



Seconda Edizione
2018

Rassegna Stampa

SOMMARIO

QUOTIDIANI E QUOTIDIANI ONLINE

1. La Stampa
2. Il Tirreno
3. Il Mattino
4. Messaggero Veneto
5. Repubblica.it
6. Corriere della Sera – Corriere Torino
7. Gazzetta dello Sport – GazzaGolosa
8. Il Mattino.it
9. AltoFriuliOggi.it
10. La Stampa.it
11. Quotidiano Piemontese
12. Affari italiani
13. Gazzetta di Salerno
14. Torino Oggi
15. SiciliaInformazioni
16. LangheRoeroMonferrato.net – annuncio
17. LangheRoeroMonferrato.net – post evento
18. AgroToday.it
19. Il Roma.net
20. Messaggero Veneto – ed Udine – con link video
21. Torino Flash

AGENZIE

1. ANSA

SETTIMANALI

1. TUStyle
2. TorinoSette – la Stampa

RADIO

1. Radio Veronica One
2. Radio Nostalgia

TELEVISIONI

3. Tg2 Eat Parade

4. Tg3 Piemonte - annuncio
5. ToriNow

WEB

1. TempiodiVino.it
2. EG News
3. Luciano Pignataro
4. Sapori condivisi
5. Tusinoise.it
6. Mole24.it
7. Sapori del Piemonte
8. Gli assaggi di Tonia
9. La Gazzetta dei Sapori
10. MangiaeBevi
11. PrimoChef.it
12. TorinoTerra.blog
13. The Tips
14. LinkAT
15. Diario di Torino
16. MixerPlanet
17. TigullioVino
18. TuttoFood
19. Di testa e di gola
20. EvenSi
21. ISNews.it
22. Foodmakers.it
23. Il dubbio.news
24. Outsiders Webzine – annuncio
25. Outsiders Webzine - recensione
26. MeteoWeb.eu
27. CarpeDiem
28. TripAdvisor

ISTITUZIONALI

1. Maestri del Gusto
2. In Piemonte In Torino
3. Torino Giovani
4. Turismo Torino (italiano e inglese)

STAMPA ESTERA

1. Ammonneews.net (arabo)

A tutta Colomba: dall'uovo di Tortora alle albicocche di Tiri

di [Francesco Velluzzi \(http://gazzagolosa.gazzetta.it/author/fvelluzzi/\)](#)

L'origine è lombarda. È un dolce stagionale, anzi pasquale. Perché se è vero che il panettone è stato sdoganato e lanciato in varie versioni per tutto l'anno, la **colomba** resta confinata alle festività di **Pasqua**. Tutto in un mese. Chi vuole comprarne una di qualità per le feste può approfittare della manifestazione di Torino, **Una mole di cioccolato e di colombe**, che si tiene domani e domenica 18 nell'albergo Principi di Piemonte (ingresso gratuito). È la seconda edizione e sulla scia di quanto creato da [Re Panettone \(http://gazzagolosa.gazzetta.it/2016/11/26/panettone-all-olio/\)](#), la vendita è a un prezzo controllato: **24 euro al kg**. Verrà premiata la migliore. Il prezzo invita perché una colomba di qualità non costa meno di 30 euro al kg.

MILANO Se parliamo di colomba bisogna partire da Milano. Soprattutto per rispetto della storia, cominciata con la **Motta** intorno al 1930 su idea del direttore della pubblicità Dino Villani. La storia continua con l'azienda **Vergani**, che produce ancora in città: nel 1944 Angelo aprì il piccolo laboratorio in viale Monza. Oggi Vergani propone una vasta gamma: classica, pere e cioccolato, tre cioccolati, senza canditi. Per arrivare alle mediterranee con albicocche, pere, limone, noci, e l'ultima nata, pesca e amaretto. Chi ama la versione classica può puntare a occhi chiusi sui tanti pasticceri milanesi di tradizione: Martesana, Cucchi, Rovida, Panzera, Gattullo, San Gregorio. Poi ci sono tanti fornai o piccole pasticcerie che ne preparano un numero limitatissimo. Ma l'offerta si è allargata: alla forte presenza in Gdo dei marchi classici, si è aggiunto il lavoro dei pastry chef, degli stellati, addirittura delle griffe della moda. **Giorgio Armani** per esempio ha una sezione dedicata ai dolci e la sua colomba (prodotta da un'azienda dolciaria e confezionata in modo eccellente) è di ottimo livello. Panzera ha sempre dei lievitati eccellenti (e si lancia pure in una rivisitazione salata tipo torta Pasqualina) mentre la **Martesana** ha anche la variante *de l'Enzo* con glassatura al cioccolato e marmellata di albicocche all'interno, come per il *Panetun*. **Maurizio Bonanomi**, della **Pasticceria Merlo** di Pioltello, che [ha vinto l'ultimo concorso di GazzaGolosa sul miglior panettone d'Italia \(http://gazzagolosa.gazzetta.it/2017/12/01/panettone-bonanomi/\)](#), propone quest'anno come novità la versione pesca e amaretto mentre è molto interessante la colomba *de sciuri*, un lievitato ricchissimo con mele, pere, albicocche, ananas, arancia, mandorle con glassa di nocciole Piemonte. Tutti i lievitati di Bonanomi sono fatti con una farina intera molto ricca e profumata. Da segnalare anche **Jean Marc Vezzoli** al **Panificio Longoni** di Carate Brianza che punta molto sui gusti insoliti: noci pecan, rapa rossa, rabarbaro. Fa anche – uno dei pochi in Italia – una colomba agli agrumi dove usa l'olio al posto del burro.



METEO



OROSCOPO



GIOCHI



affaritaliani.it



Il primo quotidiano digitale, dal 1996



POLITICA

25 Aprile, Raggi: "Occasione persa per stare uniti"



POLITICA

25 Aprile, Raggi: "Grazie a chi ha combattuto per le libertà di cui godiamo oggi"



POLITICA

Martina (Pd) "Lasciamo d. hashtag e fa politica"

NOTIZIARIO

[torna alla lista](#)

30 marzo 2018- 13:40

Pasqua: premio creatività per la colomba 'Nzogna e pepe' di De Vivo a Pompei



Napoli, 30 mar. (Labitalia) - Si chiama 'Nzogna e pepe', si ispira al 'Casatiello sugna e pepe', che non può mancare sulla tavola pasquale napoletana. E' la colomba realizzata dalla pasticceria De Vivo di Pompei. E si è appena aggiudicata il secondo posto, nella categoria 'Colomba creativa', al concorso organizzato nell'ambito della seconda edizione della 'Mole di Colombe e Cioccolato', che si è svolta all'hotel Principi di Piemonte di Torino. Una manifestazione organizzata da Dettagli Eventi, che ha visto la partecipazione di pasticceri da tutta Italia con le loro specialità, in particolare le colombe declinate in tante tipologie. Il concorso,

quindi, quest'anno, ha visto ottimi risultati per i rappresentanti della Campania."Un soffice impasto lievitato salato arricchito con sugna, pepe, pancetta, pecorino, capicollo, salame, aglio e peperoncino", spiega Marco De Vivo, che sottolinea come "la colomba salata diventa compagna irrinunciabile di merende, aperitivi, da consumare in ogni momento con amici e parenti". "Ma tante altre sono le declinazioni del dolce pasquale proposte da Vincenzo Faiella, il pastry chef, che vi aspetta in via Roma 36 a Pompei", conclude.

Quotidiano Piemontese

(1)



**Registrati ora
a car2go**

Registrati ora e
aggiudicati €15 di
credito iniziale!



Arrivano dal Friuli e dalla Campania i vincitori di Una Mole di colombe e cioccolato

19 marzo 2018 / in Enogastronomia (<http://www.quotidianopiemontese.it/category/sezioni/enogastronomia/>), Torino (<http://www.quotidianopiemontese.it/category/torino/>)



Condividi 1

Il clima ancora invernale non ha impedito a “Una Mole di colombe e cioccolato” di confermarsi uno degli appuntamenti più attesi in fatto di pasticceria e dolci legati alla tradizione pasquale. Lo decreta il successo di pubblico che sabato 17 e domenica 18 marzo ha affollato le sale dell’Hotel Principi di Piemonte di Torino,

dove si è svolta la manifestazione che ha ospitato trenta pasticceri di quasi tutte le regioni d'Italia. Per molti di loro si è trattato di un ritorno, dopo "Una Mole di Panettoni", il consolidato week end dedicato ai dolci natalizi, mentre per altri è stato un debutto nel capoluogo piemontese.

Le colombe tradizionali e creative (farcite oppure salate), tutte rigorosamente prive di conservanti o altri elementi in contrasto con il disciplinare dei lievitati artigianali, sono stati oggetto del concorso che accompagna la manifestazione curata da Dettagli Eventi. Una giuria di esperti presieduta da Giovanni Dell'Agnese, pasticciere e vicepresidente Ascom Torino, ha premiato le due versioni dei prodotti.

Nella categoria "tradizionale" il successo è andato al maestro pasticciere Alessandro Rizzo, di Tarcento, in provincia di Udine. Al secondo posto si è classificata la pasticceria Italia con Rosalba Cecco, di Scafati, in provincia di Salerno, e al terzo posto Angelo Ricci di Montaquila, in provincia di Isernia.

Nella categoria "creativa" il successo è andato a Capiello, di Santa Maria Capua Vetere, in provincia di Caserta, che ha presentato una colomba salata con conciato romano, salsiccia di maialino nero casertano e pomodorino di San Marzano essiccato. Si è aggiudicato il secondo posto la pasticceria De Vivo di Pompei (NA), seguita da Sal De Riso, di Tramonti (SA).

La seconda edizione di "Una Mole di colombe e cioccolato" conferma che il Sud Italia è in grado di imporsi non soltanto nella preparazione del panettone, tipico del Nord, ma anche della colomba, utilizzando gli ingredienti tipici del meridione e trasferendone i sapori nei dolci di Pasqua.

Gli incontri con i partecipanti, curati dal critico gastronomico Alessandro Felis, hanno registrato il tutto esaurito. I racconti hanno messo in luce uno spaccato dell'eccellenza artigiana, composta da un lato da generazioni di panificatori e pasticceri, dall'altro di giovanissimi imprenditori che affrontano la professione con passione e impegno. Da loro arriva l'appello per essere maggiormente presenti all'estero, dove l'alta pasticceria Made in Italy è già apprezzata: si tratta di incrementare la quota export creando programmi mirati di promozione e valorizzazione del prodotto artigianale che non fatica a riscuotere consensi.

◀ 10

Commenta su Facebook

0 Comments

Sort by **Newest** ↕



Add a comment...



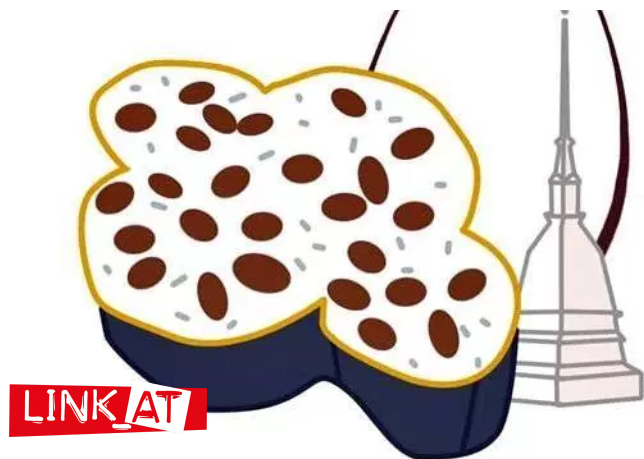
Facebook Comments Plugin

(http://self-booking.ligatus.com/?utm_source=ligatus-de&utm_medium=placement&utm_content=text&utm_campaign=branding) (http://self-booking.ligatus.com/?utm_source=ligatus-de&utm_medium=placement&utm_content=logo&utm_campaign=branding)

Publicità

Pagina iniziale » Cosa succede in città » A Torino ci attende 'Una Mole di colombe e cioccolato'!

A Torino ci attende 'Una Mole di colombe e cioccolato'!



UNA MOLE DI COLOMBE E CIOCCOLATO

„nella capitale del gusto

2ª EDIZIONE • 17-18 MARZO 2018 • TORINO

Hotel Principi di Piemonte

INGRESSO GRATUITO

Dopo il debutto dello scorso anno, sta per tornare, in veste rinnovata, **Una Mole di colombe e cioccolato**, manifestazione primaverile che **sabato 17 e domenica 18 vedrà schierati a Torino i migliori pasticceri d'Italia**, che omaggeranno l'appuntamento pasquale presentando le loro favolose (e golose) creazioni artigianali.

L'appuntamento, che si svolgerà ad ingresso libero presso l'Hotel Principi di Piemonte, si inserisce nella ormai collaudata serie di iniziative organizzate da *Dettagli Eventi* che, con il format **'Una Mole di...'** ha elevato Torino a capitale della pasticceria artigianale.

Dopo i panettoni, proposti naturalmente in prossimità del Natale, sarà quindi la volta delle uova di cioccolato e delle colombe, realizzate dai maestri pasticceri che presenteranno le loro creazioni nel cuore del capoluogo piemontese, sabato 17 e domenica 18 marzo 2018 dalle ore 11 alle ore 20.

Nel corso della due giorni di *Una Mole di colombe e cioccolato*, **sarà pertanto possibile conoscere e degustare le specialità di ogni parte d'Italia ed acquistarle ad un**



Omaggio a Torino, durante la manifestazione del Natale scorso, da parte del maestro pasticcere
Nicola Fiasconaro

prezzo speciale in un'occasione davvero unica, nella quale le novità in fatto di lievitati si alterneranno ai tradizionali sapori dolci.

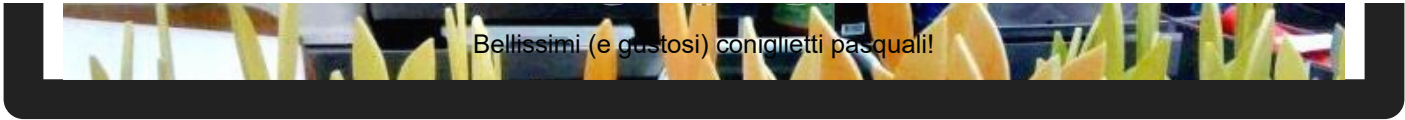
Così come i panettoni, anche **le colombe stupiranno i consumatori grazie a gusti che richiamano esplicitamente il territorio d'origine dei maestri pasticceri che li hanno realizzati** e che, proprio per questa ragione, stanno conquistando un ruolo di primo piano nel panorama dolciario nazionale e attenzioni nuove da parte del pubblico.

Acquista su Amazon.it

	 Callebaut 70,4% gocce di Cioccolato Fondente (callets) 2.5kg	
<p>Tavoletta di cioccolato in confezione reg... Prezzo: EUR 7,99</p>	<p>Callebaut 70,4% gocce di Cioccolato F... Prezzo: EUR 29,88</p>	<p>Notebook tastiera Prezzo: EUR 11,21</p>

Senza trascurare che, poiché **la storia del cioccolato è profondamente legata a quella di Torino**, nel corso dell'appuntamento con *Una Mole di colombe e cioccolato*, il **"cibo degli Dei"** troverà ampio spazio nelle varianti fondente, al latte e bianco: non solo uova, con le attese sorprese per i più piccoli, ma anche altre specialità e forme, **in un trionfo di golosità.**





Bellissimi (e gustosi) coniglietti pasquali!

Inoltre, per quanti vogliono conoscere i segreti dell'alta pasticceria direttamente dai maestri pasticceri presenti a *Una Mole di colombe e cioccolato*, **torneranno anche gli incontri curati dal critico gastronomico Alessandro Felis.**

Nella sala dedicata, al piano terra del Principi di Piemonte, **si potrà partecipare gratuitamente agli appuntamenti che**, in una sorta di viaggio per l'Italia, **faranno raccontare e degustare le prelibatezze in vendita alla manifestazione.**

Una Mole di colombe e cioccolato è presente anche su Facebook, mediante la pagina omonima!

Condividi:

4

Correlati

Nel prossimo fine settimana 'Aromi di Birra' farà tappa ad Alba
10 marzo 2017
In "Fuori porta"

Bus navetta e treni speciali per raggiungere il Villaggio delle Sagre
8 settembre 2017
In "Festival delle Sagre 2017"

A Carignano sta per rinnovarsi l'appuntamento con 'Fiori & Vini'
25 aprile 2017
In "Fuori porta"



Informazioni su Link_AT

Asti non è solo il nome commerciale di un vino molto esportato, ma soprattutto una città piemontese dalle grandi potenzialità. Qui potete trovare informazioni sui più interessanti eventi in programma sul territorio.

Vedi tutti gli articoli di Link_AT →

 **Lascia un commento**

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

WINDHÔME
INFOSTRADAL'UNICA FIBRA
CHE BLOCCA IL PREZZO
NEGLI ANNI SUCCESSIVI

22,90€



QUOTIDIANI LOCALI | LAVORO ANNUNCI ASTE NECROLOGIE GUIDA-TV



VERSIONE DIGITALE

SEGUICI SU



IL TIRRENO TOSCANA

Cerca nel sito



EDIZIONI: LIVORNO CECINA-ROSIGNANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI PIOMBINO-ELBA PISA PISTOIA PONTEDERA PRATO VERSILIA TOSCANA

DENTAL CLINIQUE LIVORNO

0586 18887

Prima visita gratuita!

Sei in: HOME > ITALIA MONDO > CRONACA ITALIANA, LE STORIE DEL 23...

Cronaca italiana, le storie del 23 marzo 2018

Claretta non ce l'ha fatta: morta la cerva di Comelico. A Ivrea c'è una "miss" che coltiva la terra di famiglia. Pisa, tutto pronto per l'operazione, il paziente indossa anche il camice: ma dopo ore di attesa viene mandato a casa. Il meglio dell'informazione dai quotidiani locali del Gruppo Gedi

23 marzo 2018



Claretta la cerva non ce l'ha fatta: «Morte per cause naturali»

Belluno. Claretta la cerva non ce l'ha fatta. La Provincia di Belluno, per bocca di Lucia Fenti della direzione generale, nella mattinata di ieri ha annunciato il decesso dell'animale (da mesi al centro di una controversa vicenda anche mediatica), da ricondurre a cause naturali.

Pronto per l'operazione: mandato a casa

Lucca. Il paziente era pronto per l'intervento chirurgico. Aveva indossato il camice verde per la sala operatoria, gli era stata depilata la zona del corpo che il chirurgo avrebbe dovuto incidere col bisturi. Gli erano state fasciate le parti inferiori delle gambe, per prevenire rischi di embolia. Ma l'operazione per la quale era in lista di attesa da venti giorni non è stata eseguita. Dopo sei ore che il paziente era nel letto d'ospedale in attesa del suo turno per entrare in sala, gli è stato detto di rivestirsi e andare a casa, perché l'operazione non si poteva fare: non c'era una sala operatoria disponibile.

Il suono delle campane è troppo forte, indagato il parroco

Udine. Ora c'è anche l'inchiesta penale. Don Emmanuel Ruditse, 60 anni, originario del Burundi, è accusato dalla Procura di Udine di «disturbo delle



TOP VIDEO

Inseguimento sull'A1: speronano l'auto della polizia stradale, poi l'arresto

Gianmarco Tognazzi in pellegrinaggio al bar di 'Amici Mie'

Assegno da 500 euro, Alice: 'Ecco perché ho fatto domanda'

Il fruttivendolo non riconosce Vanessa Incontrada: dopo gli appelli lei ritorna nel negozio

da Taboola

DAL WEB

Promosso

Nuova Golf Tech&Sound a € 17.900. Con Front Assist.
Volkswagen

Scopri Nuova Citroën C4 Cactus, ti aspettiamo domenica
Citroën

da Taboola

occupazioni o del riposo delle persone», per il suono derivante dal rintocco delle campane della chiesa di Majano, di cui è parroco dal 1° marzo 2014. Era stato un gruppo di cittadini, con una nota inviata al Comune nel marzo 2016 e una successiva denuncia all'autorità giudiziaria, a sollevare il caso.

Nella villa trovati 23 chili di tritolo

Trieste. Più di 23 chilogrammi di tritolo sono stati rinvenuti nell'abitazione di Trebiciano dove fino a una settimana fa risiedeva Dario Terzoni. L'uomo è deceduto il 16 marzo a causa dell'esplosione di una granata che egli stesso stava maneggiando, all'interno del proprio garage.

Caso Rai. «Le Dolomiti siamo noi»: parte la protesta

Belluno. Trentamila cartoline per dire a Mamma Rai: «Le Dolomiti siamo noi». La Provincia appoggia l'iniziativa dei Bellunesi nel Mondo, pensata all'indomani della messa in onda del programma "Meraviglie", condotto da Alberto Angela. Una puntata dedicata alle Dolomiti Patrimonio dell'Umanità, durante la quale è stata citata solo la provincia di Trento; le stesse riprese sono state fatte esclusivamente nel territorio trentino.

«Parti in casa? Si corrono troppi rischi»

Voghera. Contrario ai parti in casa e all'istituzione della guardia medica pediatrica. Ma, dall'altro lato, in campo per il rilancio di un reparto ospedaliero che si è via via arricchito di apparecchiature d'avanguardia come l'ecografo pediatrico. Il primario di pediatria Alberto Chiara guida un reparto che nel 2017 ha dato alla luce 590 bambini, di cui un terzo nati da stranieri residenti a Voghera. Chiara, a Voghera dal 2013 è stato confermato fino al 2022 anche alla direzione dell'Unità operativa e complessa di Pediatria e nido dell'ospedale cittadino.

Dodici anni all'infermiere stupratore

Padova. Colpevole di violenze sessuali, tentate e consumate, come di peculato. Le lacrime versate in aula dall'imputato, tra i singhiozzi, non sono servite ad alleggerire la responsabilità penale. E così è arrivata la condanna a 12 anni e 20 giorni di carcere per Emil Cristian Corneanu, 42 anni, l'infermiere di origine romena in servizio nella Neurochirurgia dell'Azienda ospedaliera, il reparto dove per quasi un anno tra il dicembre 2016 e il gennaio 2017 ha abusato, violentato e, prima, sedato per garantirsi nessuna reazione e impunità totale, ben sette pazienti tra cui una minorenne.

Modena, da "Zona Bolle" dove il bucato si fa leggendo un libro

Modena. Libri e oblò, il buon odore della carta che si incontra con quello del bucato, per un momento di relax che rende inaspettatamente piacevole l'incombenza quotidiana dei panni da lavare. Succede a Modena in via Sigonio 45/b alla lavanderia self service "Zona Bolle" di Marcella Bignardi, dove fare il bucato è diventata un'esperienza di incontro, lettura e condivisione.

Ciak si gira, a Reggio Emilia arrivano Banderas e Baldwin

Reggio Emilia. Se Ligabue nei mesi scorsi ha scaldato i motori girando il suo ultimo fortunato film "Made in Italy" puntando sulle location reggiane, a breve sarà un motore di razza ad accendersi facendo tappa proprio a Reggio Emilia. Il motore è quello di Lamborghini che, a quanto pare, farà tappa davanti al teatro Valli.

