

[7RULQRFHOHEUDLOSDQHWWRQHDUWLJLDQDOH](#)

Tutto pronto per “Una Mole di Panettoni”, evento torinese interamente dedicato al panettone artigianale dei grandi maestri pasticceri d’Italia, con il patrocinio del Consiglio regionale del Piemonte, della Camera di Commercio di Torino, della Città e della Provincia di Torino.

Il taglio del nastro sabato 30 novembre, alle 10:45, Al Museo nazionale del Risorgimento di Torino, a Palazzo Carignano. Per l’evento ci sarà anche il celebre panettone d’oro con il suo ideatore Dario Hartvig, il pasticciere di Carmagnola che ha realizzato l’opera ricoperta d’oro e diamanti per un magnate russo.

Da quel momento, fino a domenica sera, un ricco calendario di degustazioni, incontri, sorprese golose che rendono l’appuntamento unico nel suo genere. L’ingresso è libero, mentre per alcune degustazioni è previsto un versamento di 5 euro: il ricavato sarà interamente devoluto all’Associazione Cucina Malati Poveri di Torino.

Ci sarà il Castello di Pralormo che presenterà l’allestimento “Pane...ttoni e tulipani”, una spettacolare tavola imbandita ricca di suggerimenti per una tavola di Natale indimenticabile, coniugando l’interesse per la cucina e golose tradizioni familiari alla raffinatezza della *mise en place*. Le leggerissime alzate, i piattini, le coppe e le piccole vasche del centro-tavola di cristallo trasformeranno la tavola in un giardino delle meraviglie: i panettoni saranno decorati con frutta brinata, un’antica e raffinata tradizione piemontese, ma anche con delicati tulipani; nelle piccole coppe le *mignonnerie* della tradizione pasticceria subalpina si trasformeranno in semplici e raffinate decorazioni da tavola.

Ammirando l’allestimento si potranno anche scoprire notizie curiose sulla tradizione subalpina della pasticceria e della cioccolateria. Ai visitatori sarà omaggiato un segnalibro con ricette tratte dagli archivi del Castello.

Agli assaggi e alla vendita dei panettoni artigianali si affianca un ricco programma di incontri, curati dall’Accademia Sac à Poche e condotti da Alessandro Felis, nella Sala Plebisciti del Museo del Risorgimento. Si potranno così incontrare e ascoltare i protagonisti in prima persona: i maestri pasticceri Faletti, Dall’Agnese, Gertosio, Raspino, Zuccarello, Nicola Fiasconaro, Andrea Monti; quindi le stelle, con lo chef patron del Magorabin Marcello Trentini, lo chef patron di Casa Vicina Claudio Vicina e lo chef pâtissier di Raspino Gino Rigobello. Gli ingredienti del vero panettone artigianale saranno raccontati nel talk show con Annamaria Colombo di Molini Valente, Gabriella Fantolino di Uova Fantolino, Chiara Bardini di Agrimontana e il maestro pasticciere Rolando Morandin.

Non mancheranno i vini delle feste, con l’Enoteca Regionale dei Vini della provincia di Torino e l’Erbaluce di Caluso dei produttori di Confagricoltura Torino. In occasione della manifestazione, infine, alcuni ristoranti del centro di Torino proporranno serate a tema sul panettone.



UNA MOLE DI PANETTONI
..nella capitale del gusto

30 Novembre - 1 Dicembre
Torino 2013 - 2ª Edizione

- Vetrina di lievitati di eccellenza artigianale
- Assaggi gratuiti
- Vendita al prezzo speciale di € 20/kg
- Eventi didattici e conferenze (info@ostagiovent.it)
- Degustazioni guidate
- Incontri con chef

Ingresso gratuito
Museo Nazionale del Risorgimento Italiano
Palazzo Carignano piazza Carlo Alberto 8
Orario: sab. e dom. ore 11-19
La manifestazione sostiene l'Associazione CUCINA MALATI POVERI di Torino

CON PATROCINIO DI
CON PATROCINIO DI



vi segnaliamo