizia con un' accurata selezione dei produttori, cercando di dare sempre la priorità a quello che la nostra terra italiana ci offre.

**VOGLIA DI PANE
Torino**

www.vogliadipanebakery.it





Panificio STAR PAN nasce nel 2003 in un locale con forno annesso. Con il passare del tempo, l'attività crebbe sia organicamente che qualitativamente. Vengono rinnovati gli spazi e creata una zona per la panificazione, una per la pasticceria e un angolo per la ristorazione e bar.

La dedizione al lavoro, l'abilità artigianale e l'utilizzo di materie prime di qualità pregiata, ha dato come risultato un prodotto che ha il "sapore di una volta, ormai dimenticato".

STARPAN
Torino

www.starpan.it



Dettagli info@dettaglieventi.it

Ficini
Focacceria
Pane a Pasta Madre
Dolci Regionali

Pane e Pizze tradizionali da Ficini, panetteria tra le più apprezzate a Torino.

Tradizione, ma non solo:
una grande varietà di pani a lievitazione naturale insieme a tipicità
che vengono da più lontano come il pane "sciocco", le focacce liguri, il pane vegano e tanto altro ancora!

FICINI
Torino





Una costante ricerca dell'equilibrato connubio tra innovazione e tradizione nei lieviti naturali per offrire al consumatore finale il "buon pane quotidiano". Tre generazioni di panificatori si sono tramandati i valori dell'onestà nella produzione di pane e dolci secondo metodi di lavorazione antichi, ma ricchi di novità, a seguito di ricerche nutrizionali che aiutano a vivere meglio. Così dal forno a legna escono pane, grissini, biscotti, torte in cui gli aromi e i colori connotano la naturalezza del prodotto esaltandone la qualità "assoluta". Tra i prodotti di punta ad esclusiva lievitazione naturale contiamo: grissini con le nocciole, grissini morbidi con le noci, pane di pura segale, pane di kamut, pane con cereali arricchito di noci e uva sultana, croissants, torte e crostate di confettura o frutta di stagione. Inoltre produciamo il pane senza lieviti, il cui procedimento di preparazione necessita di 4 giorni di riposo per l'impasto prima della cottura in forno. Durante le festività, sforniamo panettoni e colombe, preparati secondo l'antica ricetta di famiglia.

IL FORNO A LEGNA di Berta Paschero Bosconero (Torino)



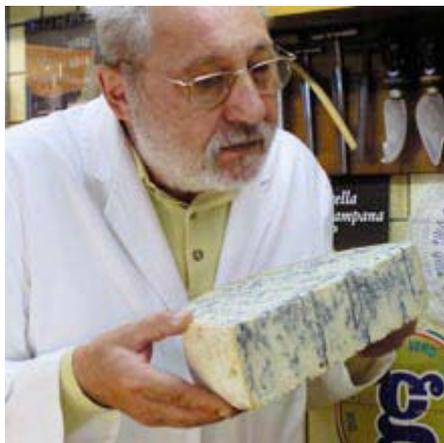


L'Azienda Agricola " Il Runch" di Majrano Luca è nata nel 2001 su iniziativa del titolare con il prezioso aiuto della famiglia. Sorge nella splendida conca dei Tornetti di Viù a circa 1200 mt. di altitudine in posizione soleggiata, così da permettere un ottimo sviluppo delle coltivazioni in atto presso l'azienda. Vengono coltivati principalmente piccoli frutti: mirtilli, lamponi, fragoline di bosco, ribes, ortaggi, patate, ecc.. A partire dalla primavera 2002 sono state impiantate oltre duecento piante di "Antichi Meli": si tratta di alcune varietà di mele antiche piemontesi che la Provincia di Torino ha inserito nel proprio paniere. Sono ricche di vitamine e polifenoli, difficili da trovare sui mercati. Nei nostri laboratori trasformiamo la frutta e gli ortaggi, producendo confetture, succhi di frutta, antipasti e salse di ottima qualità. Abbiamo inoltre circa 100 famiglie di api che ci forniscono mieli di flora alpina di altissimo pregio. Al piano superiore potrete trovare il ristorante agriturismo dove i clienti possono gustare a pranzo ed a cena i prodotti dell'Azienda preparati con cura da Claudia e Luca. Non mancano mai i piatti tipici della tradizione Valligiana, le tome ed il burro di alpeggio, i salami di Turgia, le polente, la selvaggina locale, la pasta fresca, il pane ed i grissini cotti nel nostro forno a legna e tutto ciò che il nostro territorio montano offre di stagione in stagione (funghi, erbe, rane, trote, castagne, ecc..). Nella sala accogliente e rustica con le travature a vista, il caminetto e le colonne in pietra locale, possiamo ospitare fino a circa sessanta commensali. Nel punto vendita si possono acquistare tutti i nostri prodotti, freschi e trasformati.