Mori sotto al treno, arrestato il pedofilo

Pisa. Nicolay aveva 19 anni e stava scappando dopo aver dato fuoco a una macchina. Nella fuga finì contro un treno. Morì sul colpo. Era il 21 dicembre scorso. Una disgrazia dalle cause opache sulla quale la polizia è stata capace di aprire uno squarcio di luce su un abisso, quello della pedofilia. Sì, perché Nicolay Vivacqua pochi istanti prima di morire aveva bruciato la macchina di un pensionato che aveva abusato di lui e di un coetaneo albanese con cui aveva architettato e messo in pratica il falò punitivo contro "l'orco".

Il karateka diciottenne che ha bloccato il ladro «Mai avuto paura»

Trieste. Lo ha inseguito, gli è saltato addosso da dietro e gli ha bloccato il collo. Tre mosse che il giovanissimo Cristiano Riccobon, 18 anni, ha messo

ASTE GIUDIZIARIE



San Miniato Via Elsa - 1850000

Tribunale di Pisa
Tribunale di Livorno
Tribunale di Grosseto
Tribunale di Lucca

Visita gli immobili della Toscana

DEVI APRIRE UN'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE
ALIMENTI O BEVANDE?

IL CORSO SAB (EX-REC) E' UN REQUISITO OBBLIGATORIO

NECROLOGIE



Nardi Cinzia
Livorno, 27 marzo 2018



Bacci Lara
Livorno, 27 marzo 2018



Cecchi Carla
Livorno, 27 marzo 2018

CERCA FRA LE NECROLOGIE

PUBBLICA UN NECROLOGIO »

-15%

Alessandro Robecchi
Follia maggiore

Più info

subito in atto in sequenza per riuscire a sventare la rapina a mano armata che il 24enne B.F., queste le sue iniziali, aveva appena tentato di mettere a segno al supermercato Crai di Cattinara, in strada di Fiume. «Non ho pensato a quello che stavo facendo - ammette il soccorritore -, ma ho agito così perché non volevo che la cassiera rimanesse con l'angoscia perenne di poter ritrovarsi un giorno di fronte il malvivente».

Schiaffi e solo in casa, genitori a giudizio

Ivrea. Genitori a processo per aver lasciato solo a casa il bambino di 11 anni per venti minuti e per avergli dato due schiaffi. Si è svolta ieri, al tribunale di Ivrea, un'udienza di un processo nei confronti di una coppia di genitori cinquantenni di Ivrea accusati dei reati di lesioni, violenza privata e abbandono di minore e lei solo di abbandono di minore.

Venezia, uccisa a 37 anni da un'infezione

Venezia. Era arrivata un anno fa per vivere con il marito veneziano dalla lontana provincia di Nakhon Ratchasima nel nordest della Thailandia. È morta nella notte tra lunedì e martedì nel reparto malattia infettive dell'ospedale Civile di Venezia per una grave forma di sepsi da enterococco dopo aver contratto la tubercolosi.

«Sono sopravvissuta e farò in modo che ne sia valsa la pena»

Belluno. A undici mesi esatti dall'agguato che la ridusse in fin di vita nella sua riserva in Kenya (una pallottola si fermò a pochi millimetri dal cuore) Kuki Gallmann è in Veneto, ancora un po' provata nel fisico ma indomita come sempre nello spirito. Se le si chiede come sta, fisicamente e psicologicamente, la risposta ha quasi un tono di sfida: «Sono salva per miracolo, ma con tutto quello che mi è successo nella vita, figurarsi se mi faccio impressionare. Io sono una roccia, e anche questo episodio fa parte della mia storia». Ha 75 anni, oggi: «L'importante alla mia età» dice «è fare in modo che essere sopravvissuta ne sia valsa la pena».

La Miss che coltiva la terra di famiglia

Ivrea. Poter lavorare liberamente a contatto con la natura incontaminata essendo inoltre orgogliosa di veder nascere, crescere e produrre la sua creatura, come ama definirla. È quanto desiderava Stefania Roffino, 21 anni di Albiano di professione orticoltrice e, dallo scorso 4 giugno titolare dell'azienda agricola Oscar (il nome deriva dal nonno), da più di quattro secoli presente sul territorio albanese. Per la precisione dal 1593. Prima si puntava essenzialmente sui pioppi.

Ventenne stroncata da un aneurisma

Treviso. Una ventenne di Col San Martino, Jasmine Gumirato, è morta a seguito di un improvviso malore, sembra provocato da un aneurisma. La ragazza si è sentita male mercoledì, è stata immediatamente portata in ospedale ma è deceduta ieri, nonostante i disperati tentativi di salvarla del personale medico. La tragedia, che ha spento una vita così giovane, ha turbato l'intera comunità di Col San Martino e di Farra di Soligo.

La colomba pasquale più buona d'Italia lievita a Tarcento

Udine. La colomba pasquale più buona d'Italia si fa a Tarcento. La pasticceria caffetteria Rizzo di via Alfonso Morgante ha conquistato il gradino più alto del podio al concorso

"Una Mole di colombe e cioccolato", la manifestazione di primavera che celebra i dolci pasquali con le specialità di tutta Italia. La manifestazione, organizzata a Torino nel lussuoso hotel Principi di Savoia, ha visto di fronte 30 pasticceri provenienti da diverse aree geografiche del Paese

CASE	MOTORI	LAVORO	ASTE
09			
» interrato		Piano terra	
706	712		
707		714	
		707	
Codogno Don Luca Trimerio			
Trova tutte le aste giudiziarie			

23 marzo 2018



GUARDA ANCHE

da Taboola

Si vendica del pedofilo, muore travolto dal treno

Questa Pasqua trionfa la colomba conciata

by diTesta&diGola / 28 marzo 2018 / 👁 217

FOODNEWS ED EVENTI





Per Pasqua al Gran Caffè Cappiello di Santa Maria Capua Vetere trionfa la colomba conciata, la colomba gastronomica col conciato romano de Le Camp

Scommessa vinta per i maestri pasticceri **Michele e Luigi Cappiello** del *Gran Caffè C Vetere* e per la **famiglia Lombardi** dell'agriturismo *Le Campestre* di Castel di Sasso ci dato vita a un'originalissima colomba gastronomica: la **colomba conciata**.



Tutto inizia con una c l'azienda agricola dei Lon creare un lievitato a base di fiore all'occhiello de Le Ca mesi di prove si raggiu desiderato tra il gusto dec ingredienti costituiti da s casertana, pomodorini secch

A confermare l'alto livel è arrivato anche un ricor **Migliore colomba creativa** 18 marzo nel corso della ker e cioccolato che ha registra nomi illustri della pasticceria.

Alla **colomba conciata**, che è a tiratura limitata, vanno ad affiancarsi le più tradizionali preparazioni dolci della Pasqua come pastiere, colombe classiche o al pistacchio, casatielli dolci e uova di cioccolato. Queste ultime vengono anche assemblate in modo da dare vita a vere e proprie creazioni artistiche come quella del gorilla di cioccolato dal peso di 30 chilogrammi circondato da banane e cabossidi, anch'esse di cioccolato, che verrà assegnato il 31 marzo attraverso un'estrazione a sorte.

Gran Caffè Cappiello

Viale del Consiglio d'Europa, 32

Santa Maria Capua Vetere (Ce)

Tel. 0823 811931

www.pasticceriacappiello.net





Comments

Commenti: 0



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook



CULTURA & SPETTACOLI (/CULTURA.HTML) 25-03-2018 11:04

Dolci pasquali, arriva da Montaquila una delle colombe più buone d'Italia



L'evento si è tenuto a Torino



valuta 5

VALUTAZIONE

Angelo Ricci ha conquistato il terzo posto al concorso 'Una Mole di...' ospitato lo scorso fine settimana a Torino

MONTAQUILA. E' molisana una delle colombe pasquali più buone d'Italia. A prepararla è **Angelo Ricci, pasticciere di Montaquila** che ha conquistato il **terzo posto** nella categoria tradizionale, al concorso ospitato nell'ambito della manifestazione **'Una Mole di colombe e cioccolata'** ospitata lo scorso fine settimana a Torino.

Importante riconoscimento dunque ottenuto nel capoluogo piemontese dove, nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte, maestri pasticceri provenienti da tutta Italia hanno presentato le loro creazioni. I visitatori hanno avuto la possibilità di conoscere e degustare le specialità di ogni parte del Paese, in un'occasione davvero unica, dove le novità in fatto di lievitati si sono alternate ai tradizionali sapori dolci.

Come il panettone dunque, anche le colombe sanno stupire il consumatore grazie **ai gusti che richiamano i territori di origine dei maestri pasticceri**. Ed è proprio per che stanno conquistando un posto di primo piano nel panorama dolciario nazionale.

Unisciti al gruppo Whatsapp di isNews per restare aggiornato in tempo reale su tutte le notizie del nostro quotidiano online: manda ISCRIVIMI al numero 3288234063

Visite: 510

-
- 📌 [montaquila, \(/component/tags/tag/montaquila.html\)](/component/tags/tag/montaquila.html)
 - 📌 [dolci pasquali \(/component/tags/tag/dolci-pasquali.html\)](/component/tags/tag/dolci-pasquali.html)
 - 📌 [colomba \(/component/tags/tag/colomba.html\)](/component/tags/tag/colomba.html)
 - 📌 [terzo posto \(/component/tags/tag/terzo-posto.html\)](/component/tags/tag/terzo-posto.html)
 - 📌 [angelo ricci \(/component/tags/tag/angelo-ricci.html\)](/component/tags/tag/angelo-ricci.html)
 - 📌 [specialità \(/component/tags/tag/specialita.html\)](/component/tags/tag/specialita.html)

[Privacy](#)

Ansa
Piemonte

Dolci pasquali, artigiani a Torino

'Una Mole di colombe e cioccolato' il 17 e 18 marzo



19:24 16 marzo 2018- NEWS - Redazione ANSA - TORINO

(ANSA) - TORINO, 16 MAR - Le più buone colombe e uova pasquali artigianali a Torino, portate direttamente da pasticceri e cioccolatieri di tutta Italia. L'Hotel Principi di Piemonte ospita nel weekend 17-18 marzo 'Una mole di colombe e cioccolato', rassegna organizzata da 'Dettagli Eventi'. Ingresso libero al pubblico, dalle 11 alle 20: i visitatori potranno degustare e acquistare colombe, uova di cioccolato e altre creazioni della tradizione dolciaria artigianale tipica del periodo pasquale. Oltre alla galleria dei prodotti, incontri con i pasticceri curati dal giornalista Alessandro Felis in collaborazione con l'Accademia per Buongustai Sac à Poche e l'Istituto Scolastico Bobbio di Carignano. C'è anche un concorso 'Una mole di colombe', che domenica premierà le migliori creazioni tradizionali e creative, giudicate da una giuria di esperti che daranno le pagelle sulla bontà dei dolci creati e sulla conformità dei lievitati al disciplinare previsto.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA




AFFRETTATI!
RISPARMIA SULLE
VACANZE ESTIVE

Fino al
40%
di sconto

Prenota ora >

17 MARZO 2018 | AGGIORNATO 12:00

ITALIA | ENGLISH | BIELLA | VERCELLI | CANAVESE | [TORINO](#) | NOVARA | CUNEO | UDINE | GORIZIA | TRIESTE | PORDENONE | VENEZIA | GENOVA | FIRENZE | BOLOGNA | AOSTA | ROMA**DIARI DI TORINO**

Eventi & Cultura

HOME

CRONACA

SPORT

EVENTI & CULTURA

VIDEO

FOTO

APPUNTAMENTI

Eventi a Torino, gli appuntamenti da non perdere il 17 e il 18 marzo

- Dai concerti, al teatro, alla danza fino agli appuntamenti con lo sport. Ecco cosa vi attende in città per questo ricco weekend e come fare per non perdere gli appuntamenti migliori

REDAZIONE (APF) | 16/03/2018 09:40:25

stampa

commenti

Consiglia **Condividi** 24 persone consigliano questo elemento. Consiglialo prima di tutti i tuoi amici.


Torino, gli appuntamenti da non perdere il 17 e il 18 marzo (© ANSA)

TORINO – Dallo spettacolo, alla cultura, allo sport. Ecco qualche consiglio per non lasciarsi sfuggire gli eventi più interessanti del fine settimana torinese

PUBBLICITÀ



T-Roc. Born Confident.



Volkswagen

Il primo crossover compatto Volkswagen. Tua da 21.900 euro. Sabato 17 e domenica 18.

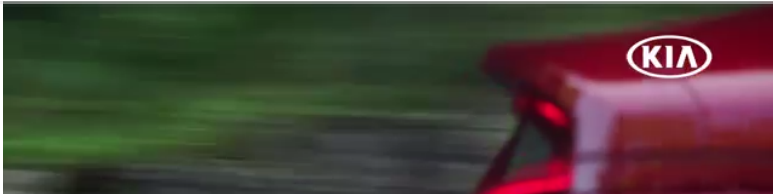


I PIÙ VISTI

- 1 «Dolci portici»: il paradiso dei golosi arriva a Torino
- 2 Violentata una ragazza in una banca di via Garibaldi, arrestato un clochard di 24 anni
- 3 Sciopero in Piemonte, «stop» ai treni domenica 25 marzo
- 4 Blitz delle forze dell'ordine in Barriera Milano: bar covo di pregiudicati e droga nascosta ovunque
- 5 Con un neonato nel passeggino rubano al supermercato, coppia in manette
- 6 Il 2 aprile torna lo spettacolo della Fontana del Cervo alla Reggia di Venaria
- 7 Terrorismo a Torino: «Cristiani maledetti, devono morire tutti», espulso ex Imam
- 8 Il Teatro Regio di Torino come il Metropolitan di New York: la mozione del Comune per attrarre pubblico
- 9 Allacciato abusivamente alla rete elettrica, sequestrato il mezzo al «paninaro»
- 10 Mezza maratona Santander, le deviazioni di tram e bus Gtt domenica 18 marzo

SHARES





Musica alle Ogr

Sabato 17 marzo, alle 21, le Ogr di Torino ospiteranno l'intellettuale del rock Arto Lindsay – principale esponente della No wave di New York con i «Dna» – che suonerà dal vivo nel suggestivo spazio post industriale, recuperato dalla Fondazione Crt, nell'ambito di Avantgarde Portrait, la nuova rassegna pensata per esplorare le avanguardie musicali novecentesche e la loro relazione con il territorio urbano in diverse città del mondo. Ad aggiungere unicità all'evento, sarà il live painting a cura dell'artista Daniele Galliano che, nell'arco esatto dei concerti, realizzerà un ritratto dei protagonisti. Magistrale fusione delle burrasche elettriche di New York con i ritmi candomblé, la trance e il languore della musica afro-brasiliana, la musica di Arto Lindsay ha sempre spiazzato tutti. La sua è una carriera votata alla contraddizione tra rumore astratto e vocazione melodica, tatto e tumulto, buone maniere e chitarra smarmittata. Alle Ogr l'artista presenta un atto unico intitolato a quegli eufemismi da cui si è sempre tenuto lontano. Con lui ci saranno due ospiti molto speciali: il sound-designer Stefan Brunner e Ikue Mori, batterista e compositrice, sua compagna di avventure nei «Dna», gruppo seminale della No Wave newyorchese degli anni Settanta.

Musica dall'Inghilterra

La band rivelazione dell'ultimo decennio, gli «Arcane Roots», torna in Italia nel 2018. Dopo il successo dello show tenutosi lo scorso settembre a Milano, la band tornerà nel Bel paese il prossimo 18 marzo per un'unica data presso lo Spazio 211 di Torino. Gli «Arcane Roots» sono il terzetto rock inglese formato da Andrew Groves (voce e chitarra), Adam Burton (basso) e Jack Wrench (batteria). Nati nel 2009 a Londra, la band debutta nel 2011 con il mini-album Left Fire, per poi presentare al pubblico nel 2013 il primo vero lavoro in studio dal titolo Blood & Chemistry. Lo stile degli Arcane Roots è duale per i suoi rimandi al progressive rock classico, insieme ad elementi alternativi ed innovativi. La band rievoca il passato costruendo allo stesso tempo le basi per il futuro musicale anglosassone ed europeo.

Ultimo a Torino

Sabato 17 marzo dalle 17, «Ultimo» - vincitore del Festival di Sanremo 2018 nella categoria Nuove Proposte - incontrerà i fan per firmare le copie del suo ultimo lavoro «Peter Pan». Giudicato dalla critica uno dei cantautori più interessanti del momento «Ultimo», al secolo Niccolò Moriconi, appena ventiduenne, è già al suo secondo album e nella musica trova il suo rifugio dalla quotidianità, dove poter liberare l'immaginazione, raccontare di sé, dei suoi sentimenti e delle sue insicurezze adolescenziali. Come un moderno Peter Pan ci prende per mano e ci chiede di seguirlo nel suo mondo che è anche fatto di ballate introspettive e malinconiche come Il ballo delle incertezze, il suo

PUBBLICITÀ

Booking.com

Registra oggi la tua struttura

Assistenza telefonica o per email tutti i giorni, 24 ore su 24

Iscriviti

PUBBLICITÀ

Booking.com

Registra oggi la tua struttura

Assistenza telefonica o per email tutti i giorni, 24 ore su 24

Iscriviti

SHARES



dell'uomo unendo canzone italiana e hip hop a una scrittura personale e che è capace di spaziare tra moderne e contemporanee fattezze rap e liriche ricercate. E' un cantato profondo, intimo e al tempo stesso scanzonato, in cui l'artista - autore di tutte le musiche e di tutti i testi - racconta se stesso alternando un linguaggio più maturo e adulto a uno più giovane e diretto. Per partecipare al firma copie ed essere fotografato con gli artisti, occorrerà acquistare il Cd «Peter Pan» in uno dei punti vendita del Centro autorizzati (Mediaworld, Feltrinelli o Pam) e ritirare nella stessa giornata dell'evento il pass dedicato (per un massimo di 1600 pass). All'evento sarà presente un fotografo ufficiale. L'utilizzo di un proprio dispositivo fotografico sarà a discrezione dello staff organizzativo dell'artista.

Daniele Groff live

Le sonorità e la profonda competenza musicale di Daniele Groff arrivano a Torino per un appuntamento dedicato alla musica e alla narrazione. Groff sarà infatti l'ospite della rassegna Gli unplugged dell'ARTeficIO sabato 17 marzo alle 21, in via Bligny 18/L, il salotto musicale ideato da Soluzioni Artistiche, l'associazione torinese che promuove lo sviluppo e la produzione di musica, teatro, editoria e arti visive. Dopo gli appuntamenti con Marco Schnabl, Pier Cortese e Murubutu, l'unplugged di sabato propone al pubblico un dialogo intervista, in cui Daniele Groff racconterà la sua ampia e trasversale esperienza nel mondo della musica e si esibirà in uno showcase in solo acustico. Il cantante trentino condividerà con il pubblico la sua personale ricerca, ripercorrendo il viaggio compiuto all'età di diciannove anni nel Regno Unito con la sua moto, dove ha perfezionato la conoscenza della musica popolare inglese traendone ispirazione per i quattro album solisti e le importanti collaborazioni. Il cantante pop dal background classico farà rivivere le atmosfere degli anni Novanta e dei decenni successivi attraverso la sua ricca esperienza di cantante, compositore, pianista e polistrumentista, in un scambio con il pubblico e gli amici artisti che saranno con lui all'ARTeficIO. La serata comincerà alle 19.30 con l'aperitivo e, a seguire, il live di benvenuto di Alberto Al-b Corrado e il suo gruppo Al.B Drum&V, in apertura della serata. Alle 21 l'inizio del talk con Daniele Groff.

Novità discografiche

Domenica 18 marzo, alla Feltrinelli Express di Porta Nuova, a due anni di distanza dal loro ultimo lavoro in studio, «Cultura generale», il power trio milanese «Ministri» presenta dal vivo il nuovo album di inediti «Fidatevi», il 18 marzo alla Feltrinelli di Torino Porta Nuova. Sarà sufficiente acquistare il cd e ritirare il pass per avere accesso prioritario al firmacopie.

Danza

A Bellarte, sabato 17 marzo, alle 21, in scena «CromosHomo».

SHARES



dance, «CromosHomo» è un viaggio intorno all'uomo contemporaneo, spesso vittima e al tempo stesso artefice inconsapevole di un sistema che tende all'uniformità e alla serialità, in cui l'individualità è più spesso esibita superficialmente che costruita realmente. Gli stereotipi che permeano la nostra società possono imprigionarci e farci smarrire il nostro io autentico, o costituiscono talvolta un riparo dall'incertezza determinata dalla difficile ricerca di sé? È nello spazio aperto da queste domande che si inserisce il movimento che, per sua natura, rigetta staticità e posizioni definitorie. Al mondo che ti vuole uno, bisogna continuare a mostrare la propria multidimensionalità, bisogna continuare a muoversi, bisogna continuare a esistere.

Spettacolo

Sabato 17 marzo, alla Lavanderia a Vapore di Collegno, alle 21, «Choròs» è una creazione coreografica nata per il Corso L. Visconti della scuola L. Ronconi del Piccolo Teatro di Milano, grazie alla sensibilità del direttore Carmelo Rifici. La suggestione di partenza è stata quella di lavorare sul senso dei cori della tragedia greca indagandone il valore attraverso un linguaggio di solo movimento. In seguito «Choròs» è diventato un'esperienza professionale all'interno di una compagnia di teatro danza. Un gruppo di 16 giovani attori e attrici si presenta al mondo, sia come professionisti e artisti contemporanei (della parola e anche del movimento), sia come uomini e donne del presente. Donne e uomini camminano, scelgono un posto e poi un altro. A volte s'incontrano altre si scontrano e così diventano un corpo unico, una massa, un insieme d'individualità, una collettività, uno stormo, un branco. Azioni, gesti, camminate, corse, ovvero semplice movimento. Come un'antica e istintiva cerimonia si susseguono frammenti d'immagini, atmosfere, schegge di un vivere collettivo. Una comunità, qualunque essa sia, dove ognuno cerca la propria individualità. Una ricerca verso «un senso del NOI», in una società sempre più concentrata verso «il senso dell'IO». Un passato prima rituale, poi mitologico e infine tragico. Corpi che diventano coro, in altre parole: testimoni di accadimenti che nel «Choròs», il luogo scenico dove si danza, viaggiano e dicono con il corpo. Sono schiavi, vecchi, guerrieri, reduci, cittadini, madri, vedove, o semplicemente giovani che ascoltano, guardano e reagiscono, quasi istintivamente, a un incontro.

