



DOLCI PORTICI Seconda Edizione

22 - 23 - 24 marzo 2019

PALAZZO BIRAGO
Via Carlo Alberto 16, Torino

DOLCI PORTICI è un progetto promosso dalla Città di Torino, ideato e coordinato dalla Fondazione Contrada Torino ONLUS e sostenuto dalla Camera di commercio di Torino.

GLI INCONTRI A PALAZZO BIRAGO

Ogni giornata di incontri porrà il focus su un argomento specifico. In particolare:

Venerdì 22 marzo - Torino: capitale del cioccolato;

Sabato 23 marzo - La pasticceria torinese: una storia secolare di eleganza e creatività;

Domenica 24 marzo - La *galuparie* da forno.

Gli incontri prevedono, per ogni giornata, almeno un intervento a carattere storico - culturale, una tavola rotonda che vedrà la partecipazione di testimonial d'eccezione e una degustazione guidata a pagamento.

Il giornalista e critico enogastronomico **Alessandro Felis** modererà gli interventi e condurrà le degustazioni.

Le attività didattiche di degustazione sono realizzate in collaborazione con l'IIS Bobbio di Carignano e l'Accademia per Buongustai Sac à Poche.

Le degustazioni di cioccolato, pasticceria e prodotti da forno sono a cura dei **Maestri del Gusto** di Torino e provincia.

Gli incontri in programma si terranno in Sala Giunta mentre le degustazioni in Sala Blu.

Si ringrazia per la partecipazione l'Associazione Caffè Storici e Salotti Sabaudi di Torino.





PROGRAMMA

VENERDI' 22 MARZO 2019
Torino Capitale del Cioccolato

Ore 15.30 - CHOCOLATE WAY

I distretti storici del cioccolato italiano si confrontano.

Intervengono: *Filippo Pinelli* Direttore della Chocolate Way per il distretto di Perugia; *Nino Scavolotto*, distretto I.G.P di Modica; *Guido Castagna* Distretto Storico di Torino - CCIA di Cuneo.

Ore 16.15 - LA CIOCCOLATA TORINESE: ORIGINI E STORIA SECOLI XVII E XIX

Una chiacchierata con *Mauro Silvio Ainardi*, architetto, storico dell'architettura e autore del libro "Le fabbriche da cioccolata" (Umberto Allemandi & c. Editore - Torino, 2008).

Ore 17.00 - CIOCCOLATO, IN TUTTI I SENSI (Evento soggetto a donazione)

Tutti i sensi, anche l'udito, sono coinvolti nell'analisi sensoriale del cibo degli dei. Degustazione guidata di diverse tipologie di cioccolato, con la partecipazione di *Giordano Cioccolato*.

Ore 17.45 - INCONTRO CON ... GUIDO GOBINO

Il cioccolato tra alto artigianato e produzione seriale di qualità. Un brand alla conquista del mondo. *Guido Gobino*: Titolare dell'omonima azienda cioccolatiera artigiana d'eccellenza, detentore di numerosi premi internazionali, nel 2006 "Ambasciatore di Torino" in occasione dei giochi olimpici invernali, le sue creazioni hanno vinto nel 2008 e nel 2011 il titolo di "Miglior pralina al mondo" conferito dalla prestigiosa Academy of Chocolate di Londra, e svariate "Tavolette d'Oro".

Ore 18.15 - IL GIANDUJOTTO, TORINESE PER ECCELLENZA!

Da Napoleone in poi è diventato il simbolo della nostra tradizione, ma senza dimenticare i cremi e le altre dolci declinazioni con la nocciola. Partecipano *Caffè Alberto* e *Prodotti Gianduja Torino*.

con la collaborazione di



Confederazione Nazionale
Artigiani e Agricoltori
CNA



Associazione Caffè Storici
e Salotti Sabaudi di Torino





SABATO 23 MARZO 2019
La Pasticceria torinese:
una storia secolare di eleganza e creatività

Ore 16.30 - CAFFÈ, PASTICCERIE E CIOCCOLATERIE

Storia delle dolci botteghe torinesi sotto i portici della nostra città. A cura di *Germano Tagliasacchi*, architetto e direttore di Fondazione Contrada Torino Onlus.