IL RUNCH
Azienda agricola
Frazione Tornetti di Viù (Torino)

www.ilrunch.biz

BORGIATTINO



FORMAGGI

Potete trovare un'ampia scelta di formaggi tipici ed artigianali, nazionali ed esteri.
Ognuno dei nostri formaggi è certificato e scelto tra i migliori prodotti.

VINI

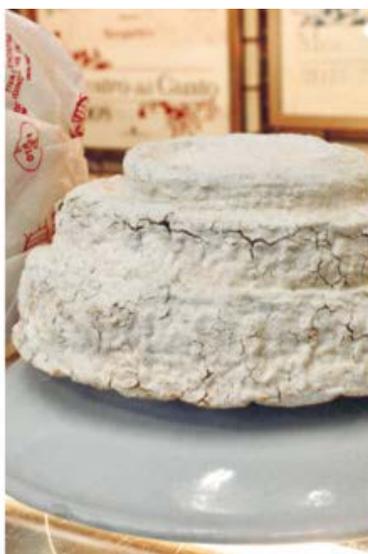
Borgiattino vi propone vini selezionati, da accompagnamento e degustazione, da pasto o da sorseggiare in compagnia.

TUTTI GLI ALTRI PRODOTTI

Ogni giorno potrai trovare pasta fresca artigianale della migliore qualità...
E poi ancora confetture, gelatine e mieli artigianali per accompagnare i formaggi,
come dessert per la cena o per dare gusto ad una nuova giornata.

BORGIATTINO
Formaggi e vini
Torino

www.borgiattino.com



panacea

PANE A LIEVITAZIONE NATURALE



Buon grano fa buon pane!

PANACEA è il primo forno di Torino per la produzione esclusiva di Pane a “Lievitazione Naturale 100% con Pasta Madre Viva” che utilizza la farina proveniente dalla Filiera della Farina del Parco Naturale di Stupinigi. Per fare il Pane non utilizziamo mai lievito di birra, conservanti, coloranti, zuccheri aggiunti, farine di cui non conosciamo la filiera, farine tipo 00, strutto, oli di semi o di palma e nessun tipo di integratore, aromi naturali artificiali o i cosiddetti “miglioratori”.

Pane dal sapore autentico, dalla fragranza naturale e dal profumo inimitabile con un ridotto residuo acido che piace a tutta la famiglia, anche ai bambini.

Grazie all’utilizzo di farina non raffinata, ricca di fibra e macinata a pietra, il pane risulta essere particolarmente dotato di sostanze nutritive, a basso contenuto di glutine e con un indice glicemico più basso del pane comune. Inoltre, grazie al complesso equilibrio dei suoi ingredienti e ad un lungo processo di lievitazione con solo pasta madre, il pane di PANACEA nutre meglio il nostro organismo, sazia per più tempo, non risulta allergizzante, facilita la digestione, l’assorbimento dei minerali, il riequilibrio della flora batterica, non gonfia lo stomaco e stabilizza in modo spontaneo e naturale il ph dell’intestino e il suo normale funzionamento fisiologico.

Il pane di PANACEA rappresenta oggi una vera alternativa genuina, salutare e gustosa al pane industriale e a tutti i suoi molteplici...“effetti indesiderati”.