Acrobazie

Domenica 18 marzo alle 19 David & Tomas di Lapsi Cirko portano in scena al Café Müller di Fondazione Cirko Vertigo una nuova tappa della ricerca artistica di «OVVIO», la cui creazione, nata da un'idea originale dei due artisti, è cominciata a inizio 2017 e nel tempo si è arricchita di nuovi sviluppi, grazie al circuito di residenze internazionali che ha permesso la sua espansione. In «OVVIO», David & Tomas sfidano le leggi di gravità e le loro abilità, esplorando i propri limiti in modo reciproco e sempre diverso. Con un peso e una presenza che cambia a

SHARES



forza, concentrazione, coraggio e fiducia. Le abilità in comune creano un ponte di comunicazione fisico e relazionale tra loro e ogni costruzione di legno diventa un nuovo livello di difficoltà da superare insieme. Il rischio è accettato come semplice parte delle regole del gioco, entrambi si assumono la possibilità di una possibile caduta, ma è anche evidente che sappiano come gestire il corpo e come cadere. Il fiato è sospeso insieme a loro. Il pubblico è partecipe della tensione che si genera dal gioco, ma è anche piacevolmente colpito dall'immagine estetica che ogni volta l'equilibrio crea e sostiene. A ogni azione corrisponde una reazione: le assi, le travi, le costruzioni di legno si creano e distruggono per immagini. La paura è vinta a favore della realizzazione del pericolo, perché ogni atto di equilibrio è instabile per definizione. Per questo «OVVIO» è anche un esercizio estetico sulle leggi della fisica gravitazionale e genera improbabilità ogni volta, come un tiro di dadi. «OVVIO», accade.

Storia

Anche quest'anno in occasione della Giornata dell'Unità nazionale, della Costituzione, dell'inno e della bandiera sabato 17 e domenica 18 marzo dalle 10 alle 19 il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano riaprirà alla visita del pubblico la Camera dei deputati del Parlamento Subalpino. Un evento eccezionale per permettere ai visitatori di entrare nel cuore della storia d'Italia e cogliere le radici delle dinamiche che regolano la nostra identità di oggi. L'appuntamento di quest'anno si arricchisce di due importanti iniziative. Per i due giorni di apertura della Camera, i visitatori potranno infatti sperimentare anche una visita virtuale dell'Aula del Parlamento Subalpino attraverso l'utilizzo di occhiali VR. Si tratta di un progetto di Tim, nell'ambito delle attività di sperimentazione della rete 5G, che permette di applicare la capacità della virtual reality alla comunicazione in tempo reale fra persone in modalità totalmente immersiva. Inoltre sabato 17 marzo alle 16, nell'ambito del progetto «Il Cavour nei luoghi di Cavour», il coro e l'orchestra di fiati degli allievi del Liceo Musicale Cavour di Torino eseguiranno la versione integrale de «Il Canto degli Italiani» in omaggio al riconoscimento appena avvenuto dell'inno di Mameli quale inno nazionale. L'esecuzione avverrà nell'Aula della Camera del Parlamento Italiano, un altro dei luoghi estremamente significativi che fanno parte del percorso del Museo Nazionale del Risorgimento.

Gusto

Sabato 17 e domenica 18 marzo presso l'Hotel Principi di Piemonte i migliori pasticceri d'Italia presentano a Torino i dolci pasquali artigianali. Dopo il debutto dello scorso anno, torna rinnovata «Una Mole di colombe e cioccolato», la manifestazione di primavera che celebra i dolci pasquali con le specialità di tutta Italia. L'appuntamento si inserisce nella collaudata serie di iniziative organizzata da Dettagli Eventi, che, con il format «Una Mole di ...» ha elevato Torino a capitale della pasticceria artigianale. Dopo i panettoni a Natale, è quindi la volta delle uova di cioccolato e delle colombe realizzate dai maestri pasticceri che presenteranno le loro creazioni dalle ore 11 alle 20. La manifestazione, come sempre, è a ingresso libero: si potranno conoscere e degustare le specialità di ogni parte d'Italia. acquistarle ad

SHARES



di lievitati si alterneranno ai tradizionali sapori dolci. Come il panettone, anche le colombe sanno stupire il consumatore grazie ai gusti che richiamano i territori di origine dei maestri pasticceri; per questo stanno conquistando un posto di primo piano nel panorama dolciario nazionale e attenzioni nuove da parte del pubblico. La storia del cioccolato è profondamente legata a quella di Torino e l'appuntamento dedica uno spazio importante al cioccolato fondente, al latte o bianco: non solo uova con le attese sorprese per i più piccoli, ma anche altre specialità e forme, in un trionfo di golosità. Per chi vuole conoscere i segreti della pasticceria direttamente dai maestri presenti a «Una Mole di colombe e cioccolato», tornano gli incontri curati dal critico gastronomico Alessandro Felis: nella sala dedicata, al piano terra del Principi di Piemonte, sarà possibile partecipare gratuitamente agli appuntamenti che, in una sorta di viaggio per l'Italia, faranno raccontare e degustare le prelibatezze in vendita alla manifestazione.

Sport

Il 18 marzo torna «Santander, La Mezza di Torino – Corri per la Ricerca e la Solidarietà», la quarta edizione della mezza maratona internazionale più partecipata del Piemonte. Dopo 3 anni il percorso, sempre a giro unico, sarà completamente rinnovato, con nuova partenza e arrivo al Parco del Valentino, il più amato dai torinesi e dai turisti di tutto il mondo che visitano il capoluogo sabauda, mantenendo i passaggi mozzafiato attraverso il cuore aulico di una città capace di stupire per fascino, capolavori architettonici e verdissimi parchi, per vivere una giornata di grandissimo sport. Inoltre, per i runner amanti delle distanze più brevi e per chi ancora non si sente pronto per correre 21Km, c'è Santander, La dici di Torino gara competitiva e non competitiva di 10 Km per tutti, con partenza in contemporanea alla mezza maratona. Il programma del grande weekend di sport e solidarietà si completa sabato 17 marzo con la Kidsrun di Torino, la corsa per i bambini da 0 a 10, che lo scorso anno ha visto alla partenza più di 1500 runner del futuro e, novità 2018, il Duathlon di Torino, la prima gara a doppia disciplina (duathlon sprint: 5Km di corsa, 20km di bici e 2,5 di corsa) organizzata da Base Running.

Mercatini

Domenica 18 marzo torna il Vintage della Gran Madre, mercatino di abiti e oggettistica retrò. A cura dell'associazione Extravaganza. Attivo dal 2001, il Mercatino propone oggetti di vissuto. L'ubicazione ai margini del centro storico, ma appartata come si conviene alla sobrietà senza clamore. L'area preposta – solitamente adibita a parcheggio ospita una cinquantina di espositori. Si ritiene che alla Gran Madre si sia creato un processo virtuoso di identificazione e di relazione sociale vera e propria tra la clientela, gli operatori e la cornice (commercianti, popolazione residente, l'architettura, il paesaggio) molto importanti per la soddisfazione di bisogni attuali quali ad esempio la certezza che aspira a diventare tradizione per il patrimonio cliente-visitatore e il recupero (caratteristica propria del Vintage) del «*buon tempo antico*» riconosciuta anche dalle nuove generazioni: una semplice bella abitudine ricorrente di contatti umani quasi «*letterari*», fuori dal

SHARES



frastuono della vita di tutti i giorni, eppur inserita pienamente nel suo contesto.

Figurine e dintorni

Sabato 17 e domenica 18 marzo in piazza Vittorio Veneto, decine di migliaia di piccoli e grandi collezionisti potranno incontrarsi nel coloratissimo villaggio Panini per scambiare le proprie doppie e per partecipare alle Figuriniadi, misurandosi con giochi a premio come il Figu Record, il Figu Quizzone e il Figu Caveau. In palio, l'Almanacco Illustrato del Calcio 2018, zainetti, portachiavi e tante bustine di figurine. Inoltre, coloro che avranno completato interamente l'album potranno accedere all'area esclusiva del Panini Box, dove riceveranno uno straordinario kit di regali e il prestigioso timbro ufficiale Album Completato. Per facilitare la partecipazione, i collezionisti potranno pre-registrarsi online sul sito www.paninitourup.it.

Per i più piccoli

Al Teatro Regio, sabato 17 marzo, alle 16, in scena «Ciottolino». La fiaba in musica, piccolo gioiello composto nel 1922 nella grande tradizione del melodramma italiano, è caratterizzata dalla sua piacevolezza melodica e dalla varietà e spontaneità dei ritmi. Ciottolino è un bambino come tanti, allegro e vivace, il quale, per sfuggire alle regole della vita quotidiana, che gli stanno un po' strette, sogna di diventare Re del Paese delle Fate. Ma a volte anche il mondo della fantasia riserva qualche sorpresa. Direttore: Claudio Fenoglio.



TUTTE LE NOTIZIE SU:

[Cultura](#) [Eventi](#) [Concerti](#) [Teatro Regio Torino](#) [Torino](#)

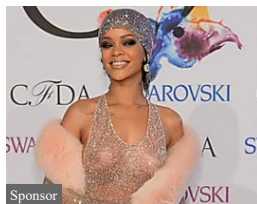
POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



I proprietari di case guadagnano fino a € 2000...
Booking.com



Miglior Antivirus per Mac 2018. Qual è il Miglior...
My Antivirus Review



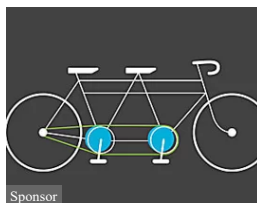
Questi look delle vip hanno indignato il pubblico!
alfemminile.com



Surroga mutuo? Con Ubi Banca TAN fisso da 1.65%...
UBI Banca



Over 50: 9 cose da chiedere al parrucchiere prima di...
Victoria50.it



ERP, CRM, SRM, SCM, PLM in un singolo sistema
IBM

SHARES





Per il matrimonio scelgono il ristorante dei calciatori...



Tangenziale di Torino, iniziano i lavori urgenti...



Torino ha un nuovo Questore, «l'uomo nuovo»...

Raccomandato da

AGGIUNGI UN COMMENTO

Commenti: 0

Ordina per Novità ↕



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

Booking.com Registra oggi la tua struttura

Assistenza telefonica o per email tutti i giorni, 24 ore su 24

Iscriviti

Supplemento alla testata giornalistica «Diario di Torino» registrata presso il Tribunale di Torino n. 21/2016 del 19/05/2016

Diario di Torino S.r.l.

Copyright 2018 © Tutti i diritti riservati.

CF, Partita I.V.A. n. 02615300023.

Chi siamo

[Contatti](#)

[Avviso Legale](#)

[Privacy Policy](#)

[Uso dei cookie](#)

SHARES

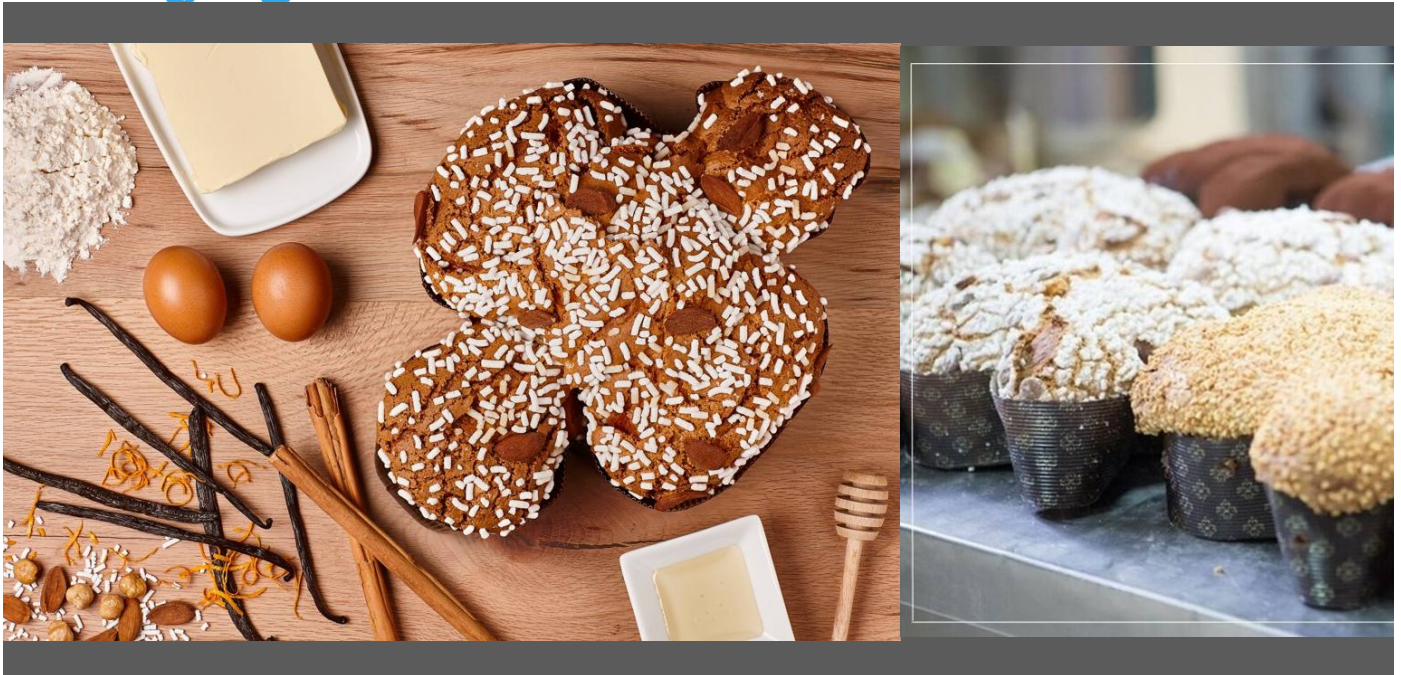


CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE TORINO / TEMPO LIBERO



Torino, Pasqua golosa: le colombe dei maestri pasticceri ai Principi di Piemonte



1 / 4

Slide Show  

In questo fine settimana Torino verrà invasa dai migliori maestri pasticceri d'Italia. «Una Mole di colombe e cioccolato» è il titolo dell'evento, giunto alla seconda edizione, dedicato alle leccornie pasquali che si terrà presso l'Hotel Principi di Piemonte. Due giorni dolcissimi e a ingresso libero in cui, dalle 11 alle 20, i visitatori potranno conoscere, degustare e acquistare colombe, uova di cioccolato e altre specialità artigianali provenienti dalle diverse tradizioni italiane. A rendere il tutto più divertente ci sarà anche un concorso suddiviso nelle due categorie di colombe tradizionali e creative. Domenica sera una giuria di esperti premierà le migliori. Le caratteristiche che contraddistinguono il prodotto artigianale sono: assenza di conservanti e additivi in genere. Solo farina, burro, uova, zucchero e canditi per la versione tradizionale. Il giornalista e direttore creativo e collaboratore dell'Accademia per Buongustai Sac à Poche e l'Istituto Scolastico Bobbio di Torino, Felis, spiega: «Torino oltre a essere capitale del cioccolato e delle colombe, è una vetrina di novità vedere l'Italia di questi anni. Sono i migliori del paese. C'è una forte partecipazione dal Sud, una campagna di promozione di materie prime particolari come la mela annurca, il bergamotto, il pistacchio. Piemonte ha una forte tradizione industriale legata a questo prodotto. Pensiamo ai vari prodotti di verità «non vanno criminalizzati» spiega Felis- sono due filosofie diverse. Le nostre colombe sono con criteri ineccepibili». Chissà quali saranno i gusti più amati dai torinesi. Un'idea vincente la tradizionale al cioccolato. Le curiosità saranno quelle salate». (Francesca

SEZIONI  EDIZIONI LOCALI 

SCEGLI UN'AUTO CHE NON C'ERA.

 Piacere di guidare

 SCOPRI  SOTTOSCRIVI

CORRIERE TORINO

LOTTA ALL'INQUINAMENTO



[hai dimenticato la password?](#)

PUBBLICITÀ



Vinix.com

acquisti vini, birre e cose buone con gli amici e risparmi fino al 51% reale rispetto ai canali tradizionali



[Home](#) > [Esperti](#) > [Eventi](#) > [Food](#)

Fiasconaro a Torino sotto 'Una Mole di Colombe e Cioccolato'

[Tweet](#)

📍 Torino (TO) - Hotel Principi di Piemonte

📅 dal 17 marzo 2018 al 18 marzo 2018

di [Mariella Belloni](#)

[Articolo georeferenziato](#)



Pasqua è alle porte e l'azienda dolciaria siciliana Fiasconaro vola in trasferta a Torino per partecipare a 'Una Mole di colombe e cioccolato', la manifestazione di primavera che, giunta alla sua seconda edizione, celebra i dolci pasquali con le specialità di tutta Italia.

Sabato 17 e domenica 18 marzo, l'Hotel Principi di Piemonte (nel cuore del capoluogo piemontese) apre le sue porte per accogliere i migliori maestri pasticceri provenienti da tutta Italia e i più noti cioccolatieri piemontesi pronti a deliziare il grande pubblico con le loro golosissime creazioni e le loro più fragranti colombe. Organizzata da **Dettagli Eventi**, la manifestazione (ore 11.00 – 20.00 dei due giorni – ingresso libero) permette ai visitatori di conoscere e degustare colombe, uova di cioccolato e altre creazioni della tradizione

dolciaria artigianale tipica del periodo pasquale.

Un tuffo nel lato più dolce della Sicilia - Giunti direttamente da Castelbuono, antico borgo incastonato nel Parco delle Madonie a pochi chilometri da Palermo, i pasticceri di casa Fiasconaro sono pronti ad accogliere presso il loro stand tutti i visitatori desiderosi di conoscere (e gustare) la nuova colomba Marron Noir, nata proprio per festeggiare la Pasqua 2018.

Tutti al brindisi inaugurale - Ricco e articolato il cartellone degli eventi in programma durante l'intera kermesse, ma uno, fra i tanti, è l'appuntamento da segnare in agenda: il brindisi inaugurale 'L'aperitivo a Torino? Con la colomba!' in programma sabato 17 marzo (Sala Palazzo Madama - ore 12.00 – 13.30) ... il rito dell'aperitivo, storicamente radicato a Torino, incontra le sorprendenti variazioni sul tema del dolce pasquale: la colomba di casa Fiasconaro si accompagna ai vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco – To).

Oltre al brindisi, spazio anche a un approfondimento giornalistico aperto al pubblico: **Alessandro Felis** agronomo, giornalista e critico enogastronomico, intervista il Maestro Pasticcere Nicola Fiasconaro facendo il punto con lui sul mercato delle colombe che, sempre più amate dai consumatori, stanno conquistando un posto di primo piano nel panorama dolciario nazionale. Il tutto in compagnia delle 'squisite sorprese' preparate al momento dal giovane pasticciere Mario Fiasconaro che del padre Nicola sta seguendo le orme.

Publicato il 16 marzo 2018 in [Food](#)

Letto 74 volte

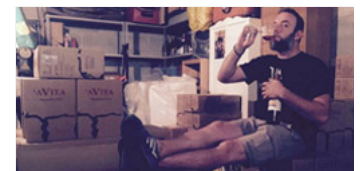
[Permalink](#)

[\[0\] commenti](#)

[Tags](#)

Warning: min() [function.min]: Array must contain atleast one element in [/www/MW_qPnIayRGG/tigulliovinno.it/tags_articolo.php](#) on line 7

Warning: max() [function.max]: Array must contain atleast one element in [/www/MW_qPnIayRGG/tigulliovinno.it/tags_articolo.php](#) on line 8



Vinix.com

acquisti vini, birre e cose buone con gli amici e risparmi fino al 51% reale rispetto ai canali tradizionali



PUBBLICITÀ

[Mariella Belloni](#)

[e-mail](#)

[Leggi tutto...](#)

Archivio

- » [Marzo 2018](#)
- » [Febbraio 2018](#)
- » [Gennaio 2018](#)
- » [Dicembre 2017](#)
- » [Novembre 2017](#)
- » [Ottobre 2017](#)
- » [Settembre 2017](#)
- » [Agosto 2017](#)
- » [Luglio 2017](#)
- » [Giugno 2017](#)
- » [Maggio 2017](#)
- » [Aprile 2017](#)
- » [Marzo 2017](#)
- » [Febbraio 2017](#)
- » [Gennaio 2017](#)
- » [Dicembre 2016](#)
- » [Novembre 2016](#)
- » [Ottobre 2016](#)
- » [Settembre 2016](#)

Fiasconaro a Torino sotto una "Mole di colombe e cioccolato"

Da REDAZIONE - 16 marzo 2018



 Ascolta l'articolo

Pasqua è alle porte e l'azienda dolciaria siciliana Fiasconaro vola in trasferta a Torino per partecipare a 'Una Mole di colombe e cioccolato', la manifestazione di primavera che, giunta alla sua seconda edizione, celebra i dolci pasquali con le specialità di tutta Italia. Sabato 17 e domenica 18 marzo, l'Hotel Principi di Piemonte (nel cuore del capoluogo piemontese) apre le sue porte per accogliere i migliori maestri pasticceri provenienti da tutta Italia e i più noti cioccolatieri piemontesi pronti a deliziare il grande pubblico con le loro golosissime creazioni e le loro più fragranti colombe. Organizzata da Dettagli Eventi, la manifestazione (ore 11.00 – 20.00 dei due giorni – ingresso libero) permette ai visitatori di conoscere e degustare colombe, uova di cioccolato e altre creazioni della tradizione dolciaria artigianale tipica del periodo pasquale. Un tuffo nel lato più dolce della Sicilia – Giunti direttamente da Castelbuono, antico borgo incastonato nel Parco delle Madonie a pochi chilometri da Palermo, i pasticceri di casa Fiasconaro sono pronti ad accogliere presso il loro stand tutti i visitatori desiderosi di conoscere (e gustare) la nuova colomba Marron Noir, nata proprio per festeggiare la Pasqua 2018.

Carattere piemontese e anima siciliana – La nuova colomba **Marron Noir** suggella il connubio tra due terre caratterizzate da una radicata tradizione dolciaria: Sicilia e Piemonte. Da sempre particolarmente attento alla valorizzazione delle materie prime della sua amata Isola, per una volta il pluripremiato Maestro Pasticcere Nicola Fiasconaro ha tratto spunto da una prelibatezza tipica di altri territori: il Marron Glacé, simbolo per antonomasia dell'arte dolciaria piemontese.

L'impasto di casa Fiasconaro (frutto di una **lievitazione naturale** e di un lento processo di fermentazione che, seguendo regole antichissime, dura ben 36 ore ed esclude l'utilizzo di additivi e conservanti) **accoglie i più preziosi marroni canditi della Valle Varaita**, un suggestivo spicchio di terra piemontese, in provincia di Cuneo, dove da sempre si producono castagne particolarmente pregiate. Il risultato è un'esplosione di gusti che appaga e riempie il palato, fra sapori genuini e profumi delicati. Per la farcitura è stato studiato ad hoc un dosaggio calibrato di **cioccolato alla gianduia** che garantisce una profumata dolcezza. E per finire... una **doppia glassatura** rende la colomba ancora più gustosa, oltre che bella a vedersi nel suo manto scuro: la copertura al cacao avvolge una leggera crema di marroni. Un vero e proprio *'tocco magico'* di alta pasticceria.

