

con il contributo di



con il patrocinio e supporto di



progetto e realizzazione a cura di



DOLCI PORTICI 2023 **Terza edizione**

Gli incontri a

PALAZZO BIRAGO di BORGARO
Sala Giunta e Sala Blu
VIA CARLO ALBERTO 16, TORINO

Nella storica sede aulica della Camera di commercio di Torino per ogni giornata si terranno incontri con l'approfondimento di un tema di attualità grazie alla partecipazione di testimonial d'eccezione. Gli appuntamenti saranno allietati da assaggi di specialità dolciarie ed a conclusione del programma quotidiano saranno organizzate delle masterclass.

Tutte le giornate sono ad accesso libero e gratuito con obbligo di prenotazione.

Il giornalista e critico enogastronomico **Alessandro Felis** modera gli interventi e conduce le degustazioni.

Le attività didattiche di degustazione sono realizzate in collaborazione con l'**IIS Bobbio** di Carignano, l'**Accademia per Buongustai Sac à Poche** e l'**Enoteca Regionale dei Vini della provincia di Torino**.

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

Venerdì 24 marzo - Torino: cioccolato è gianduiotto.

Ore 11:00 - Inaugurazione Dolci Portici in Via Roma con taglio del nastro fronte Galleria San Federico saranno presenti: per la Camera di commercio di Torino il Vice Presidente Enzo Pompilio D'Alicandro, per la Città di Torino l'Assessore al commercio Paolo Chiavarino

Ore 15.30 – Gianduiotto di Torino IGP: verso il riconoscimento

Incontro con gli attori dell'iter per l'ottenimento dell'IGP per il Gianduiotto di Torino

Intervengono: Guido Castagna, presidente Comitato Gianduiotto di Torino IGP, Antonio Borra, Comitato Gianduiotto di Torino IGP, Paolo Vittone, Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino.

Ore 16.15 – Non solo pasticceri: esperienze e storie di pasticceri fuori dal comune.

Intervengono: i Maestri del Gusto Fabrizio Racca, designer del gusto, e Paolo Pitti agricoltore e pasticciere.

Ore 17.00 – Perché si chiama Gianduiotto? E come si fa il Gianduiotto?

Modellato, estruso, plasmato a mano...metodi diversi, una sola bontà.

Intervengono: i Maestri del Gusto Ballesio Cioccolato (gianduiotto fatto a mano), Davide Appendino (stampato) e Guido Castagna (estruso)

Ore 17.45 – Masterclass: I Gianduiotti incontrano il Caluso Passito – Sala Blu

Degustazione guidata di Gianduiotti (classico, fondente, pistacchio, caffè) abbinati a tre Caluso Passito DOCG. Partecipano l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino e Prodotti Gianduja.

con la collaborazione di



Confederazione Nazionale
Artigianato e delle Piccole
e Medie Imprese



Ore 18.30 – Masterclass 2: I Gianduiotti incontrano il Caluso Passito – Sala Blu

Degustazione guidata di Gianduiotti (classico, fondente, pistacchio, caffè) abbinati a tre Caluso Passito DOCG. Partecipano l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino e Prodotti Gianduja.

Sabato 25 marzo - Il cioccolato: una storia italiana tra industria e alto artigianato.

Ore 15.30 – Pasticceri e cioccolatieri si diventa o lo si è? Come nasce e come sviluppare la passione per la lavorazione del cioccolato?

Partecipano: Raffaele Trovato, direttore IFSE Culinary Institute, Rosa Lupo, docente di cucina e pasticceria presso l'IIS Bobbio di Carignano e il Maestro del Gusto Giovanni dell'Agnese.

Ore 16.15 – Torino culla del cioccolato: immagini attraverso i secoli del cibo degli dei.

Partecipa Germano Tagliasacchi, Direttore della Fondazione Contrada Torino Onlus.

Ore 17.00 – Industria e artigianato, Italia e altri paesi produttori: la fabbricazione del cioccolato

(spunti dalla tesi "Origini e sviluppi dell'Industria del cioccolato in Italia", Università degli Studi di Milano, Facoltà di Scienze Politiche, Anno Accademico 2004-2005)

Partecipano: Germano Tagliasacchi e l'autore E. Gianluca Truppa

Ore 17.45 – Masterclass: Quando il cioccolato incontra i liquori: variazioni sul tema – Sala Giunta

Partecipano: Ziccat (Preferiti, cioccolatino al Cari) e Giordano Cioccolato (Alpinluce)

Domenica 26 marzo – Dalla pâtisserie mignon alle galuparie: eccellenze dell'arte dolciaria torinese.

Ore 15.30 – Marchi piemontesi che ci rappresentano nel mondo. Un matrimonio tra grandi nomi dell'arte dolciaria piemontese: Galup e Streglio; il cioccolato piemontese nell'orbita del caffè: TBD

Ore 16.30 – MATOSTO® (Marchi Torinesi nella Storia): i marchi dell'archivio storico della Camera di commercio di Torino testimoni di dolci successi e di golose imprese.

Una selezione delle storie delle principali aziende dell'arte dolciaria e dei loro marchi registrati a Torino. Intervengono: Mariangela Ravasenga - Camera di commercio di Torino, e Giovanni Ferrero - Presidente ISMEL.

Ore 17.00 – Grande storia della piccola pasticceria torinese.

Intervengono: i Maestri del Gusto Giovanni Scalenghe e Costantino Guardia.

Ore 17.45 – Masterclass.

Pasqua si avvicina: Colomba, Uovo di Pasqua e vini dolci nella tradizione torinese. Degustazione guidata di Colombe, ovetto di Pasqua e di vini Caluso Passito Docg e Collina Torinese Doc Malvasia. Intervengono i Maestri del Gusto Fabaro (colombe), Piemont Cioccolato (ovetti di cioccolato) e l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.