Il termine PANACEA, che raffigura nella mitologia greca la personificazione della guarigione universale ottenuta per mezzo delle piante e la sua assonanza con la parola “pane”, rappresenta simbolicamente il nostro progetto, che intende portare in tavola in modo accessibile e quotidiano i valori legati al Diritto alla Salute e alla Qualità del Cibo, il recupero della Tradizione, Sicurezza Alimentare e Sostenibilità Ambientale.

Società Cooperativa Sociale “ARTICOLO 4”
Torino



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



Passione di famiglia

Da quattro generazioni la nostra famiglia vive in simbiosi con le api, consapevole del valore che esse rappresentano per l'equilibrio della nostra Natura. Nel 1946 Agostino Bianco regala a suo nipote Mario un alveare per il suo compleanno e da quel momento inizia una storia ancora in corso...

L'impronta

L'altra passione di famiglia, la produzione di vino, ha influenzato molto la nostra filosofia aziendale. Il concetto di monovitigno è stato trasferito al mondo dei mieli scegliendo il monofloreale come obiettivo di qualità. Esistono grandi annate di vini così come grandi annate di mieli.

Il miele italiano è cultura

Con la sua straordinaria ricchezza botanica, l'Italia, influenzata dalle Alpi e dal Mediterraneo, rappresenta una miniera d'oro per la produzione di mieli di alta qualità. Non è un caso che l'unica scuola ufficiale di degustatori di mieli al mondo sia nata qui e noi siamo orgogliosi di farne parte.

Una sfida continua

La nostra filosofia aziendale è espressa dal suo fondatore Mario Bianco: "Le api fanno il miele, tutto quello che facciamo è portarle ai fiori". Siamo alla continua ricerca di *terroirs* incontaminati in cui l'incontro tra le api e i fiori possa essere raccontato dalle emozioni che il miele comunica al momento della sua degustazione.

Sperimentazione

Attraverso la collaborazione con altri artigiani del gusto siamo alla continua ricerca di nuovi prodotti in cui il miele inteso come ingrediente, è principale protagonista. Ne sono un esempio i cioccolatini "Honey Diamonds" e il liquore "Mielò", fusione, quest'ultimo, della tradizionale grappa piemontese con il miele siciliano.

**Miele Mario Bianco s.n.c. di Bianco Andrea & c.
Caluso (Torino)**

www.mieleitalia.com





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.

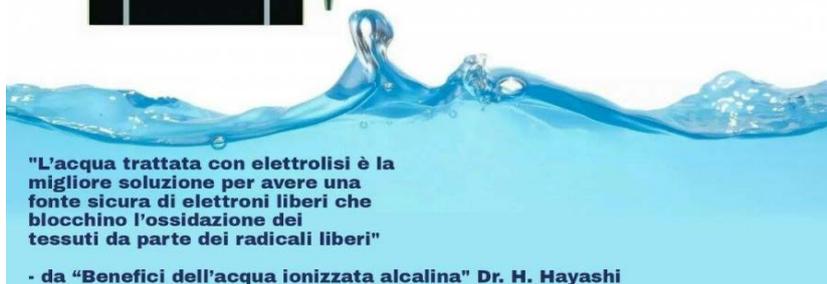
Hydra, la soluzione che stavi cercando.

HYDRA SRL
Vinovo (Torino)

www.hydraimpianti.it



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

SpreMarì
il sapore della freschezza



Succhi da Agricoltura Biologica Italiana

www.spremarì.it

SpreMarì sono succhi ottenuti dalla spremitura di frutta ed agrumi da agricoltura biologica, provenienti solo da aziende agricole italiane storiche che da anni dalle loro terre incontaminate raccolgono a mano la frutta maturata sulla pianta, lavorandola in maniera tradizionale.

I succhi al 100% di frutta e le combinazioni, in quanto Bio, sono prive di conservanti, additivi di alcun genere e soprattutto senza zuccheri aggiunti.

www.spremarì.it

Dettagli info@dettaglieventi.it www.dettaglieventi.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



Dettagli info@dettaglieventi.it www.dettaglieventi.it

BIMBY

Agente di Bimby

gitikalantari@gmail.com