Tutti al brindisi inaugurale – Ricco e articolato il cartellone degli eventi in programma durante l'intera kermesse, ma uno, fra i tanti, è l'appuntamento da segnare in agenda: **il brindisi inaugurale 'L'aperitivo a Torino? Con la colomba!' in programma sabato 17 marzo (Sala Palazzo Madama – ore 12.00 – 13.30)** ... il rito dell'aperitivo, storicamente radicato a Torino, incontra le sorprendenti variazioni sul tema del dolce pasquale: **la colomba di casa Fiasconaro si accompagna ai vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco – To).**

Oltre al brindisi, spazio anche a un approfondimento giornalistico aperto al pubblico: **Alessandro Felis** agronomo, giornalista e critico enogastronomico, **intervista il Maestro Pasticcere Nicola Fiasconaro** facendo il punto con lui sul mercato delle colombe che, sempre più amate dai consumatori, stanno conquistando un posto di primo piano nel panorama dolciario nazionale. **Il tutto in compagnia delle 'squisite sorprese' preparate al momento dal giovane pasticcere Mario Fiasconaro** che del padre Nicola sta seguendo le orme.

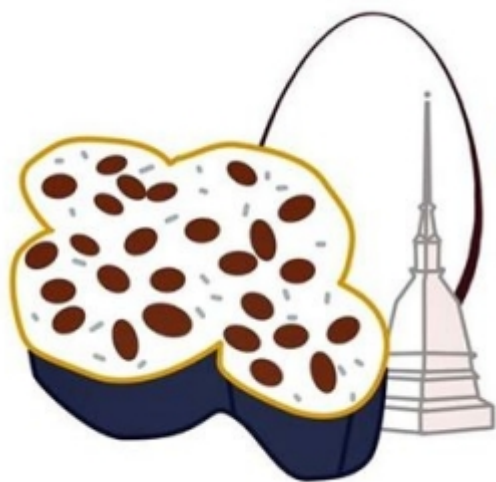
 Ascolta l'articolo

REDAZIONE



Fiasconaro sotto Una Mole di colombe e cioccolato

Eventi Mar 17, 2018



UNA MOLE DI COLOMBE E CIOCCOLATO

„nella capitale del gusto

2ª EDIZIONE · 17-18 MARZO 2018 · TORINO

Hotel Principi di Piemonte

INGRESSO GRATUITO

Pasqua è alle porte e l'azienda dolciaria siciliana Fiasconaro vola in trasferta a Torino per partecipare a 'Una Mole di colombe e cioccolato', la manifestazione di primavera che, giunta alla sua seconda edizione, celebra i dolci pasquali con le specialità di tutta Italia.

Sabato 17 e domenica 18 marzo, l'Hotel Principi di Piemonte (nel cuore del capoluogo piemontese) apre le sue porte per accogliere i migliori maestri pasticceri provenienti da tutta Italia e i più noti cioccolatieri piemontesi pronti a deliziare il grande pubblico con le loro golosissime creazioni e le loro più fragranti colombe. Organizzata da Dettagli Eventi, la manifestazione (ore 11.00 – 20.00 dei due giorni – ingresso libero) permette ai visitatori di conoscere e degustare colombe, uova di cioccolato e altre creazioni della tradizione dolciaria artigianale tipica del periodo pasquale.

Un tuffo nel lato più dolce della Sicilia – Giunti direttamente da Castelbuono, antico borgo incastonato nel Parco delle Madonie a pochi chilometri da Palermo, i pasticceri di casa Fiasconaro sono pronti ad accogliere presso il loro stand tutti i visitatori desiderosi di conoscere (e gustare) la nuova colomba Marron Noir, nata proprio per festeggiare la Pasqua 2018.

Carattere piemontese e anima siciliana – La nuova colomba Marron Noir suggella il connubio tra due terre caratterizzate da una radicata tradizione dolciaria: Sicilia e Piemonte. Da sempre particolarmente attento alla valorizzazione delle materie prime della sua amata Isola, per una volta il pluripremiato Maestro Pasticcere Nicola Fiasconaro ha tratto spunto da una prelibatezza tipica di altri territori: il Marron Glacé, simbolo per antonomasia dell'arte dolciaria piemontese.

L'impasto di casa Fiasconaro (frutto di una lievitazione naturale e di un lento processo di fermentazione che, seguendo regole antichissime, dura ben 36 ore ed esclude l'utilizzo di additivi e conservanti) accoglie i più preziosi marroni canditi della Valle Varaita, un suggestivo spicchio di terra piemontese, in provincia di Cuneo, dove da sempre si producono castagne particolarmente pregiate. Il risultato è un'esplosione di gusti che appaga e riempie il palato, fra sapori genuini e profumi delicati. Per la farcitura è stato studiato ad hoc un

dosaggio calibrato di cioccolato alla gianduia che garantisce una profumata dolcezza. E per finire... una doppia glassatura rende la colomba ancora più gustosa, oltre che bella a vedersi nel suo manto scuro: la copertura al cacao avvolge una leggera crema di marroni. Un vero e proprio 'tocco magico' di alta pasticceria.

Tutti al brindisi inaugurale – Ricco e articolato il cartellone degli eventi in programma durante l'intera kermesse, ma uno, fra i tanti, è l'appuntamento da segnare in agenda: il brindisi inaugurale 'L'aperitivo a Torino? Con la colomba!' in programma sabato 17 marzo (Sala Palazzo Madama – ore 12.00 – 13.30) ... il rito dell'aperitivo, storicamente radicato a Torino, incontra le sorprendenti variazioni sul tema del dolce pasquale: la colomba di casa Fiasconaro si accompagna ai vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco – To).

Oltre al brindisi, spazio anche a un approfondimento giornalistico aperto al pubblico: Alessandro Felis agronomo, giornalista e critico enogastronomico, intervista il Maestro Pasticcere Nicola Fiasconaro facendo il punto con lui sul mercato delle colombe che, sempre più amate dai consumatori, stanno conquistando un posto di primo piano nel panorama dolciario nazionale. Il tutto in compagnia delle 'squisite sorprese' preparate al momento dal giovane pasticcere Mario Fiasconaro che del padre Nicola sta seguendo le orme.

MixerPlanet è un network di Fiera Milano Media.

Società del gruppo

Fiera Milano Media SpA Piazzale Carlo Magno 1 20149 Milano

Sede operativa e amministrativa S.S. del Sempione 28 20017 Rho (Milano)

Registro Imprese, C.F. e P.I. 08067990153 CCIAA 1201667 Socio unico Fiera Milano SpA.

[Contatti](#)

Copyright 2017 - Tutti i diritti riservati

Copyright 2017 © Fiera Milano Media S.p.A. Tutti i diritti riservati

☰ TRENDING: L'alveare che dice sì: fare la spesa a km zero



SEARCH 🔍



HOME

IL PROGETTO ▾

INNOVATION ▾

RICETTE ▾

STORIE ▾

NEWS ▾

MONDO PIZZA

STREET FOOD

ENGLISH VERSION

CERCA ...

COLOMBA CONCIATA PER LA PASQUA DI CAPPIELLO

Posted by Antonio Savarese | News | 0 🗨️ |



AFORISMI

Gli ingredienti di un
piatto sono come
cavalli: bisogna
saperli domare
— Gianfranco Vissani

Next.....

ANTICA
PIZZERIA DA
MICHELE -
INTERVISTA A
FRANCESCO
CONDURRO -
LA STORIA
DELLA PIZZA

Annuncio chiuso da Google

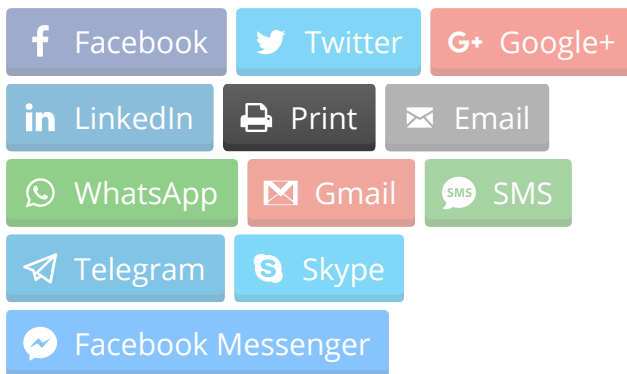
Int. visual. ann.

Perché questo annuncio?

▶ 0:0

Continuando la navigazione su questo sito, accetti l'utilizzo di cookies. [più informazioni](#)

ACCETTA



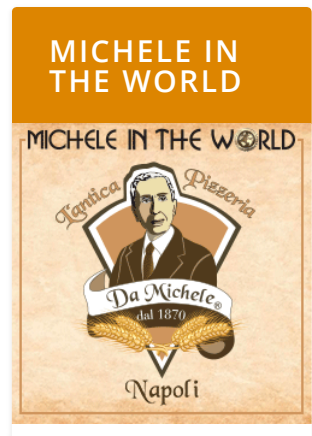
Per Pasqua al Gran Caffè Capiello di Santa Maria Capua Vetere trionfa la colomba conciata, la colomba gastronomica col conciato romano de Le Campestre

Scommessa vinta per i maestri pasticciere Michele e Luigi Capiello del Gran Caffè Capiello di Santa Maria Capua Vetere e per la famiglia Lombardi dell'agriturismo Le Campestre di Castel di Sasso che unendo le loro forze hanno dato vita a un'originalissima colomba gastronomica: la colomba conciata.

ACQUISTA SU AMAZON.IT



Tutto inizia con una chiacchierata tra amici presso l'azienda agricola dei Lombardi dove nasce l'idea di creare un lievitato a base del pregiato conciato romano, fiore all'occhiello de Le Campestre. Dopo
 Circa cinque mesi di prove si raggiunge finalmente l'equilibrio desiderato tra il gusto deciso del formaggio



SEGUICI SUI SOCIAL...

Follows

<p>Facebook ok 3.7k Followers</p>	<p>Instagram 2.6k Followers</p>
<p>Twitter 1.3k Followers</p>	<p>YouTube e 29 Followers</p>
<p>LinkedIn 60 Followers</p>	<p>Google+ 5 Followers</p>
<p>Pagina Facebook ok 1838</p>	



Continuando la navigazione su questo sito, accetti l'utilizzo di cookies. [più informazioni](#)

ACCETTA

e gli altri ingredienti costituiti da salsiccia di suino di razza casertana, pomodorini secchi, cicoli e burro. A confermare l'alto livello finale raggiunto dal prodotto è arrivato anche un riconoscimento, il premio come "Migliore colomba creativa", ottenuto a Torino lo scorso 18 marzo nel corso della kermesse "Una Mole di colombe e cioccolato" che ha registrato la partecipazione di diversi nomi illustri della pasticceria. Alla colomba conciata, che è a tiratura limitata, vanno ad affiancarsi le più tradizionali preparazioni dolci della Pasqua come pastiere, colombe classiche o al pistacchio, casatielli dolci e uova di cioccolato. Queste ultime vengono anche assemblate in modo da dare vita a vere e proprie creazioni artistiche come quella del gorilla di cioccolato dal peso di 30 chilogrammi circondato da banane e cabossidi, anch'esse di cioccolato, che verrà assegnato il 31 marzo attraverso un'estrazione a sorte.





CONDIVIDI:

 Condividi 21

 Tweet

 G+

 WhatsApp

 E-mail

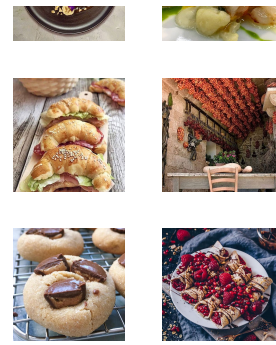
MI PIACE:

Caricamento...

CORRELATI

Continuando la navigazione su questo sito, accetti l'utilizzo di cookies. [più informazioni](#)

ACCETTA



[view on Instagram](#)

ARTICOLI RECENTI

Soufflé - La ricetta di Isabella Potì

Il Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP si rinnova: entra in carica il nuovo CDA

Alkimia lancia Cannabir la birra artigianale alla cannabis

Isabella Potì: la talentuosa pastry chef che conquista tutti

Intervista ad Alberto Celentano, Direttore Commerciale di Capri Moonlight

FOOD BLOGGERS



Gli assaggi di Tonia

NEWS IN CUCINA

DESSERT

PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

TORTE

ANTIPASTI

COLLABORAZIONI

CONTORNI

CHI SONO



Iscriviti alla newsletter e riceverai notifiche sui nuovi post

Presentazione "la Colomba Conciata "

*Ieri 26 Marzo 2018
nella splendida cornice di Napoli presso
il Ristorante Villa D'Angelo Santa Caterina al Vomero
è stata presentata la vera sorpresa di Pasqua
"la Colomba Conciata "*



*Una grande novità premiata al primo posto il 18 Marzo a Torino
nella Kermesse
"Una Mole di Colombe e cioccolato "*

*Un tripudio di sapore e profumo incredibile
che mi ha letteralmente spiazzata, vi confesso che dopo aver ascoltato la
descrizione di questo capolavoro pensavo fosse una
colomba rustica interessante, anche se già il profumo m'incuriosiva non poco.
La certezza è arrivata al primo morso, credetemi è stato una esplosione di gusto,
non ho mai assaporato qualcosa di simile !!
"-Questa Colomba deve essere assolutamente sulla mia tavola per Pasqua !! -"*



*L'idea di questo eccelso prodotto nasce durante una cena nell'Agriturismo
"Le Campestre" di Castel di Sasso in provincia di Caserta con una tranquilla chiacchierata*

HYUNDAI
Nuova KONA



Cerca nel blog

Clicca su mi piace e seguimi
Facebook

Mi piace Piace a 507 persone
piace prima di tutti i

Ti può interessare anche:

BISCOTTI

CONFETTURE

CONTEST

CREME E SALSE

CUPCAKE

PIATTI UNICI

PIZZE E DINTORNI

TORTE DECORATE CON PASTA



tra amici, i maestri pasticceri **Michele e Luigi Capiello** del Gran Caffè Pasticceria di Santa Maria Capua Vetere e la famiglia **Lombardi** titolari dell'Agriturismo. Si discuteva dei prodotti locali e del lavoro in cui ci si mette cura e passione per produrli, da lì l'idea di sposare il "**Conciato Romano**" fiore all'occhiello della famiglia Lombardi con una produzione dei maestri pasticceri Capiello. Dopo circa 6 mesi di prove ecco la nascita della "**Colomba Conciata**"
A mio parere e a detta di molti un matrimonio perfetto !!



Oltre al Conciato Romano famoso e antico formaggio a dar tripudio di gusto, la Salsiccia di maialino nero Casertano, Cicoli, pomodorini secchi, rosmarino e finocchietto, produzioni della famiglia Lombardi, impasto rigorosamente con solo tuorli d'uova e burro.

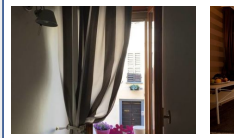


Ad affiancare la Colomba rustica la novità dolce di quest'anno La Colomba "**Cinzia**" con Crema di Pistacchio e cioccolato bianco



inoltre non poteva mancare **la Pastiera**,

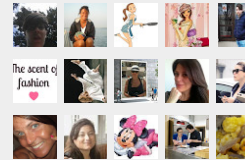
Booking.com



Parma - Bilocale
Annabella

Prenota

Follower (182) [Avanti](#)

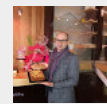


Segui

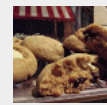
Top 5 della settimana



CARCIOFI E PAT.
COOKER



"LA PASTIERA 2
Ranieri Art Cof



Cookies al cioc
mirtilli rossi



La Pastiera Nap



ARISTA CON RIF



la Pigna rigorosamente realizzata con la tradizionale ricetta della nonna



*e ancora Colomba tradizionale e per finire in bellezza il noto **Sospiro d'Angelo** semifreddo con pandispagna crema zabaione mandorle torroncino e cioccolato*



La pasticceria Cappiello si distingue anche con le tantissime uova di cioccolato artistico come il gorilla dal peso di 30 kg. assemblato appunto con le uova e decorato con banane e cabossidi anche'essi di cioccolato , tra l'altro verrà assegnato il 31 Marzo con un'estrazione a sorte.



” LAVORO ([HTTP://ILDUBBIO.NEWS/ILDUBBIO/CATEGORY/RUBRICHE/LAVORO/](http://ildubbio.news/ildubbio/category/rubriche/lavoro/))

Adnkronos (<http://ildubbio.news/ildubbio/author/adnkronos/>)

30 Mar 2018 13:40 CEST

Pasqua: premio creatività per la colomba 'Nzogna e pepe' di De Vivo a Pompei

Napoli, 30 mar. (Labitalia) – Si chiama 'Nzogna e pepe', si ispira al 'Casatiello sugna e pepe', che non può mancare sulla tavola pasquale napoletana. E' la colomba realizzata dalla pasticceria De Vivo di Pompei. E si è appena aggiudicata il secondo posto, nella categoria 'Colomba creativa', al concorso [...]



Napoli, 30 mar. (Labitalia) – Si chiama 'Nzogna e pepe', si ispira al 'Casatiello sugna e pepe', che non può mancare sulla tavola pasquale napoletana. E' la colomba realizzata dalla pasticceria De Vivo di Pompei. E si è appena aggiudicata il secondo posto, nella categoria 'Colomba creativa', al concorso organizzato nell'ambito della seconda edizione della 'Mole di Colombe e Cioccolato', che si è svolta all'hotel Principi di Piemonte di Torino.

Una manifestazione organizzata da Dettagli Eventi, che ha visto la partecipazione di pasticceri da tutta Italia con le loro specialità, in particolare le colombe declinate in tante tipologie. Il concorso, quindi, quest'anno, ha visto ottimi risultati per i rappresentanti della Campania.

“Un soffice impasto lievitato salato arricchito con sugna, pepe, pancetta, pecorino, capicollo, salame, aglio e peperoncino”, spiega Marco De Vivo, che sottolinea come “la colomba salata diventa compagna irrinunciabile di merende, aperitivi, da consumare in ogni momento con amici e parenti”. “Ma tante altre sono le declinazioni del dolce pasquale proposte da Vincenzo Faiella, il pastry chef, che vi aspetta in via Roma 36 a Pompei”, conclude.

Share



Venerdì 23 Marzo 2018

La Pasqua è sempre più dolce con la colomba che vola al Sud

di Santa Di Salvo

Padana o longobarda, sempre nordica è. Consumata in tutta Italia ma con netta prevalenza della produzione industriale delle grandi aziende dolciarie del Nord. Fino a ieri. Perché, come è accaduto per il panettone, da qualche tempo si sono fatti avanti i nuovi maestri della lievitazione, i grandi pasticceri artigianali del Sud, e la colomba s'è messa a parlar napoletano e siciliano, con qualche cadenza che vira sul pugliese e sul lucano. Grazie anche a nuove manifestazioni di primavera come il Regina Colomba (la cui finale si terrà a Milano il 28 marzo) e Una Mole di Colombe e Cioccolato (tenutasi nel fine settimana a Torino), la dolce pattuglia dei meridionali ha preso d'assalto le vette di questo tipico lievitato pasquale. Maestri come il nostro Alfonso Pepe hanno del resto già conquistato il primo premio del Gambero Rosso con la colomba tradizionale, una nuvola ricoperta di glassa scura e croccante coronata da un mix di mandorle e cilindretti di zucchero, profumata di agrumi e di vaniglia. E la colomba di Rosalba Cecco della Pasticceria Italia di Scafati, in gara a Torino, si è classificata seconda nella categoria tradizionale (terzo, per inciso, un altro meridionale, Angelo Ricci di Montaquila, Isernia). Ma è nella innovazione, così come per il panettone, il punto di forza dei nostri pastry chef. I quali, da veri capitani coraggiosi, osano l'inosabile. Come ha fatto la famiglia De Vivo dell'omonima pasticceria di Pompei, che ha vinto il secondo premio sotto la Mole con una colomba salata al sapore di 'nzogna e pepe nata dalle mani di Vincenzo Faiella. O ancora più su come Luigi e Michele Cappiello, dell'omonimo Gran Caffè di Santa Maria Capua Vetere, che sempre alla Mole hanno vinto il premio per la miglior colomba creativa con la loro Colomba Conciata, realizzata con l'antichissimo conciato romano, il formaggio fatto rivivere da Manuel Lombardi nella sua azienda Le Campestre a Castel di Sasso.

Beh sì, direte, ma allora è colomba o casatiello? A parte che le contaminazioni ci piacciono, specie quando riprendono le nostre tradizioni, c'è abbondante materia per gustare la dolcezza di tutte le altre colombe del Sud. Quelle del maestro Sal de Riso, ad esempio, che riprende la sua famosa Ricotta e Pera, la cui ricetta compie vent'anni, con la Colomba 2018 (pere candite e crema di ricotta profumata al rum). Dal laboratorio di Tramonti in Costiera esce anche l'altra novità, la Colomba Ginger (zenzero candito, limone e crema al limoncello) e le irresistibili farciture della Colomba Stregata (crema allo Strega e gocce di fragole candite) e della Smeralda (alla crema di pistacchio). Dolcissima e interessante la proposta del napoletano Gianluca Ranieri, la cui pasticceria al Vomero lancia per Pasqua la Colomba Croccante all'amarena (impasto variegato, top di cioccolato bianco, granella di amaretto). Colorano le giornate uggiose di questa primavera, e rasserenano l'umore, le colombe novità di Anna Chiavazzo, che nel suo Giardino di Ginevra a Casapulla (Caserta) sta sfornando a valanga la Tiffany (profumata ai fiori di lavanda con cioccolato criollo), la Setanera (inzuppata dell'omonimo rosolio di Casavecchia), la Creosomora (con albicocche vesuviane). Si tinge di caffè mescolato all'impasto l'originale Colomba di Giuseppe Mascolo da Visciano (Napoli). Mentre lo spazio tiranno ci permette solo di ricordare che molte

altre delizie ci attendono a Sud. A partire dalla Marron Noir del maestro siciliano Nicola Fiasconaro, che con somma ironia ribalta il luogo comune e rende omaggio alle Langhe con la sua colomba con i marroni canditi della Valle Varaita. Secondo le stima della Cna, il business della colomba artigianale sfiorerà in questa Pasqua i dieci milioni di euro. Comprate e mangiatene tutti, allora. Purché sia, rigorosamente, made in Sud.

URL : http://www.ilmattino.it/speciali/sapori_della_campania/pasqua_dolce_colomba_sud-3624310.html

REPLAY



Sapori



IN EVIDENZA

VINO

RISTORANTI

TRATTORIE

RICETTE

ITINERARI

Il volo delle Colombe: ecco le 20 che renderanno speciale la vostra Pasqua



Questo dolce non mancherà nella maggior parte delle case italiane, ma come es quella giusta? I nostri consigli. [Seguici anche su Facebook](#)

di CAMILLA ROCCA

[cucina delle feste](#) [cucina tradizionale](#) [dolci e dessert](#)



Lo leggo dopo

Cambia forma e copertura ma come il panettone è il dolce simbolo del Natale, così una colomba accompagnerà la chiusura del nostro pranzo di Pasqua, ma come riconoscere un **dolce d'autore**? La pasta deve essere soffice ed elastica, con un'alveolatura non troppo pronunciata ma irregolare (simbolo di artigianalità), mentre è fondamentale che la pasta si mantenga umida. Il profumo deve ricordare il burro e al palato lasciare un retrogusto di scorza d'arancia e quando si strappa, rigorosamente con le mani, come da golosa tradizione, dovrebbe sfogliarsi e mai sbriciolarsi.