Ore 17.15 - I DOLCI NELLA NOSTRA DIETA QUOTIDIANA

Tollerati? Da evitare? Indispensabili? Quando, come e quanti? Partecipa *Teresa Mannarino*, dietista e consulente alimentare.

Ore 17.45 - INCONTRO CON... FABRIZIO GALLA

“Pasticceria e cioccolateria come espressione creativa”.

Fabrizio Galla: allievo del Maestro Iginio Massari, Fabrizio Galla ha collezionato medaglie e riconoscimenti ovunque. La sua torta Jessica (sei strati di cialda, gianduja e cioccolato) ha vinto la medaglia d'oro alla Coppa del Mondo di Pasticceria e, dalla sua pasticceria di San Sebastiano Po, ha continuato a collezionare riconoscimenti internazionali: dal World Chocolate Masters di Parigi al World Pastry Championship di Phoenix.

Ore 18.15 - L'ABC DELLA PASTICCERIA E LA TRADIZIONE TORINESE (Evento soggetto a donazione)

Le basi della lavorazione artigianale (pasta frolla, pâte à choux,...), bignole, chantilly. Partecipa la pasticceria *Gertosio*.

con la collaborazione di



Confederazione Nazionale Artigiani e Agricoltori
CNA
Città di Torino



Associazione Caffè Storici
e Salotti Sabaudi di Torino





DOMENICA 24 MARZO 2019

La galuperie da forno

Ore 16.00 - STORIA DELL'INDUSTRIA DEI PRODOTTI DOLCIARI NELL'AREA TORINESE: DALLA VENCHI UNICA ALLA GALUP.

A cura di *Germano Tagliasacchi*, architetto e direttore di Fondazione Contrada Torino Onlus.

Ore 16.45 - I BISCOTTI DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE

Savoiardi, canestrelli, torcetti, nocciolini e tanti altri ancora: storia e presente. Partecipa *Francesco Maserà* de *Il Dolce Canavese*, evento con degustazione.

Ore 17.45 - LA DEGUSTAZIONE DELLA COLOMBA (Evento soggetto a donazione)

Come assaggiare i prodotti lievitati, le tecniche e alcuni suggerimenti per riconoscere il prodotto artigianale.

Con *Giovanni Dell'Agnese* e *Giovanni Scalenghe*, pasticceri.

Ore 18.15 - INCONTRO CON... ALBERTO MOSSOTTO

"Galup, un marchio storico: genesi di una rinascita industriale" *Alberto Mossotto*, responsabile marketing e commerciale Galup.

Dal 1922 nello stabilimento di Pinerolo, Galup è sinonimo di panettone, colombe e prodotti da forno. Si deve al fondatore di Galup Pietro Ferrua, langarolo di nascita e pinerolese d'adozione noto a tutti come Monsù Ferrua, la creazione di un nuovo tipo di panettone: basso e ricoperto da una golosa glassa di nocciole, che si differenzia dal classico panettone milanese alto e che, in breve tempo, conquista le tavole natalizie del mondo intero.

La partecipazione a tutti gli eventi è gratuita, salvo per le degustazioni guidate oggetto di donazione.

Per tutti gli eventi è gradita la prenotazione che può essere effettuata, previo accredito, all'indirizzo mail dolciportici@gmail.com entro il 21 marzo 2019.

Per le degustazioni guidate oggetto di donazione occorre, congiuntamente alla prenotazione, versare una quota minima di 5,00 € a persona nel fondo no-profit "Unicredit Il Mio Dono - Progetto Portici e Gallerie di Torino" visitabile al seguente link: <http://bit.ly/2I8EzMu>

L'accesso alle sale senza prenotazione sarà consentito solo in caso di disponibilità di posti liberi.

con la collaborazione di



Confederazione Nazionale Artigiani e Agricoltori
CNA



Associazione Caffè Storici
e Salotti Sabaudi di Torino