Tante anche le manifestazioni che sono fiorite in questi anni sulla colomba: da Regina Colomba, idea di **Stanislao Porzio**, che dopo le due edizioni di Saint-Vincent arriva a Milano il 28 marzo; a Torino, dove si è appena svolta una [Mole di colombe e cioccolato](#). Niente colombe invece per Melegatti, l'Italia farà a meno della produzione di oltre 300 mila colombe che sarebbero state finanziate dal Gruppo Hausbrandt.

Dal nord al sud, dall'est all'ovest, abbiamo selezionato **le migliori venti colombe artigianali d'Italia**: si stima un consumo di oltre 27 milioni di colombe secondo le stime dei Codacons.

Loison



Loison

 Condividi


Una colomba che è un omaggio alla primavera e allo sbocciare dei fiori: camomilla e limone, dove la freschezza dei limoni è accostata alla floreale

fragranza della camomilla. Anche il packaging è curato dalla moglie del pasticciere, Sonia, con un tratteggio in stile Art Nouveau, a ricordo dello spaccato storico dei primi anni del Novecento. La carta velina che avvolge la colomba si rifà agli archi palladiani del vicentino. Le colombe di Dario Loison vivono degli splendori del Veneto. 500 g per 18 euro.

Acqua Crua



Aqua Crua

 Condividi

Lo chef Giuliano Baldessarri del ristorante Aqua Crua, oltre ad essere uno chef stellato è anche un grande amante di pasticceria. Lascia lievitare per 23 ore la sua colomba e la aromatizza con fava di tonka e cassia, una spezia orientale conosciuta come cannella cinese, che conferisce un sapore deciso ed esotico. A 15 euro per 500 gr.

Andrea Tortora

Colombe, sfida del gusto Prezezzese al concorso

Prezezzo

Il pasticcere prezezzese de «Il dolce forno di Ale & Jac» rappresenterà Bergamo a «Una mole di colombe e cioccolato», in programma questo weekend a Torino all'Hotel Principi di Piemonte, dove si sfideranno concorrenti da tutta Italia. Daniel Beloli, già finalista lo scorso anno del concorso di Mastro Panettone a Bari, ci riprova portando alla Mole la sua colomba tra-

dizionale e il suo dolce pasquale al cioccolato. «Mi sono candidato per entrambe le categorie perché mi piace l'idea di presentare dolci per palati diversi, ma ugualmente realizzati con ingredienti selezionati ed estrema dedizione - sottolinea Daniel -. La mia colomba al cioccolato è realizzata con farina di grano saraceno, cioccolato fondente e noci; in quella classica invece non mancano uvetta e il sapore deciso dell'arancia».



La “Colomba Conciata”, la vera sorpresa di Pasqua.

TempioDiVino

HOME



La Colomba Conciata, la vera sorpresa di Pasqua.

La presentazione nella bella cornice della location esclusiva D'Angelo Santa Caterina al Vomero, nel capoluogo campano, per un



La "Colomba Conciata", la vera sorpresa di Pasqua.

Posted by ADMIN on 28/03/2018

incontro speciale realizzato da Laura Gambacorta, alla presenza di professionisti della comunicazione, tra i maestri pasticceri

Michele e Luigi Cappiello del Gran Caffè Cappiello di Santa Maria Capua Vetere e Manuel Lombardi, a rappresentare il Conciato Romano, per l'agriturismo Le Campestre di Castel di Sasso che insieme hanno realizzato un prodotto originale, per il secondo anno consecutivo, come la "Colomba Conciata", appena reduce dal riconoscimento ottenuto con il premio di "Migliore Colomba Creativa", ottenuto a Torino lo scorso 18 marzo nel corso della manifestazione "Una Mole di colombe e cioccolato" che vede la partecipazione di importanti nomi del settore pasticceria di livello nazionale.

La "Colomba Conciata", la vera sorpresa di Pasqua.

Posted by ADMIN on 28/03/2018



La "Colomba Conciata" nasce dall'idea di fondere la storia e le tradizioni di due territori dell'Alto Casertano come Castel di Sasso incastonato tra i monti Trebulani e Castel Morrone in quelli Tifatini, confnanti in alto nella

parte montana e separati a valle dalle acque del fiume Volturno, che è il vero custode di queste terre.

La "Colomba Conciata", la vera sorpresa di Pasqua.

Posted by ADMIN on 28/03/2018



Una Colomba intrigante, che oltre agli altri ingredienti vede inseriti elementi come la salsiccia di suino casertano sempre prodotta dall'agriturismo della famiglia Lombardi, i pomodorini secchi, cicoli secchi, e il burro di latteria bufalina, così la colomba conciata viene strutturata da Michele Cappiello, un prodotto rustico, appetitoso, per palati esigenti che si aspettano i sapori della tradizione in una nuova veste e dai sapori inimitabili.

La "Colomba Conciata", la vera sorpresa di Pasqua.

Posted by ADMIN on 28/03/2018



Un prodotto speciale, quindi, di alta pasticceria che si va ad aggiungere al paniere delle tradizioni di Pasqua, realizzato con ingredienti che provengono dalla componente contadina e racchiude in sintesi le attività agropastorali dei due territori, vicini e non dissimili nella configurazione rurale.

NAPOLI AVELLINO BENEVENTO SALERNO CASERTA CALABRIA

cerca nel sito...



VIDEO

FOTO

HOME

PRIMO PIANO

ECONOMIA

CULTURA

SPETTACOLI

SPORT

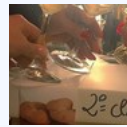
TECNOLOGIA

LE ALTRE SEZIONI ▼

NAPOLI SMART



San Domenico Maggiore, «Il piccolo regno incantato» porta con sé «Le stanze della...



N'ZOGNA E PEPE
La colomba all'ombra del Santuario diventa salata



MARZO DONNA
«Maria la Bailadora» di Armida Parisi alla Biblioteca Nazionale

Il Mattino > Napoli Smart > In evidenza

La colomba all'ombra del Santuario diventa salata



di Susy Malafronte



Pompei. La colomba, il dolce tradizionale di Pasqua, all'ombra del Santuario diventa salata e conquista il podio al festival di Torino. La colomba innovativa della Pasqua 2018, creata dalla pasticceria De Vivo, ha il sapore di n'zogna e pepe. Seconda classificata alla manifestazione nazionale «una Mole di Colombe». L'idea nasce dalla fantasia del pastry chef Vincenzo Faiella, dalla ricerca di ingredienti tradizionali, rigorosamente eccellenze made in Campania, e dalla passione per l'arte pasticceria che Marco De Vivo ha ereditato dal papà Luigi. Il 17 e 18 marzo i migliori pasticceri d'Italia hanno presentato i dolci pasquali artigianali all'hotel «Principi di Piemonte».



PUBBLICITÀ



L'ORÉAL PARIS

PARADISE

inRead invented by Teads

IL MATTINO TV



Zeppola di San Giuseppe: meglio fritta o al forno?

IL VIDEO PIU' VISTO

La Colomba diventa rustica grazie al Conciato Romano

Di : [Roberto Esse](#) | [0 Comments](#) | On : 26/03/2018 | Categorie : [Buonissimo](#)



📖 Letture 350

★ [Aggiungi ai preferiti](#)

Accostamento gastronomico azzardato e divertente. Matrimonio di sapori in vista delle festività pasquali fra l'arte pasticceria di **Michele e Luigi Capiello** e del conciato romano di **Manuel Lombardi**. Ne è venuto fuori un prodotto che affascina e delizia il palato battezzato: "La colomba conciata". Prodotto a tiratura limitata.



I diretti interessati raccontano di cinque mesi di prove prima di riuscire ad equilibrare i vari gusti, evitando che il formaggio la facesse da padrone. Pronunciata e persistente la presenza dei pomodori secchi oltre alla salsiccia di suino di razza casertana i cicoli ed il burro.

In cassaforte anche il primo riconoscimento come "Migliore colomba creativa", ottenuto a Torino lo scorso 18 marzo nel corso della kermesse "Una Mole di colombe e cioccolato" che ha registrato la partecipazione di diversi nomi illustri della pasticceria.



Alla colomba conciata vanno ad affiancarsi i dolci della tradizione: come pastiere, colombe classiche o al pistacchio, casatielli dolci e uova di cioccolato. Queste ultime vengono assemblate in modo da dare vita a vere e proprie creazioni artistiche come quella del gorilla di cioccolato dal peso di 30 chilogrammi circondato da banane e cabossidi, anch'esse di cioccolato, che verrà assegnato il 31 marzo attraverso un'estrazione a sorte.

Gran Caffè Capiello

Viale del Consiglio d'Europa, 32
Santa Maria Capua Vetere (Ce)
Tel. 0823811931
www.pasticceriacapiello.net



Correlati



La "colomba nera" di Progetto Spesa
In "Buonissimo"



Sciùè, il burger store dei giovani Giuseppe e Marco De Luca, sostiene il ritorno dei giovani all'agricoltura
In "Eventi"



Pigne pasquali e Altamurini: ecco le novità della pasticceria Altamura di Volla
In "News"

Share This Post!



0 Commenti

La Gazzetta Dei Sapori

1 Accedi ▾

Consiglia

Condividi

Ordina dal migliore ▾



Inizia la discussione...

ENTRA CON



o REGISTRATI SU DISQUS ?

Nome

Commenta per primo.

0



ACCEDI

ISCRIVITI

SEGUICI SU



CAMBIA EDIZIONE ▼



CRONACA

SPORT

TEMPO LIBERO

NORDEST ECONOMIA

ITALIA MONDO

FOTO

VIDEO

METEO

RISTORANTI

ANNUNCI LOCALI ▼

PRIMA



UDINESE CALCIO

ELEZIONI 2018

BANDA LARGA IN FVG

VIAGGIO NELLE MALGHE

Cerca nel sito



SCOPRI LE NOSTRE OFFERTE DI PRIMAVERA



Sei in: UDINE > CRONACA > LA COLOMBA PASQUALE PIÙ BUONA...

La colomba pasquale più buona d'Italia lievita a Tarcento

La pasticceria caffetteria Rizzo vince il concorso a Torino «Un momento di grande gioia e soddisfazione professionale»
di **Luciana Idelfonso**

23 marzo 2018




Ecco la colomba più buona d'Italia

La colomba pasquale più buona d'Italia? È di Tarcento

La pasticceria Rizzo di Tarcento (Udine) ha vinto il concorso "Una mole di Colombe e cioccolato". Il segreto? "Arance candite macinate nell'impasto", svela Alessandro Rizzo (a cura di Cinzia Lucchelli) Leggi l'articolo: [In gara anche colombe con lo speck](#)

La colomba pasquale più buona d'Italia si fa a Tarcento.

La pasticceria caffetteria Rizzo di via Alfonso Morgante ha conquistato il gradino più alto del podio al concorso "Una Mole di colombe e cioccolato", la manifestazione di primavera che celebra i dolci pasquali con le specialità di tutta Italia. La manifestazione, organizzata a Torino nel lussuoso hotel Principi di Savoia, ha visto di fronte 30 pasticceri provenienti da diverse aree

laFeltrinelli

-15%

La scuola degli dei - Stefano D'Anna

€ 23,80 [Info](#)

-15%

Metabolismo e regionalizzazione dell'urbano

€ 18,70 [Info](#)

-15%

Un gioco e un passatempo - Ja...

€ 9,35 [Info](#)

-15%

Metabolismo e regionalizzazione...

€ 18,70 [Info](#)

-15%

La grande truffa - John Grisham

€ 18,70 [Info](#)

-15%

L'uomo e la morte - Edgar Morin

€ 18,70 [Info](#)

L'INFORMAZIONE HA UN VALORE!

NASCE STAI CON NOI

Messaggero Veneto

Contenuti esclusivi, articoli illimitati, anticipazioni del giorno dopo e i vantaggi della community

CLICCA E BLOCCA IL PREZZO PER SEMPRE!



CROCCHETTE DI RISO E PATATE ALLA CURCUMA

Casa di vita



Superper VISOTTO
TI FÀ RISPARMIARE

TOP VIDEO

Il fruttivendolo non riconosce Vanessa Incontrada: dopo gli appelli lei ritorna nel negozio

geografiche del Paese. In gara due tipologie di colombe: quella tradizionale e quella innovativa che hanno visto alternarsi i dolci pasquali in versione classica con quelli di nuova concezione, aprendo ad un'alternativa salata.



CINEMAZERO
- PORDENONE -



Alessandro Rizzo, ormai un punto di riferimento nel Friuli collinare e non solo, ha battuto la concorrenza rispettando la ricetta tradizionale, ossia quella realizzata con un impasto impregiosito da arancia candita e la glassa fatta da granella di zucchero e mandorle.

«È anni – ci racconta Alessandro – che il mio staff ed io partecipiamo ad eventi di questo tipo che ci permettono di confrontarci con artigiani provenienti da tutta Italia e che quotidianamente cercano di dare sempre il meglio. Incontri da cui arrivano sempre spunti interessanti sulla tipologia di ingredienti da utilizzare o sull'impiattamento. Basti pensare, per esempio, che alcuni colleghi del Sud hanno proposto la colomba con l'inserimento di verdure, oltre che di frutta, o ai colleghi trentini che hanno proposto una variante di colomba salata con lo speck. Modi diversi di abbinare prodotti che mi spingono a rivoluzionare anche il mio modo di pensare. Partecipare a queste competizioni ti permette di non restare legato al proprio territorio, ma di apprendere nuove idee e di crescere».

Nonostante la forte concorrenza – solitamente è il Sud a primeggiare in questa tipologia di competizioni dedicate ai dolci lievitati –, Rizzo si è aggiudicato il

Scontro tra cinque auto a Dignano: quattro feriti, uno è grave

Elezioni 2018, intervista a Tondo: "Con me riforme importanti, vanificate poi dalla giunta Serracchiani"

Premariacco, maxi-frana sul Natisone

da Taboola

DAL WEB

Promosso

N26, la banca che fa tremare le banche tradizionali

N26 - La Banca per Smartphone

Configura il Nuovo Nissan X-TRAIL.

Nissan

da Taboola ▶

ASTE GIUDIZIARIE



Arba Via Vittorio Emanuele 440 mq, - 135844

[Tribunale di Udine](#)
[Tribunale di Pordenone](#)
[Vendite giudiziarie - Messaggero Veneto](#)

[Visita gli immobili del Friuli](#)

NECROLOGIE



Serafin Antonella
Ampezzo, 27 marzo 2018



Gallizia Enzo
Pontebba, 27 marzo 2018



Bazeu Antonio
Gorizia - Romans d'Isonzo, 27 marzo 2018



Stellin Stefano
Gonars, 27 marzo 2018



Colautti Antonietta
Udine, 27 marzo 2018



Dolso Carmela

[CERCA FRA LE NECROLOGIE](#)

[PUBBLICA UN NECROLOGIO »](#)

primo posto grazie alla lavorazione del lievito madre e all'attenta scelta degli ingredienti.



«Seleziono personalmente tutti gli ingredienti che utilizzo per la realizzazione dei miei dolci – prosegue Alessandro – per la preparazione delle colombe, per esempio, ho usato esclusivamente farine italiane, burro e arance candite dalla Francia, la bacca di vaniglia di Tahiti, sempre più difficile da reperire. Un trucco, che sicuramente ha migliorato il gusto del dolce, è stato quello di inserire nella pasta le arance candite macinate. Piccoli accorgimenti che hanno fatto la differenza».

«La proclamazione – conclude Rizzo – è giunta inaspettata. Avevo assaggiato i prodotti degli altri pasticceri e sembravano tutti ottimi. Vincere è stato un momento di grandissima gioia oltre che di immensa soddisfazione. Vedere gli altri pasticceri raggiungermi e chiedermi di poter avere la mia colomba per poterla degustare e studiare una volta a casa, è stato fantastico».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

23 marzo 2018



GUARDA ANCHE

La spiaggia come un'opera d'arte: ecco il capolavoro a Lignano

Litiga in casa e cade: ricoverato in gravissime condizioni

Tenta di attraversare il torrente, ma viene travolta dall'acqua

DAL WEB

Promosso da Taboola

Ecco quanto un impianto dentale dovrebbe costare a Ghemme

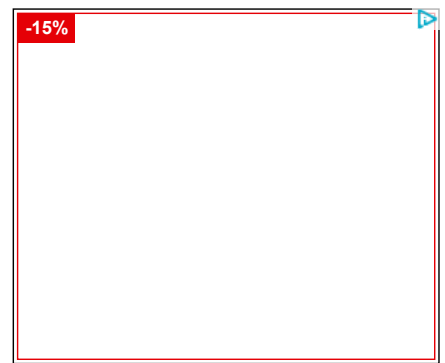
DENTALIMPLANTS | Sponsored Links

Suv Peugeot 2008. Da 159 € al mese, Tan 4,49% Taeg 6,17%

Peugeot

Nuova Golf Tech&Sound a € 17.900. Con Front Assist.

Volkswagen



CASE MOTORI LAVORO ASTE



Appartamenti Marudo Moschinone

[Trova tutte le aste giudiziarie](#)

Booking.com Registra oggi la tua struttura

Assistenza telefonica o per email tutti i giorni, 24 ore su 24

[Iscriviti](#)

L'INFORMAZIONE HA UN VALORE!

**NASCE
STAI CON NOI
Messaggero Veneto**

Contenuti esclusivi, articoli illimitati, anticipazioni del giorno dopo ed i vantaggi della community a 1 Euro/settimana



CLICCA E BLOCCA IL PREZZO PER SEMPRE!

TWEB TI REGALA AMAZON PRIME

amazon prime



Fino a 4.000€ di vantaggi. In più fino a 3.000€ di extrabonus su



Pioggia battente sul fondovalle, fitte neviccate alle quote superiori ai



Una colonia di fenicotteri rosa, una decina di esemplari, è stata



Macchina travolta questa mattina dalla piena delle acque

Sponsorizzato da

La zeppola e il carciofo campano protagonisti della... colomba pasquale

Ecco le nuove creazioni della pasticceria De Vivo in fatto di colomba pasquale, ispirate al carciofo campano e alla zeppola napoletana

A cura di **Monia Sangermano** 12 aprile 2017 - 19:04



Anche quest'anno da Pompei arrivano gustose novità per la Pasqua. Sono due, in particolare, le nuove proposte della **Pasticceria De Vivo** che ha associato il dolce classico del periodo pasquale, ovvero la colomba, ai sapori tipici della Campania. E da questa unione sono nate la Colomba-Carciofo campano e la Colomba-Zeppola.

La Colomba-Carciofo campano si ispira al "carciofo arrostito", che per tradizione in Campania viene consumato il lunedì di "Pasquetta". Si tratta di un impasto lievitato salato, arricchito con pezzi di carciofo campano e prezzemolo,

sale, aglio, pepe e peperoncino, condimento tipico del "carciofo arrostito". La creazione ha ottenuto il terzo premio come "Colomba Creativa" nell'ambito della kermesse "Una Mole in... Primavera - Colombe d'Italia e cioccolato piemontese" che si è svolta a Torino dal 1° al 2 aprile scorsi.

Per quanto riguarda la seconda, invece, si potrebbe dire che da quest'anno la celebre zeppola "ha messo le ali" ed è entrata di diritto anche nel novero dei dolci pasquali, grazie alla Colomba-Zeppola napoletana, una delle nuove creazioni della pasticceria De Vivo per la Pasqua 2017. La Colomba-Zeppola, infatti, si ispira al dolce che, secondo la tradizione partenopea, non può mancare a tavola ogni 19 marzo: rappresenta il simbolo del giorno di San Giuseppe e, per estensione, della Festa del Papà. L'impasto lievitato è arricchito con amarene candite, bacche di vaniglia, oltre che con un infuso e un ripieno di ganache al gusto di crema pasticceria. La copertura presenta cioccolato bianco e una zeppola caramellata.

Contenuti Sponsorizzati



Pioggia battente sul fondovalle, fitte nevicate alle quote superiori ai 1500 metri, passi ...

[Maltempo: nevicate e ...](#)



Una colonia di fenicotteri rosa, una decina di esemplari, è stata avvistata in questi ...

[Ambiente: avvistati ...](#)



Macchina travolta questa mattina dalla piena delle acque del torrente Malina, ingrossato ...

[Maltempo, auto ...](#)



A soli € 3,80

[Spumante P.r.osé Blanc...](#)



€ 125 Denominazione: Champagne AOC; Vitigni: pinot nero, chardonnay; Consumo ideale: 20...

[Champagne Brut 2009](#)



€ 23,80 - La scuola degli dei, libro di Stefano D'Anna, edito da Efdien International. ...

[La scuola degli dei - ...](#)

Sponsorizzato da 



tranquillità per
apprezzare la nuova



LANGHEROEROMONFERRATO.NET
quotidiano del territorio patrimonio dell'umanità

TERRITORIO & EVENTI

Una Mole di Colombe e Cioccolato a Torino

Scritto da La redazione Giovedì, 8 Mar 2018 - 0 Commenti

Sabato 17 e domenica 18 marzo i migliori pasticceri d'Italia presentano a Torino i dolci pasquali artigianali. Ingresso libero all'Hotel Principi di Piemonte.



50%



50%



Dopo il debutto dello scorso anno, torna rinnovata “Una Mole di colombe e cioccolato”, la manifestazione di primavera che celebra i dolci pasquali con le specialità di tutta Italia.

L'appuntamento si inserisce nella collaudata serie di iniziative organizzata da Dettagli Eventi, che, con il format “Una Mole di...” ha elevato Torino a capitale della pasticceria artigianale.

Dopo i panettoni a Natale, è quindi la volta delle uova di cioccolato e delle colombe realizzate dai maestri pasticceri che presenteranno le loro creazioni all’Hotel Principi di Piemonte, nel cuore del capoluogo piemontese, **sabato 17 e domenica 18 marzo dalle ore 11 alle ore 20.**

La manifestazione, come sempre, è a ingresso libero: si potranno conoscere e degustare le specialità di ogni parte d’Italia, acquistarle ad un prezzo speciale in un’occasione davvero unica, dove le novità in fatto di lievitati si alterneranno ai tradizionali sapori dolci. Come il panettone, anche le colombe sanno stupire il consumatore grazie ai gusti che richiamano i territori di origine dei maestri pasticceri; per questo stanno conquistando un posto di primo piano nel panorama dolciario nazionale e attenzioni nuove da parte del pubblico.

La storia del cioccolato è profondamente legata a quella di Torino e l'appuntamento del 17 e 18 marzo al Principi di Piemonte dedica uno spazio importante al cioccolato fondente, al latte o bianco: non solo uova con le attese sorprese per i più piccoli, ma anche altre specialità e forme, in un trionfo di golosità.

Per chi vuole conoscere i segreti della pasticceria direttamente dai maestri presenti a “Una Mole di colombe e cioccolato”, tornano gli incontri curati dal critico gastronomico Alessandro Felis: nella sala dedicata, al piano terra del Principi di Piemonte, sarà possibile partecipare gratuitamente agli appuntamenti che, in una sorta di viaggio per l’Italia, faranno raccontare e degustare le prelibatezze in vendita alla manifestazione.

programma.docx



Commenti

AGGIUNGI UN COMMENTO


Il tuo nome

Oggetto

Comment

CAPTCHA

This question is for testing whether or not you are a human visitor and to prevent automated spam submissions.

<input type="checkbox"/>	Non sono un robot	
		reCAPTCHA Privacy - Termini

Salva

Anteprima

Ti potrebbe interessare anche..



ASTIGIANO

Musica e Parole: viaggio nell'Universo Femminile di e con Bruno Gambarotta ieri ad Asti



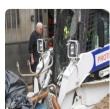
ALESSANDRINO

La mimosa in omaggio alle donne Gruppo ANPI di Camagna Monferrato



ITALIA

Emessi i francobolli dedicati al genio femminile italiano



ALESSANDRINO

PieMODEX 2018: coinvolti oltre 600 volontari della Protezione civile del Piemonte in un'esercitazione internazionale

Condividi questo articolo

Share

Tweet

Google+

SERVIZI

[La redazione](#)[Contatti](#)[Pubblicità](#)[Scrivi al direttore](#)

CATEGORIE

Politica & Istituzioni

Territorio & Eventi

Economia & Lavoro

Cronaca

Salute & Ambiente

Scuola & Formazione

Cultura & Spettacoli

Sport

RUBRICHE

Lettera al direttore

Rustico e Gourmand

Sport Media Lab

Cani a 360°

SOCIAL

 Facebook

 Twitter

 Instagram

 Google+

Copyright LangheRoeroMonferrato.net 2

**Colombe e cioccolato**

«Una Mole di colombe e cioccolato», seconda edizione, si svolge oggi e domani (ore 11-20) all'Hotel Principi di Piemonte con degustazione e vendita di prodotti artigianali. Ingresso gratuito

**Visita guidata in cinese**

Alla Fondazione Merz (via Limone 24), alle 15, visita guidata in lingua cinese e rivolta a tutta la comunità cinese alla mostra «Fatma Bucak. So as to find the strength to see»

**La mostra dei samurai**

Al Mao di via San Domenico 11, ore 16, «La mostra animata: ninja e samurai raccontano»: performance in costumi antichi a cura dell'associazione culturale Yoshin Ryu

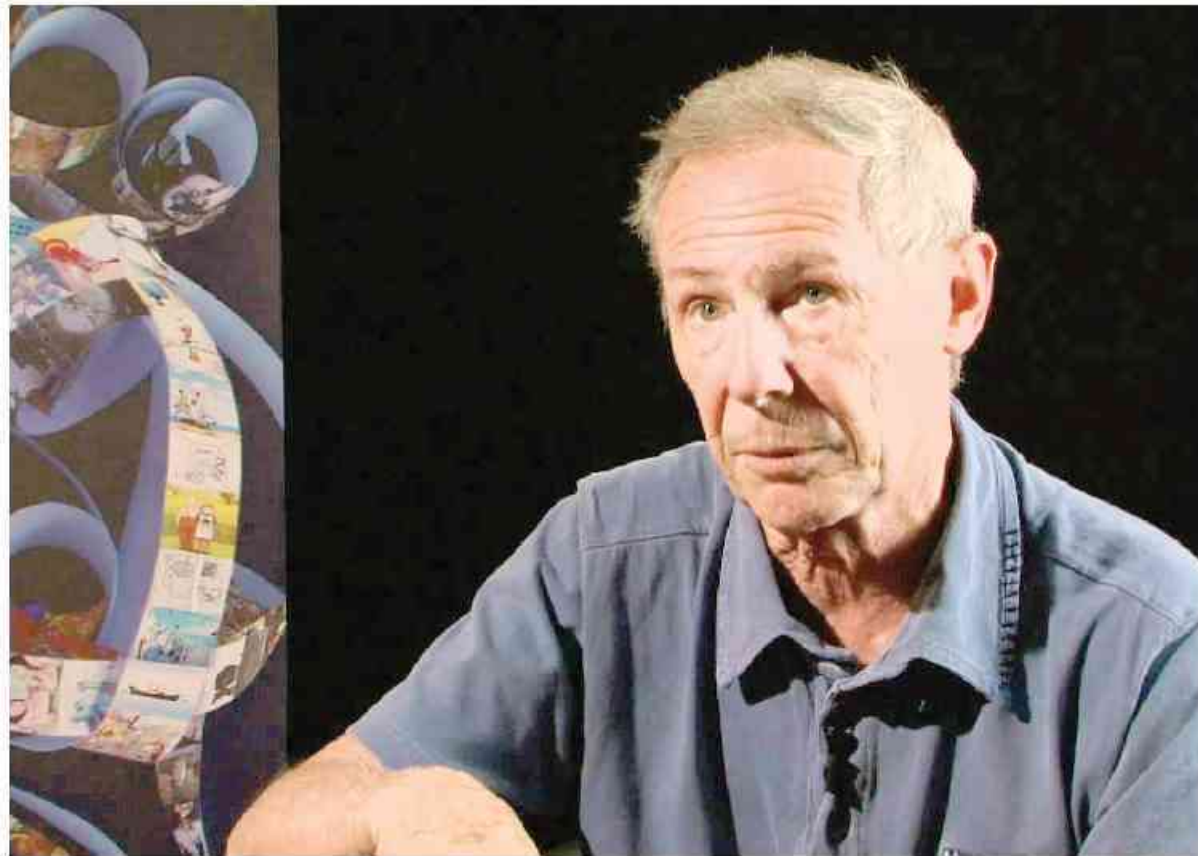
Intervista

TIZIANA PLATZER

«**H**o compiuto 80 anni e ho preso una decisione: non voglio più correre dietro a nessuno». E per quanto lo dica con allegria, Bruno Bozzetto ha tutta l'aria di essere convinto: ma non si può pensare di rinunciare ai suoi racconti, alle «strisce» della memoria su come è diventato il maestro dell'animazione italiana: quindi vale non mancare all'incontro di domani alle 18 al Massimo per le «Conversazioni animate» del Sotto18 Film Festival: in dialogo con l'autore milanese un altro grande dell'animazione il russo Kostantin Bronzhit, due volte candidato all'Oscar.

Il papà del signor Rossi

Bruno Bozzetto, 80 anni, domani al Massimo con il disegnatore russo Bronzhit poi tornerà ad aprile a Torino al «Cartoons on the Bay»

**BRUNO BOZZETTO****“Disegnerò solo per gioco. Basta viaggi, coltivo pomodori”**

Il maestro dell'animazione domani dialoga al Sotto18 con Bronzhit
“Rifiuto inviti ogni giorno, ora voglio accontentare me stesso”

Si è preparato i temi su cui confrontarsi con Bronzhit?

«Io sono molto felice di tornare a Torino, al Sotto18 che è un festival di valore e di incontrare Bronzhit. Io e lui ci siamo conosciuti in Canada a un festival, e da allora lo ammiro moltissimo. Quando ha realizzato l'ultimo lungometraggio me lo ha spedito per avere un mio pensiero, ecco, quando si è così in sintonia ci si sente amici anche se non ci si frequenta spesso e dunque per domani non ho preparato nulla».

Uno degli ultimi incontri? Ha deciso di regalarsi la libertà da dibattersi?

«Sarò a Torino domani e nuovamente a aprile perchè premiato al «Cartoons on the Bay» e ho ancora una rassegna a Bologna, dopodichè basta: rifiuto inviti quasi tutti i giorni. Ora voglio accontentare solo più me stesso, voglio andare a sciare, fare una vacanza in Sardegna, coltivare i pomodori... Basta aerei, viaggi lunghi, mi ritiro».

Ma lascia anche il disegno?
«Continuerò a giocare, che significa disegnare quando ne ho voglia, ma non sono la persona giusta per accontentare il mercato, i produttori».

Non lo è mai stato, e infatti i suoi film, da «West and Soda» a «Allegra non troppo» se li è prodotti: oggi farebbe lo stesso?

«Non potrei diversamente, per»

Voglio andare a sciare, fare una vacanza in Sardegna, coltivare i pomodori. Basta aerei, viaggi lunghi, mi ritiro

che non sono capace di spiegare le mie storie ai produttori, che dunque non le capiscono e non ci credono. «West and Soda» nasce dalla mia passione per i film western alla Glenn Ford, in quel caso mi ispirai a «Il cavaliere delle valli solitarie» a cui ho aggiunto le diligenze, gli indiani, la tortura nel deserto».

Non cartoon per bambini.
«I miei primi lavori risalgono al liceo e li testavo con i miei compagni. E quello è rimasto il mio pubblico, giovane e ora quarantenne, ma mai i bambini».

È riuscito a tirare fuori una sceneggiatura dal cassetto, che da

anni sostiene non esistano produttori per lei in Italia?

«Era lì pronta per un film e invece l'ho consegnata a un disegnatore che stimo ed è un amico, Grégory Panaccione: uscirà a giugno la nostra prima graphic novel «Minivip & Supervip», che l'editrice parigina Delcourt ha finanziato. Esperienza molto bella».

Con questa visione di artigiano puro, ha fatto delle rinunce?

«Pensi che più o meno 20 anni fa ho incontrato in America Hanna e Barbera e decidiamo di realizzare un corto. Un giorno mi dicono che devo presentare la storia

al produttore e io, giuro, piuttosto che farlo avrei rinunciato, infatti trovavo un americano che fa il narratore. Il prodotto diventa una storia così bella, raffinata

Il signor Rossi è il nostro Homer Simpson, che mai sarebbe potuto nascere in Italia

Il programma

I Manetti e Molang

oggi protagonisti



■ Ospiti di Sotto18 i Manetti Bros, i registi pluricandidati ai David di Donatello per il loro film «Ammore e malavita» ed è un omaggio ai loro lavori quello che il festival propone da oggi: parteciperanno all'aperitivo d'inaugurazione dell'Universal Hip Hop Museum (via Bligny 18/1), con dj set di Dj Mastafive e la proiezione di alcuni videoclip dei Manetti. I due autori alle 20 saranno al Massimo 1 per l'incontro con il pubblico, a cui seguirà la proiezione dei loro film «Torino Boys» e «Zora la vampira». Ma è in arrivo anche un personaggio amato dai più piccoli: alle 16 al Massimo 1 ci sarà «Il mondo di Molang», con il gigantesco candido coniglio della serie televisiva.

Teatro Gobetti**La graphic novel sulla distopia aiuta a raccontare i giovani inquieti**

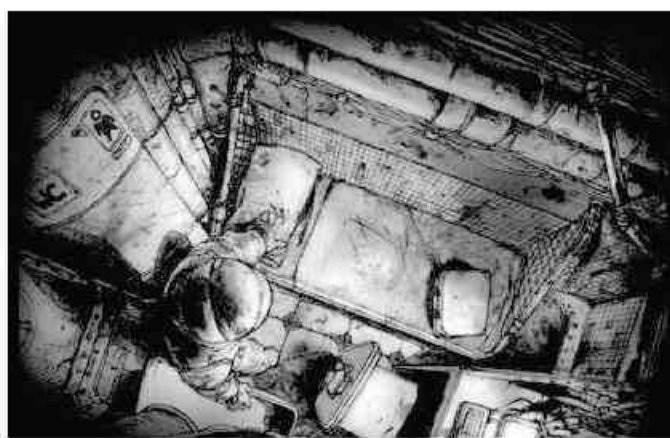
SILVIA FRANCIA

Contaminare Amleto con la graphic novel per raccontare una versione molto contemporanea del male di vivere. Un malessere che, ai nostri giorni contagia moltissimi giovani: quelli che in Giappone - Paese in testa per questo drammatico fenomeno - si chiamano hikikomori: ragazzi e ragazze che si allontanano sempre di più dal mondo reale, autoesiliandosi nel perimetro claustrofobico della loro camera e rifiutando studio, lavoro, relazioni sociali. Non per nulla, in Occidente, per designare questa obblomvia-

na schiera di persone fra i quindici e i trentacinque anni, si usa il termine Neet, acronimo di young people Not in Education, Employment or Training. Non consola un granché la notizia che in Italia il fenomeno sia, in genere, ammorbidito, con ragazzi che, pur scegliendo di vivere da reclusi per la maggior parte del tempo, si concedono qualche uscita e rari, sfilacciati rapporti amicali o sentimentali. Resta un problema.

Più che «essere o non essere», siamo davanti a un «essere e non essere»: e proprio alla melanconica inquietudine del prence di Danimarca ha guardato Girolamo Lucania come

motivo ispiratore di «Blatte», lo spettacolo che va in scena domani alle 15,30 al Gobetti, per la rassegna «Il cielo su Torino». Prodotto da Parsec Teatro in collaborazione con Cubo Teatro e Grey Ladder Productions, lo spettacolo ha però una genesi non solo letteraria. «L'idea di questo progetto mi è venuta dopo aver letto la graphic novel «Blatta» di Alberto Ponticelli, a cui ho poi chiesto di collaborare alla realizzazione dello spettacolo» racconta Lucania. «Il suo fumetto, in realtà, non tratta del fenomeno dei Neet, ma immagina un futuro distopico, in cui gli uomini vivono immobili, pigiando continuamente un



BLATTA, DI ALBERTO PONTICELLI

pulsante. Leggendolo, ho pensato di fare una sorta di prequel teatrale, mescolando alle suggestioni di quella situazione, rimandi all'Amleto e all'Hamlet-machine di Heiner Müller».

L'esito è una drammaturgia volutamente emblematica e non documentaristica, che vede protagonista Alex, un ragazzo a cui muore il padre e che

non riesce ad accettare la scelta della madre Gwen di convolare a nuove nozze con il collega Carl, già padre di una ragazza, Olivia. Come un hikikomori d'Occidente, il ragazzo si chiude quindi in casa, autoescludendosi da qualunque contatto con il mondo: a tal punto che persino la sua famiglia finisce per dimenticarsi di lui. Succede

«Blatte»
Prodotto da Parsec Teatro in collaborazione con Cubo Teatro e Grey Ladder Productions, lo spettacolo ha una genesi tratta dalla graphic novel «Blatta»

così che la madre con il nuovo marito e la figlia di lui partano per una vacanza senza pensare ad Alex. Al loro rientro, i tre scopriranno che lui si è lasciato morire di fame e di sete e finiranno ospiti di una trasmissione tv a rievocare la vicenda e dilaniarsi sui tanti «perché».

«Quel che mi interessava soprattutto esplorare di un fenomeno che ha ormai una rilevanza enorme e che, secondo i dati ufficiali colpisce un ragazzo su quattro, non è solo il loro tormento, ma anche l'influenza che la loro scelta esercita su chi li circonda, familiari e amici» conclude Lucania.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

MANGIARE & BERE

cibi, vini, menù
manifestazioni
ristoranti

● La kermesse, ospite dell'hotel di via Gobetti, mette in vetrina il meglio in fatto di dolci pasquali



NEL WEEKEND AL PRINCIPI DI PIEMONTE

SCORPACCIATE DI COLOMBE E CIOCCOLATO

Profumata, morbida, leggera all'interno. La colomba da mettere sulla tavola a Pasqua, in versione classica o rivisitata, deve essere preparata con ingredienti freschi e senza conservanti, tante ore di lievitazione, cottura lenta. **Sabato 17 e domenica 18** l'Hotel Principi di Piemonte, via Gobetti 15, ospita una vetrina per conoscere tutto il meglio in fatto di dolci pasquali e ultime tendenze nel settore: è «Una mole di colombe e cioccolato». Organizzato da Dettagli Eventi, coinvolge i migliori pasticceri italiani che si sfidano per aggiudicarsi il riconoscimento di migliore colomba, nella versione tradizionale o creativa (consegna del premio domenica alle 18).
Nei due giorni (ore 11-20, ingresso libero), sarà possibile conoscere, ovviamente degustare e anche acquistare colombe, oltre a uova e dolci tipici della Pasqua. Non mancano gli incontri, curati da Alessandro Felis con Accademia per Buongustai Sac à

CHIARA PRIANTE Poche e Istituto Bobbio di Carignano, nella sala Palazzo Madama del secondo piano (sempre a ingresso libero).
Sabato alle 12 s'inizia con aperitivo con colomba Fiasconaro e Vermouth Riserva Carlo Alberto di Vidracco, poi alle 14 si parla di «Varianti e contaminazioni sul tema dell'impasto del lievito primaverile». Alle 15,30 il bonet langarolo incontra la colomba pugliese, alle 17 aneddoti e curiosità sulla pasticceria torinese, accompagnati da delizie della Pasticceria Il Dolce Canavese di Chivasso. **Domenica** alle 12 si parla di specialità regionali pasquali con i Fornai Ricci di Montaquila e il Panificio Pasticceria Rizzo di Udine. Alle 13,30 un interessante focus sulle varianti alla frutta della colomba: tra le chicche, c'è quella con la frutta di bosco candita, una bella idea per la Pasqua 2018. E se alle 15 si parla di varianti di colomba nelle regioni d'Italia, dal Trentino alla Campania, si conclude alle 16,30 assaggiando la colomba al cioccolato di Perfetti Pane e Caffè di Torino e Ferrante di Campomorone. Info: 011/6603471.

GIOVEDÌ 22 IL FRUTTO PROIBITO NEL PIATTO

SILVIA FRANCA
Due eccellenze del Piemonte si incontrano e si abbinano, **giovedì 22** al ristorante «Giovanni» di via Gioberti 24, per una serata dal titolo «I vini di Langa incontrano il frutto del peccato». A condurre il percorso enogastronomico e raccontare questi due prodotti - insieme molto local e molto internazionali - sarà l'agronomo Alessandro Felis. Si comincia alle 19,45, con un aperitivo a base di stuzzichini con diverse varietà di mele, proposti in abbinamento con Langhe Sauvignon Doc 2016 dei Poderi La Collina.

Il menù vero e proprio si apre con carpaccio di baccalà, caviale di Granny Smith, marinata di verdure, tagliatelle di calamaro, estratto di Royal Gala e polvere di acciughe e prosegue con un altro inedito: crudo di Golden su tartare di fassone, cavolo cappuccio marinato, terrina di caprino e gelatina di Granny. Il vino abbinato è il Dolcetto di Dogliani Docg 2016 (Poderi La Collina).

Sofisticata pure la portata successiva, presentata come «gnocchi di patate Bintje, cuore di Stark caramellata su fonduta di Murianengo e aria di mela, pancia di maialino croccante, purea di Royal Gala e senape all'antica, Stark come se fosse una patata». Per finire, una tarte tatin di Renette, soufflé al Calvados, crumble di Golden, cioccolato bianco con mousse di Fuji e infuso di pomi. Info e prenotazioni: tel. 011/539842.



● Andrea Larossa



● Gabriele Boffa



● Claudio Vicina

LA SERATA DI GIOVEDÌ 22 AL REGIO DIECI CHEF A TEATRO

Si alza il sipario sulla 3ª edizione di «Degustando - 10 Chef a Teatro», l'appuntamento gourmand nato dalla liaison tra Menu à Porter e MT Magazine che **giovedì 22** trasformerà il Teatro Regio (piazza Castello 215) nel palcoscenico per 10 grandi chef della scena piemontese. Dalle ore 19,30 nel foyer del teatro saranno allestite delle isole gastronomiche in

gli chef stellati Andrea Larossa del ristorante Larossa di Alba e Claudio Vicina del ristorante Casa Vicina per Eataly, insieme con Christian Mandura del Geranio, Cesare Grandi de La Limonaia, Ded Gaci de La Madia, Santino Nicosia di Al Garamond, Gabriele Boffa del Relais Sant'Uffizio, Stefano Sforza de Les Petites Madeleines (Turin Palace Hotel), Enzo Gola di Cà Mentin e Matteo Rossi del ristorante Villa Prato. Il dessert, sarà preparato dal rinomato gelatiere Marco Serra di Carignano.

Nelle Isole gastronomiche allestite nel foyer grandi nomi della ristorazione preparano e raccontano la loro ricetta

cui ogni chef preparerà e racconterà agli ospiti la sua ricetta, realizzata ad hoc per la serata, mentre i Maestri del Gusto di Torino e Provincia faranno assaggiare i loro prodotti.

I 10 piatti saranno preparati da grandi nomi della ristorazione, come

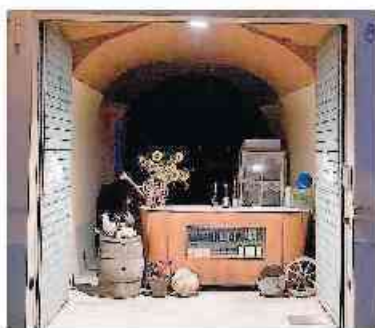
Ad accompagnare i piatti, una selezione di etichette con «open wine» e cocktail preparati dai migliori bartender cittadini. Il costo della serata è di 50 euro, tramite accredito on line all'indirizzo <http://eventitobe.it/to-be/degustando>. Info e prenotazioni: 345/30.59.939, 348/38.33.483. [M.MAS.]

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Mercoledì 21 al Circolo dei Lettori Omaggio a Gualtiero Marchesi e Paul Bocuse

Il Circolo dei Lettori dà il via agli eventi «off» collegati al prestigioso «Premio Bocuse d'Or Europe» che sarà per la prima volta in Italia, a Torino, l'11 e 12 giugno. **Mercoledì 21** alle 18,30 in via Bogino 9 si rende omaggio a due grandi maestri dell'alta cucina italiana e francese: Gualtiero Marchesi e Paul Bocuse. Per celebrarli, Paolo Lopriore e Christian Têtedoie, loro eredi spirituali, ricorderanno l'immenso patrimonio di ricerca e filosofia dei due grandi chef recentemente scomparsi. Il dialogo, dal titolo «Allievi e maestri. La cultura gastronomica europea tra eredità e futuro», segna di fatto l'inizio di un calendario fatto di mostre, talk, esposizioni, installazioni, workshop, feste e molto altro in un percorso di avvicinamento alla settimana clou torinese del «Bocude d'Or» in calendario dal 10 al 16 giugno. Ingresso libero. Info: 011/4326827. [P.VEG.]

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



● Il portone della cantina Carlo Gnavi di Caluso

GIOVEDÌ 22 MARZO TUTTI I SAPORI DEL PARADISO

Una serata all'insegna dei sapori per scoprire il patrimonio naturale, culturale ed enogastronomico del Parco del Gran Paradiso. A quasi cent'anni dalla sua nascita, **giovedì 22** alle 18 al Circolo dei Lettori di via Bogino 9, il parco si racconta. Un'occasione per conoscere l'area protetta più antica d'Italia da un punto di vista scientifico e della biodiversità, ma anche delle sue tradizioni attraverso sapori antichi. La conferenza si conclude con un brindisi di Blanc de Morgex e una degustazione di prodotti tipici, sottolineata dai canti della tradizione popolare del coro Artemusica. Segue, alle 20,30, una cena a base di prodotti a Marchio di Qualità, preparata dagli chef della Locanda Centrale di Ronco Canavese e dell'hotel Boule de Neige di Rhêmes-Notre-Dame, con un ventaglio di piatti e sapori stuzzicanti. L'evento è aperto a tutti gratuitamente, mentre la cena costa 35 euro compresi i vini (prenotare al 347/8887826). [P.VEG.]

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

FINE SETTIMANA A CALUSO DOVE IL CANAVESE È PIÙ GOLOSO

Alice in Canavese» - **sabato 17 e domenica 18** alla Cantina Carlo Gnavi di via Cesare Battisti a Caluso, info 348/22.31.844 - ambisce ad accreditare questa fetta di Piemonte come «il territorio delle meraviglie», a partire dalle sue meraviglie enogastronomiche. Sabato, dalle 17 fino a notte, «merenda CanaveSinoira», con degustazione di cibi e bevande del territorio, cocktail con vini, amari e distillati canavesani: una festa nella aia per riscoprire antiche usanze e i gusti della tradizione. Domenica, dalle 11 al tramonto, Carlo Gnavi e il nipote Giorgio accolgono con un calice del loro Erbaluce docg, l'esposizione degli artisti Elena Mirandola, Brenno Pesci e Nino Ventura, Galliano Gallo, dimostrazioni di artigiani del gusto.

Da provare la colomba al Passito di Cascina Bonasera, i distillati del Parco del Gran Paradiso di L'Ort de Tchampiy e l'amaro di erbe Arduino del Consorzio operatori turistici Valli del Canavese; l'hipster BarBun prepara i cocktail in una mixology canavesana, La Cascinassa porta formaggi caprini e insaccati; e poi Apicoltura Lauriola, Matteo Villa e le sue tome, il cioccolato di Giordano, Pasta & Co. con la sua pasta ripiena, le farine di Cascina Torrione, i vini valsusini di Prever e tanto altro.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Degustazioni sabato 17 Montebore, un formaggio antico

In orario di apertura negozio, dalle 9,30 alle 13,30 e 14,30-19,30, **sabato 17** il «Maestro del Gusto» Borgiattino Formaggi (corso Vinzaglio 29) propone una degustazione gratuita di Montebore, antichissimo formaggio del 1500, presidio Slow Food, alla presenza del produttore Roberto Grattone della Cooperativa Agricola Valle Nostra di Mongiardino e di assaggiatori Onaf. Info. 335/67.84.454, www.borgiattino.com.

Il rimedio dell'Aloe

I molteplici utilizzi di una pianta miracolosa

Un manuale pratico per conoscere questa pianta miracolosa e i suoi molteplici utilizzi. Le sue origini antichissime, le sue caratteristiche biologiche e fitoterapiche e gli innumerevoli impieghi come prevenzione e rimedio a svariate patologie. Immaneabile è la presenza della famosa ricetta a base di Aloe Arborescens di Padre Romano Zago.

DA MARTEDÌ 20 MARZO AL 10 APRILE A 5,80 EURO IN PIÙ

NELLE EDICOLE DI PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA. AL NUMERO 011.22.72.118 E SU WWW.LASTAMPA.IT/SHOP

LA STAMPA



*...il sapore
di condividere*

SEI IN: Home » Notizie » Le artigianali Ascolese a Torino per Una Mole di Colombe e Cioccolato 2018.



Le artigianali Ascolese a Torino per Una Mole di Colombe e Cioccolato 2018.

DI PIETRO PIZZOLLA - 14 MARZO 2018

NOTIZIE

Nuove specialità gourmet sono nate in casa **Ascolese** in occasione della prossima **Pasqua 2018**. Nuovi gusti e nuovi accostamenti di sapori per le **colombe artigianali Ascolese**, pronte per spiccare il volo verso **Torino** e partecipare alla **seconda edizione** di **Una Mole di Colombe e Cioccolato**, dove i nostri maestri pasticceri faranno conoscere e degustare i propri lievitati con la possibilità di acquistarli ad un prezzo speciale, come regolamento vuole.

Una Mole di colombe e cioccolato è l'evento torinese che si svolgerà il **17 e 18 marzo** presso l'**Hotel Principi di Piemonte**. Un intero week end durante il quale il capoluogo sabaudo ospiterà i migliori maestri pasticceri provenienti da tutta Italia insieme alle loro ultime dolci creazioni, preparate secondo tradizione artigianale.



Cerca ...

Cerca



SAPORIPEDIA

GALLERIA

Il mulino di Napoli



DAL PESCATORE

RISTORANTE

«Appuntamenti come questi» ci spiega il maestro **Fiorenzo Ascolese** «sono importanti occasioni non solo per confrontarci con le esigenze del settore, ma soprattutto per costruire e rafforzare relazioni con i colleghi pasticceri e i consumatori. E poi appurare personalmente l'apprezzamento dei nostri prodotti è una testimonianza che non ha prezzo».

È ormai una consuetudine per i maestri Ascolese intraprendere un vero tour del gusto e portare in giro per l'Italia le proprie specialità rigorosamente artigianali con ingredienti freschi e senza conservanti, tante ore di lievitazione e una cottura lenta e naturale.

Dalla **colomba classica** fatta solo con farina, burro, uova, zucchero, canditi e una copertura di glassa e mandorle, a quelle gourmet con impasto arricchito di creme e altre leccornie:

Cuore di Bergamotto e The Matcha, Cuore di Pistacchio, Cuore di Menta e Mandorle, Cuore di Cioccolato, Cuore di Anice e Caffè, Cuore di Bosco e, novità di quest'anno, la **Colomba Rustica** con cuore di zafferano, funghi porcini e parmigiano. *Che sia tradizionale o rivisitata, nella linea pasquale Ascolese c'è davvero una varietà di sapore per ogni palato.*

Nel corso della manifestazione, ad ingresso libero, sono in programma una serie di **INCONTRI a tema** in cui i maestri pasticceri ed i maestri cioccolatieri presenteranno al pubblico i loro spettacolari prodotti con degustazioni guidate.

E infine la consueta premiazione dei vincitori del concorso "UNA MOLE DI COLOMBE" 2018. Una giuria di esperti verificherà la conformità dei lievitati al disciplinare che vieta l'uso di conservanti, emulsionanti e semilavorati e proclamerà i primi delle due categorie in gara: **colomba tradizionale** e **colomba creativa**.

Ecco l'indirizzo della manifestazione:

UNA MOLE DI COLOMBE E PANETTONI _ Torino

Hotel Principi di Piemonte

Via Piero Gobetti 15 (tra via Lagrange e via Roma)

Orario di apertura al pubblico: Sabato 17 e Domenica 18 marzo ore 11-20

Dopo Torino i maestri Ascolese danno appuntamento ai "golosi" campani all'evento **"Colomba sotto le stelle"**, una grande festa fra degustazioni dolci e salate, brindisi e animazione per i più piccini, presso la sede di **San Valentino Torio (SA)**, in via Vetice 53, in programma il **22 marzo ore 18** per festeggiare la Pasqua con gusto e allegria.

Per un'anteprima delle colombe artigianali Ascolese 2017 visita il sito www.panificioascolese.it/categoria-prodotto/panettoniecolombe/

Condividi:



Mi piace:

★ Mi piace

Di' per primo che ti piace.

Correlati

Colomba Day al Panificio Ascolese di San Valentino Torio domenica 9.

6 aprile 2017
In "Eventi"

Pasqua 2018. Pronte le ricette Ascolese: tante varietà di gusto per consistenza e sapore.

Novità assoluta di quest'anno è la colomba artigianale salata, un nuovo lievitato d'autore dal delizioso gusto rustico.

7 marzo 2018
In "Notizie"

Il panettone artigianale Ascolese conquista anche Torino.

4 dicembre 2017
In "Notizie"

Le artigianali Ascolese a Torino per Una Mole di Colombe e Cioccolato 2018.

Di **Redazione Gazzetta di Salerno** - marzo 14, 2018



Nuove specialità gourmet sono nate in casa **Ascolese** in occasione della prossima **Pasqua 2018**. Nuovi gusti e nuovi accostamenti di sapori per le **colombe artigianali Ascolese**, pronte per spiccare il volo verso **Torino** e partecipare alla **seconda edizione di Una Mole di Colombe e Cioccolato**, dove i nostri maestri pasticceri faranno conoscere e degustare i propri lievitati con la possibilità di acquistarli ad un prezzo speciale, come regolamento vuole.



Una Mole di colombe e cioccolato è l'evento torinese che si svolgerà il **17 e 18 marzo** presso **l'Hotel Principi di Piemonte**. Un intero week end durante il quale il capoluogo sabauda ospiterà i migliori maestri pasticceri provenienti da tutta Italia insieme alle loro ultime dolci creazioni, preparate secondo tradizione artigianale.

«*Appuntamenti come questi*» ci spiega il maestro **Fiorenzo Ascolese** «*sono importanti occasioni non solo per confrontarci con le esigenze del settore, ma soprattutto per costruire e rafforzare relazioni con i colleghi pasticceri e i consumatori. E poi appurare personalmente l'apprezzamento dei nostri prodotti è una testimonianza che non ha prezzo*».

È ormai una consuetudine per i maestri Ascolese intraprendere un vero tour del gusto e portare in giro per l'Italia le proprie specialità rigorosamente artigianali con ingredienti freschi e senza conservanti, tante ore di lievitazione e una cottura lenta e naturale.

Dalla **colomba classica** fatta solo con farina, burro, uova, zucchero, canditi e una copertura di glassa e mandorle, a quelle gourmet con impasto arricchito di creme e altre leccornie:

Cuore di Bergamotto e The Matcha, Cuore di Pistacchio, Cuore di Menta e Mandorle, Cuore di Cioccolato, Cuore di Anice e Caffè, Cuore di Bosco e, novità di quest'anno, la **Colomba Rustica** con cuore di zafferano, funghi porcini e parmigiano. *Che sia tradizionale o rivisitata, nella linea pasquale Ascolese c'è davvero una varietà di sapore per ogni palato.*

Nel corso della manifestazione, ad ingresso libero, sono in programma una serie di **INCONTRI a tema** in cui i maestri pasticceri ed i maestri cioccolatieri presenteranno al pubblico i loro spettacolari prodotti con degustazioni guidate.

E infine la consueta premiazione dei vincitori del concorso "UNA MOLE DI COLOMBE" 2018. Una giuria di esperti verificherà la conformità dei lievitati al disciplinare che vieta l'uso di conservanti, emulsionanti e semilavorati e proclamerà i primi delle due categorie in gara: **colomba tradizionale** e colomba **creativa**.

Ecco l'indirizzo della manifestazione:

UNA MOLE DI COLOMBE E PANETTONI _ Torino

Hotel Principi di Piemonte

Via Piero Gobetti 15 (tra via Lagrange e via Roma)

Orario di apertura al pubblico: Sabato 17 e Domenica 18 marzo ore 11-20

Dopo Torino i maestri Ascolese danno appuntamento ai "golosi" campani all'evento **"Colomba sotto le stelle"**, una grande festa fra degustazioni dolci e salate, brindisi e animazione per i più piccini, presso la sede di **San Valentino Torio (SA)**, in via Vetice 53, in programma il **22 marzo ore 18** per festeggiare la Pasqua con gusto e allegria.

Per un'anteprima delle colombe artigianali Ascolese 2017 visita il sito

www.panificioascolese.it/categoria-prodotto/panettoniecolombe/

Condividi:



Redazione Gazzetta di Salerno

OUTSIDERS

webzine

(<http://outsidersweb.it/>)

☰ Main Menu



Le migliori Colombe del 2018 volate all'Hotel Principi di Piemonte

📅 marzo 27, 2018 (<http://outsidersweb.it/2018/03/27/le-migliori-colombe-del-2018-volate-allhotel-principi-piemonte/>) 👤 Giorgia Bollati (<http://outsidersweb.it/author/giorgia-bollati/>)



([/#facebook](#))

([/#twitter](#))

([/#whatsapp](#))

([/#pinterest](#))

([/#tumblr](#))

Il 17 e il 18 marzo, uno degli Hotel più lussuosi di Torino ha ospitato la manifestazione che tutti i golosi subalpini aspettano, portando nel capoluogo sabauda i migliori pasticceri d'Italia: ecco il verdetto dei giudici.

—
_di Giorgia Bollati

Farina di frumento, zucchero, uova, burro, scorze di agrumi canditi, lievito naturale e sale: impastare bene e lasciar riposare per ore, ore, ore. Queste sono le istruzioni base per preparare la Colomba Pasquale, tra impasti e processi di lievitazione che richiedono tempi molto lunghi; concluse le operazioni fondamentali, è via libera alla fantasia per creare il dolce più goloso e accattivante, con aggiunte di mandorle e frutta secca, glasse, creme e spezie.

Ad un primo sguardo potrebbe sembrare una preparazione semplice, abordabile da chiunque sia armato di planetaria e tanta pazienza. Purtroppo, però, la Colomba, sorella primaverile di sua maestà il Panettone, non ha nulla di semplice, ma richiede tante piccole attenzioni che la riducono ad appannaggio quasi esclusivo di pasticceri e panettieri.



Ecco dunque la classifica stilata dai giudici di **Una Mole di Colombe**, il gran salone dei dolci pasquali italiani tenutosi **il 17 e 18 marzo all'Hotel Principi di Piemonte di Torino**:

COLOMBA CLASSICA

1 – **Alessandro Rizzo** da Tarcento (Udine)

2 – Pasticceria Italia da Scafati (Salerno)

3 – Angelo Ricci da Montaquila (Isernia)

COLOMBA CREATIVA

1 – **Capiello da Santa Maria Capua Vetere** (Caserta) con una colomba salata con conciato romano, salsiccia di maialino nero casertano e pomodorino di San Marzano essiccato

2 – Pasticceria De Vivo da Pompei (Napoli)

3 – Sal de Riso da Tramonti (Salerno)



Meritano, tuttavia, una particolare menzione la curiosa e indovinata colomba con carota e rapa rossa firmata **Ricci**, il profumato e soffice dolce ai frutti di bosco preparato dalla pasticceria **Lombardi** e la colomba a forma di uovo preparata da **Andrea Tortora**, pastry chef del ristorante a tre stelle Michelin St. Hubertus, umida e morbida da sciogliersi in bocca, tutte presentate nel ciclo di incontri condotti dal giornalista e agronomo **Alessandro Felis**.

Questa edizione ha visto, inoltre, la speciale iniziativa di **Pasticceria Giotto**, il laboratorio che insegna ai detenuti del carcere di Padova la delicata arte del far dolci, rieducandoli e re inserendoli nella società con un nuovo ruolo: presentati all'evento colombe e cioccolatini, tutti preparati dagli allievi della scuola seguiti da un pasticcere professionista.



Dopo un weekend di assaggi seriali e una settimana per smaltirli, che ovviamente non è sufficiente, l'appuntamento è per **dicembre con Una Mole di Panettoni** con i dolci natalizi d'Italia: iniziamo la dieta ora ché siamo già in ritardo.



Comments

Le migliori colombe di Pasqua a Torino sono del Friuli e della Campania



[. \(https://www.egnews.it/18585-2/?print=pdf\)](https://www.egnews.it/18585-2/?print=pdf)



[. \(https://www.egnews.it/18585-2/?print=print\)](https://www.egnews.it/18585-2/?print=print)

La seconda edizione di “Una Mole di colombe e cioccolato” ha portato a Torino sabato 17 e domenica 18 marzo trenta pasticceri da tutta Italia, con una forte presenza del Sud, che già in occasione del Natale si conferma affezionato partecipante alla manifestazione celebrativa della pasticceria artigianale.



[. \(https://www.egnews.it/file/2018/03/unnamed.jpg\)](https://www.egnews.it/file/2018/03/unnamed.jpg) Nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte migliaia di visitatori hanno potuto degustare e acquistare le colombe tradizionali e creative (farcite oppure salate), tutte rigorosamente prive di conservanti o altri elementi in contrasto con il disciplinare dei lievitati artigianali.

La giuria di esperti presieduta da Giovanni Dell'Agnese, pasticcere e vicepresidente Ascom Torino, ha premiato le due versioni dei prodotti, assegnando il gradino più alto del podio a un pasticcere del Friuli e a un altro della Campania. Nel dettaglio, nella categoria “tradizionale” il successo è andato ad Alessandro Rizzo, di Tarcento, in provincia di Udine. Al secondo posto si è classificata la pasticceria Italia con Rosalba Cecco, di Scafati, in provincia di Salerno, e al terzo posto Angelo Ricci di Montaquila, in provincia di Isernia.

Nella categoria “creativa” il successo è andato alla colomba salata di Capiello, di Santa Maria Capua Vetere, in provincia di Caserta, che ha presentato il dolce pasquale con conciato romano, salsiccia di maialino nero casertano e pomodorino di San Marzano essiccato. Si è aggiudicato il secondo posto la pasticceria De Vivo di Pompei (NA), seguita da Sal De Riso, di Tramonti (SA).

Tutti esauriti gli incontri con i protagonisti, curati dal critico gastronomico Alessandro Felis. I racconti hanno messo in luce uno spaccato del made in Italy con le eccellenze dell'arte bianca, fatta di generazioni di panificatori e pasticceri, ma anche di nuovi giovani imprenditori che affrontano la professione con passione e impegno.

Le migliori colombe pasquali made in Sud

© 24/3/2018 3 MILA [f Condividi](#) [Mi piace 317](#) [Tweet](#) [in Condividi](#) [G+](#)



La Colomba Pasquale

di Santa Di Salvo

Le migliori colombe pasquali del Sud?

Padana o longobarda, sempre nordica è. Consumata in tutta Italia ma con netta prevalenza della produzione industriale delle grandi aziende dolciarie del Nord.

Fino a ieri. Perché, come è accaduto per il panettone, da qualche tempo si sono fatti avanti i nuovi maestri della lievitazione, i grandi pasticceri artigianali del Sud, e la colomba s'è messa a parlar napoletano e siciliano, con qualche cadenza che vira sul pugliese e sul lucano.

Grazie anche a nuove manifestazioni di primavera come il "Regina Colomba" (la cui finale si terrà a Milano il 28 marzo) e "Una Mole di Colombe e Cioccolato" (tenutasi nel fine settimana a Torino), la dolce pattuglia dei meridionali ha preso d'assalto le vette di questo tipico lievitato pasquale.

Maestri come **Alfonso Pepe** (<https://www.lucianopignataro.it/a/alfonso-pepe-story-dieci-anni-creare-panettone-artigianale-piu-buono-ditalia/134442/>) hanno del resto già conquistato il primo premio del Gambero Rosso con la colomba tradizionale, una nuvola ricoperta di glassa scura e croccante coronata da un mix di mandorle e cilindretti di zucchero, profumata di agrumi e di vaniglia.

E la colomba di **Rosalba Cecco della Pasticceria Italia di Scafati**, in gara a Torino, si è classificata seconda nella categoria tradizionale (terzo, per inciso, un altro meridionale, **Angelo Ricci di Montaquila, Isernia**).

Ma è nella innovazione, così come per il panettone, il punto di forza dei nostri pastry chef. I quali, da veri capitani coraggiosi, osano l'inosabile.

Come ha fatto la famiglia De Vivo dell'omonima pasticceria di Pompei, (<https://www.lucianopignataro.it/a/pasticceria-de-vivo-le-colombe/143133/>) che ha vinto il secondo premio sotto la Mole con una colomba salata al sapore di "nzogna e pepe" nata dalle mani di Vincenzo Faiella.

O ancora più su come Luigi e Michele Capiello, dell'omonimo **Gran Caffè di Santa Maria Capua Vetere**, che sempre alla Mole hanno vinto il premio per la miglior colomba creativa con la loro Colomba Conciata, realizzata con l'antichissimo conciato romano, il formaggio fatto rivivere da Manuel Lombardi nella sua azienda Le Campestre a Castel di Sasso.

(<https://www.lucianopignataro.it/a/grande-notizia-oscar-dei-formaggi-2015-al-conciato-romano-di-manuel-lombardi/86275/>)

Beh sì, direte, ma allora è colomba o casatiello? A parte che le contaminazioni ci piacciono, specie quando riprendono le nostre tradizioni, c'è abbondante materia per gustare la dolcezza di tutte le altre colombe del Sud.

Quelle del maestro Sal de Riso, (<https://www.lucianopignataro.it/a/trentanni-panettoni-sal-de-riso/139262/>) ad esempio, che riprende la sua famosa Ricotta e Pera, la cui ricetta compie vent'anni, con la Colomba 2018 (pere candite e crema di ricotta profumata al rum). Dal laboratorio di Tramonti in Costiera esce anche l'altra novità, la Colomba Ginger (zenzero candito, limone e crema al limoncello) e le irresistibili farciture della Colomba Stregata (crema allo Strega e gocce di fragole candite) e della Smeralda (alla crema di pistacchio).


Dolcissima e interessante la proposta del napoletano **Gianluca Ranieri**, la cui pasticceria al Vomero lancia per Pasqua la Colomba Croccante all'amarena (impasto variegato, top di cioccolato bianco, granella di amaretto). Colorano le giornate uggiose di questa primavera, e rasserenano l'umore, le colombe novità di Anna Chiavazzo,

(<https://www.lucianopignataro.it/a/casapulla-il-giardino-di-ginevra-anna-chiavazzo/99037/>) che nel suo Giardino di Ginevra a Casapulla (Caserta) sta sfornando a valanga la Tiffany (profumata ai fiori di lavanda con cioccolato criollo), la Setanera (inzuppata dell'omonimo rosolio di Casavecchia), la Creosomora (con albicocche vesuviane).

Si tinge di caffè mescolato all'impasto l'originale Colomba di **Giuseppe Mascolo da Visciano** (Napoli).

Mentre lo spazio tiranno ci permette solo di ricordare che molte altre delizie ci attendono a Sud. A partire dalla Marron Noir del maestro siciliano **Nicola Fiasconaro**, che con somma ironia ribalta il luogo comune e rende omaggio alle Langhe con la sua colomba con i marroni canditi della Valle Varaita.

Le migliori colombe pasquali del Sud?

 Scarica in PDF ([/a/migliori-colombe-pasquali-napoli-sud/144291/?pdf=144291](https://www.lucianopignataro.it/a/migliori-colombe-pasquali-napoli-sud/144291/?pdf=144291))



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



EVENTI | IN EVIDENZA

17-18/03/18: Una Mole di colombe e cioccolato (Hotel Principi di Piemonte, Torino)

Publicato il 6 marzo 2018



UNA MOLE DI COLOMBE E CIOCCOLATO

..nella capitale del gusto

17-18 MARZO 2018

2ª EDIZIONE • TORINO

Degustazione e vendita

*

Incontri ed esperienze enogastronomiche

Hotel Principi di Piemonte

Orario di apertura al pubblico: sab. e dom. ore 11-20

INGRESSO GRATUITO

CON LA PARTECIPAZIONE DI



I.I.S. NORBERTO BOBBIO - CARIGNANO (TO)

LICEI - ALBERGHIERO



Ente di riferimento I.I.S.

CON IL PATROCINIO DI



CITTA' DI TORINO



REGIONE TORINO



CONVEGNI E EVENTI

CON IL PATROCINIO E
IL CONTRIBUTO DI



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

CON LA PARTECIPAZIONE DI



MAESTRI
DEL GUSTO

CONTATTI

deltagli

info@deltaglieventi.it

www.deltaglieventi.it

SPONSOR



Artigianità e Qualità Italia Italiana

LA MANIFESTAZIONE
SOSTIENE



DIRETTORE ARTISTICO
Alessandro Felis

IMMAGINE
COORDINATA
Sofia Sclopis di Salerano

UNA MOLE DI COLOMBE E CIOCCOLATO

17-18 MARZO 2018

orario 11.00 - 20.00

Hotel Principi di Piemonte, Torino

Seconda edizione edizione della **manifestazione a ingresso libero dedicata ai dolci pasquali e al cioccolato.**

L'impasto del lievitato per eccellenza, il panettone, prende le forme di una **COLOMBA** e il **CIOCCOLATO** si trasforma in **UOVO**: magia delle pasticcerie che durante il periodo pasquale creano dei veri prodigi.

Da tutta l'Italia i **maestri pasticceri** porteranno a Torino la loro alta artigianalità e faranno degustare e conoscere le ultime novità in fatto di lievitati che saranno venduti al **prezzo speciale di € 24.00 al kg** e faranno conoscere i dolci tipici del loro territorio, della loro zona e della loro tradizione; mentre i **maestri cioccolatieri** esporranno i loro capolavori.

Non mancheranno come sempre gli **INCONTRI** in cui i maestri pasticceri ed i maestri cioccolatieri presenteranno al pubblico i loro spettacolari prodotti con degustazioni guidate.

Durante la giornata saranno organizzati seminari gratuiti per il pubblico fino ad esaurimento posti
Coordina e presenta: Alessandro Felis, agronomo e giornalista enogastronomico, in collaborazione con l'**Accademia per Buongustai Sac à Poche** e l'**I.I.S. N. Bobbio di Carignano**.

SABATO 17 MARZO

Ore 12.00 – 13.30: L'APERITIVO A TORINO? CON LA COLOMBA!

Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni sul tema del dolce pasquale e si accompagna ai vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco – To). Con la pasticceria Fiasconaro di Castelbuono (Pa).

Ore 14.00 – 15.00: LA COLOMBA VOLA DALLA CAMPANIA A TORINO.

Varianti e contaminazioni sul tema dell'impasto del lievitato primaverile. Partecipano le pasticcerie De Vivo di Pompei (Na), Pepe Mastro Dolciere (Sant'Egidio del Monte Albino – Sa) e il panificio Ascolese (San Valentino Toiro – Sa).

Ore 15.30 – 16.30: UNA SFIDA CHE ARRIVA DA LONTANO!

Il bonet, dolce langarolo per eccellenza, sposa la colomba che arriva dalla Puglia e "sfida" il Piemonte.
Partecipano la pasticceria La Gioia (Taranto) e la panetteria Paolo e Nadia (Castellamonte – To).

Ore 17.00 – 18.00: LA DOLCE EPOPEA DELLA PASTICCERIA TORINESE.

Aneddoti, curiosità e risvolti, ... non solo dolci. Racconta Alessandro Felis.
Con la partecipazione della pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso – To).

DOMENICA 18 MARZO

Ore 12.00 – 13.00: NON SOLO COLOMBA.

Tanti ingredienti e sfumature per la ricorrenza pasquale che annovera anche altre specialità regionali.
Partecipano i Fornai Ricci (Montaquila – Is) e il panificio pasticceria Rizzo (Tarcento – Ud).

Ore 13.30 – 14.30: I FRUTTI DELLA COLOMBA.

Declinazioni e contaminazioni, variazioni sul tema della frutta di bosco candita.

Partecipano le pasticcerie Giotto dal carcere (Padova) e Nero Vaniglia (Roma).

Ore 15.00 – 16.00: LA COLOMBA ATTRAVERSA LA PENISOLA.

Dall'Alto Adige alla Campania, un denominatore comune, la dolce colomba pasquale che depone anche le sue..Uova!

Partecipano AT patissier (San Cassiano in Badia – BZ) e Lombardi Pasticcieri dal 1948 (Maddaloni – Ce).

Ore 16.30 – 17.30: LA COLOMBA AL CIOCCOLATO.

A Torino non poteva mancare la variazione sul tema del cibo degli dei.

Partecipano le pasticcerie Perfetti Pane e Caffè (Torino) e Ferrante (Campomorone – Ge).

Ore 18.00 – 19.00: PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO “UNA MOLE DI COLOMBE” 2018.

Verranno proclamati i primi delle due categorie in gara: colomba tradizionale e creativa.

 **ARTICOLI RECENTI**

- 17-18/03/18: Una Mole di colombe e cioccolato (Hotel Principi di Piemonte, Torino)
- Assaggi d'Arte (Museo Accorsi-Ometto, Torino)
- Ciclo seminari gratuiti per le imprese agroalimentari (Torino)
- 22/02/18: Aperitivo con i #MaestriDigital (Palazzo Birago, Torino)
- 22-24/02/18: Festival del Giornalismo Alimentare (Torino)

 **CATEGORIE**

- Eventi
- In evidenza
- Novità

 **TAG**

accademia corale stefano tempia App appuntamenti Maestri del Gusto Assaggi DOC birra
birra artigianale Borgo del Valentino Borgo Medievale @it Centro Congressi Torino Incontra @it
cioccolato cioccolato torino degustazione degustazione vini torinesi Di Freisa in Freisa
eventi Maestri del Gusto Expo2015 formaggi Formaggio gelato Giovani Genitori

[Golosaria](#)
[inaugurazione](#)
[Laboratori del Gusto](#)
[Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino](#)

[maestri del gusto](#)
[Messer Tulipano](#)
[Natale](#)
[Notizie dai Maestri del Gusto](#)
[novità](#)

[Nuove Imprese](#)
[pasta fresca](#)
[pesce](#)
[piazzale valdo fusi](#)
[premi Maestri del Gusto](#)

[Reggia di Venaria](#)
[Salone del Gusto](#)
[seminari](#)
[Slow Food](#)
[solidarietà](#)

[terra madre salone del gusto](#)
[Torino](#)
[Torino Incontra](#)
[Una Mole di Panettoni](#)
[vino](#)

[visite ai Maestri del Gusto](#)

Scopri gli altri progetti promozionali:



Contatti | Credits | Note legali

Tutto il materiale di questo sito è rilasciato sotto licenza [Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Italia](#)

Camera di commercio di Torino - Via Carlo Alberto, 16 - 10123 Torino - Centralino 011.57161 - Fax 011.5716516

Indirizzo di posta elettronica certificata: protocollo.generale@to.legalmail.camcom.it

Responsabile del procedimento di pubblicazione: Guido Bolatto (g.bolatto@to.camcom.it)

Partita IVA: 02506470018 - Codice Fiscale: 80062130010

La colomba pasquale più buona d'Italia lievita a Tarcento

La pasticceria caffetteria Rizzo vince il concorso a Torino
«Un momento di grande gioia e soddisfazione professionale

di Luciana Idelfonso

La colomba pasquale più buona d'Italia si fa a Tarcento.

La pasticceria caffetteria Rizzo di via Alfonso Morgante ha conquistato il gradino più alto del podio al concorso "Una Mole di colombe e cioccolato", la manifestazione di primavera che celebra i dolci pasquali con le specialità di tutta Italia. La manifestazione, organizzata a Torino nel lussuoso hotel Principi di Savoia, ha visto di fronte 30 pasticceri provenienti da diverse aree geografiche del Paese. In gara due tipologie di colombe: quella tradizionale e quella innovativa che hanno visto alternarsi i dolci pasquali in versione classica con quelli di nuova concezione, aprendo ad un'alternativa salata.

Alessandro Rizzo, ormai un punto di riferimento nel Friuli collinare e non solo, ha battuto la concorrenza rispettando la ricetta tradizionale, ossia quella realizzata con un impasto prezioso da arancia candita e la glassa fatta da granella di zuc-

chero e mandorle.

«È anni – ci racconta Alessandro – che il mio staff ed io partecipiamo ad eventi di questo tipo che ci permettono di confrontarci con artigiani provenienti da tutta Italia e che quotidianamente cercano di dare sempre il meglio. Incontri da cui arrivano sempre spunti interessanti sulla tipologia di ingredienti da utilizzare o sull'impiattamento. Basti pensare, per esempio, che alcuni colleghi del Sud hanno proposto la colomba con l'inserimento di verdure, oltre che di frutta, o ai colleghi trentini che hanno proposto una variante di colomba salata con lo speck. Modi diversi di abbinare prodotti che mi spingono a rivoluzionare anche il mio modo di pensare. Partecipare a queste competizioni ti permette di non restare legato al proprio territorio, ma di apprendere nuove idee e di crescere».

Nonostante la forte concorrenza – solitamente è il Sud a primeggiare in questa tipologia di competizioni dedicate ai dolci lievitati –, Rizzo si è aggiudicato

il primo posto grazie alla lavorazione del lievito madre e all'attenta scelta degli ingredienti.

«Seleziono personalmente tutti gli ingredienti che utilizzo per la realizzazione dei miei dolci – prosegue Alessandro – per la preparazione delle colombe, per esempio, ho usato esclusivamente farine italiane, burro e arance candite dalla Francia, la bacca di vaniglia di Tahiti, sempre più difficile da reperire. Un trucco, che sicuramente ha migliorato il gusto del dolce, è stato quello di inserire nella pasta le arance candite macinate. Piccoli accorgimenti che hanno fatto la differenza».

«La proclamazione – conclude Rizzo – è giunta inaspettata. Avevo assaggiato i prodotti degli altri pasticceri e sembravano tutti ottimi. Vincere è stato un momento di grandissima gioia oltre che di immensa soddisfazione. Vedere gli altri pasticceri raggiungermi e chiedermi di poter avere la mia colomba per poterla degustare e studiare una volta a casa, è stato fantastico».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA RICETTA DELLA COLOMBA TRADIZIONALE

Impasto serale

- ⊗ Farina 1000g
- ⊗ Lievito madre 350g (a maturazione pronta)
- ⊗ Burro 500g
- ⊗ Tuorlo 400g
- ⊗ Zucchero 400g
- ⊗ Acqua 0,450L



Unire lo zucchero con l'acqua a formare uno sciroppo, aggiungere la farina, il tuorlo e il lievito. Impastare bene il tutto e infine aggiungere il burro. Mettere a lievitare la massa 12 ore o fino a triplicazione.

Impasto finale

- ⊗ Farina 500g
- ⊗ Zucchero 400g
- ⊗ Latte intero in polvere 100g
- ⊗ Sale 13g
- ⊗ Miele 125g
- ⊗ Tuorlo 400g
- ⊗ Burro 600g
- ⊗ Malto d'orzo 70g
- ⊗ Arancio candito 1500g
- ⊗ Pasta d'arancio candito 150g
- ⊗ Bacche di vaniglia Tahiti n.2



Impastare la prima massa con farina, latte in polvere e malto d'orzo.

Una volta amalgamato aggiungere zucchero e miele. Impastare bene e successivamente unire tuorlo, sale, vaniglia e pasta d'arancio continuando fino a rendere il tutto ben uniforme e liscio. Infine aggiungere all'impasto ottenuto il burro e l'arancio candito.

Fare riposare l'impasto per 90 minuti; poi suddividerlo in due parti (per ogni colomba da chilo) una da 600g per il corpo e una da 400g per le ali. Formare con esse due "salsicce" e inserirle nello stampo a forma di croce, seguendo la forma della colomba. Lasciare lievitare per circa 6 ore.

Glassatura

- ⊗ Mandorle macinate 100g
- ⊗ Nocciole macinate 100g
- ⊗ Zucchero 400g
- ⊗ Farina fumetto di polenta 25g
- ⊗ Fecola di patate 25g
- ⊗ Bianco d'uovo q.b. (fino ad avere la consistenza di una crema morbida)



Glassare la superficie della colomba e mettere sulla glassa le mandorle e lo zucchero in granella.

Cucinare per 50/55 minuti a 150 gradi oppure a 92 gradi al cuore



La squadra al completo della pasticceria caffetteria Rizzo di Tarcento



Alessandro Rizzo con la moglie Catia mostra la targa vinta a Torino

Una Mole di Colombe e Cioccolato: Torino capitale della pasticceria artigianale

By **mole24** - Mar 10, 2018



UNA MOLE DI COLOMBE E CIOCCOLATO

„nella capitale del gusto

CON IL PATROCINIO DI



CONTATTI

dettagli

info@dettaglieventi.it
www.dettaglieventi.it

DIRETTORE ARTISTICO
Alessandro Felis

IMMAGINE COORDINATA
Sofia Sclopis di Salerano

LA MANIFESTAZIONE
SOSTIENE



2ª EDIZIONE * 17-18 MARZO 2018 * TORINO

Hotel Principi di Piemonte

INGRESSO GRATUITO

Orario di apertura al pubblico: sab. e dom. ore 11-20

DEGUSTAZIONE E VENDITA
di colombe artigianali al prezzo speciale di €24 al kg
e di uova di cioccolato artigianale

*

UNA MOLE DI INCONTRI
esperienze enogastronomiche

*

CONCORSO migliore colomba tradizionale e creativa

SPONSOR



Artecarta
Artigianalità e Qualità tutta Italiana

Una Mole di Colombe e Cioccolato: Torino capitale della pasticceria artigianale

*Pranzo al
Bistrot*

Un piatto dal Menù + acqua + caffè

8,50 Euro

Via S. Francesco da Paola 36, Torino



Una Mole di Colombe e Cioccolato: Torino capitale della pasticceria artigianale a metà marzo

Sta per arrivare **Una Mole di Colombe e Cioccolato**. I migliori pasticceri d'**Italia** sono pronti a presentare le loro creazioni all'**Hotel Principi di Piemonte**.

Dopo il successo dello scorso anno, torna il 17 e 18 marzo la manifestazione di pasticceria che celebra i dolci pasquali di tutta **Italia**.

Una Mole di Colombe e Cioccolato si colloca nella serie di iniziative organizzate da Dettagli Eventi.

Attraverso il format "una mole di..." infatti, **Torino** è diventata capitale della pasticceria artigianale.

Il successo [dell'evento](#) di **Natale** con protagonisti i panettoni, si è pensato di organizzare la versione pasquale con protagoniste colombe e uova di cioccolato.

Le creazioni di **Una Mole di Colombe e Cioccolato** dei mastri pasticceri saranno esposte nel centro di **Torino** [all'Hotel Principi di Piemonte](#).

La manifestazione che si terrà il 17 e 18 marzo dalle 11 alle 20 è a ingresso libero e sarà possibile degustare delizie culinarie da ogni parte d'**Italia**.

Dato il profondo legame di **Torino** con il cioccolato, sarà riservato uno spazio importante a questa eccellenza culinaria. Oltre ai lievitati di ogni tipo, si potrà quindi degustare cioccolato fondente, bianco, al latte e in tutte le sue forme.

Per i più curiosi sarà anche possibile conoscere da vicino il meraviglioso mondo della pasticceria artigianale.

Una Mole di Colombe e Cioccolato dà la possibilità ai visitatori di parlare direttamente con i maestri pasticceri.

Saranno organizzati degli incontri gastronomici curati dal critico **Alessandro Felis** (nella sala al piano terra dell'**Hotel Principi di Piemonte**).

Gli appuntamenti a cui è possibile partecipare gratuitamente racconteranno un viaggio attraverso le specialità italiane.

A cura di F. B.

(Foto tratta da TorinoTerra)

Commenti

Advertisement







mole24

<http://www.mole24.it>

(<http://www.igeasantimo.it>)

Martedì 27 Marzo 2018 - 22:27

(<https://www.youtube.com/c/QuotidianoRomaOfficial>)  
(<https://plus.google.com/+QuotidianoRomaOfficial>) 
(https://twitter.com/quotidiano_roma) 
(<https://www.facebook.com/Quotidiano.Roma>)

ROMA

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE FONDATO NEL 1862

(/)

 LOGIN (/user) / REGISTRATI (/user/register)

Pasqua gastronomica: ecco la colomba conciata



(/curiosita/food/pasqua-gastronomica-ecco-la-colomba-conciata)

Scommessa vinta per i maestri pasticciere Michele e Luigi Cappiello del Gran Caffè Cappiello di Santa Maria Capua Vetere e per la famiglia Lombardi dell'agriturismo Le Campestre di Castel di Sasso che unendo le loro forze hanno dato vita a un'originalissima colomba gastronomica: la colomba conciata.

Tutto inizia con una chiacchierata tra amici presso l'azienda agricola dei Lombardi dove nasce l'idea di creare un lievito a base del pregiato conciato romano, fiore all'occhiello de Le Campestre. Dopo circa cinque di mesi di prove si raggiunge finalmente l'equilibrio desiderato tra il gusto deciso del formaggio e gli altri ingredienti costituiti da salsiccia di suino di razza casertana, pomodorini secchi, cicoli e burro.

A confermare l'alto livello finale raggiunto dal prodotto è arrivato anche un riconoscimento, il premio come "Migliore colomba creativa", ottenuto a Torino lo scorso 18 marzo nel corso della kermesse "Una Mole di colombe e cioccolato" che ha registrato la partecipazione di diversi nomi illustri della pasticceria.

Alla colomba conciata, che è a tiratura limitata, vanno ad affiancarsi le più tradizionali preparazioni dolci della Pasqua come pastiere, colombe classiche o al pistacchio, casatielli dolci e uova di cioccolato. Queste ultime vengono anche assemblate in modo da dare vita a vere e proprie creazioni artistiche come quella del gorilla di cioccolato dal peso di 30 chilogrammi circondato da banane e cabossidi, anch'esse di cioccolato, che verrà assegnato il 31 marzo attraverso un'estrazione a sorte.

🕒 12:41 27/03

di Redazione

'SHARE#URL=HTTP%3A%2F%2FWWW.ILROMA.NET%2FCURIOSITA%2FFOOD%2FPASQUA-MBA-
ASTRONOMICA%3A%20ECCO%20LA%20COLOMBA%20CONCIATA%20%7C%20ROMA)

Commenta

Il tuo nome

Oggetto:

Comment *

Salva

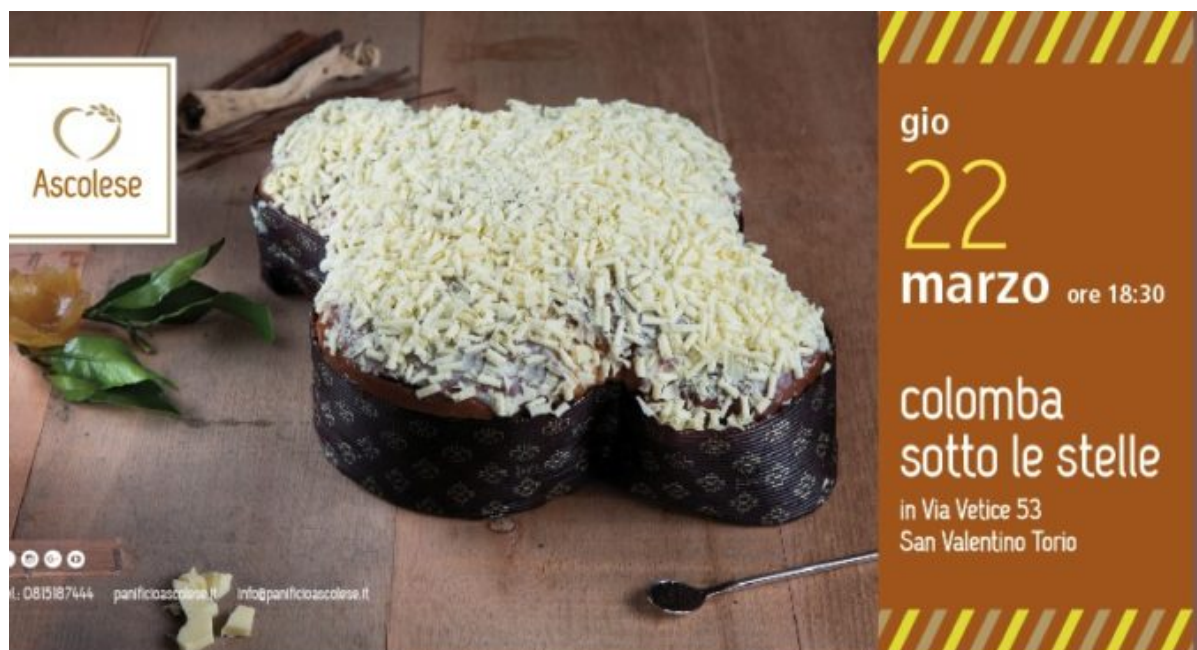
Anteprima

San Valentino Torio: Colomba sotto le Stelle

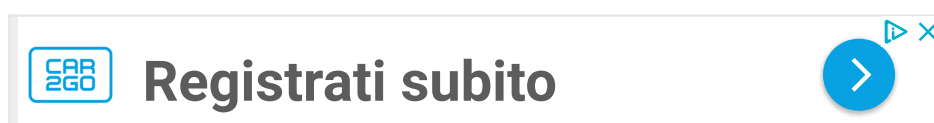
da: Fabio D'Alessandro

marzo 20

<http://www.agrotoday.it/san-valentino-torio-colomba-sotto-le-stelle/>



Come in occasione del Natale, anche per Pasqua la creatività e la voglia di “fare cose buone” nel forno-pasticceria Ascolese non conoscono sosta. E così, le colombe artigianali e gli altri dolci pasquali firmati Ascolese, appena reduci della seconda edizione di Una Mole di Colombe e Cioccolato 2018 (dove i complimenti e le soddisfazioni non sono mancate) sono già pronti per un nuovo grande evento. Giovedì 22 marzo, apertura serale straordinaria per la grande festa del lievito madre. L'appuntamento è al punto vendita di San Valentino Torio (SA), in via Vetice 53, ore 18:30.



9 marzo 2018

cerca su SdP.Blog... 


S@pori del Piemonte

SdP.Blog

TOP NEWS	FATE VOBIS	LO DICO IO	RUMORS	SEGNALI DI FUMO	VINO	MOTONAUTICA ▾	MULTI
----------	------------	------------	--------	-----------------	------	---------------	-------

Manifestazioni. Torna a Torino la rassegna "Una Mole di colombe e cioccolato". Pasticceri da tutta Italia

ins 018

se
ma
top
ult



 Tweet

 G+

 0

 Condividi

[Leggi anche...](#)



Festa. La "notte rossa" della Barbera a Torino, Alba e Bra, tra ricette tipiche, buone bottiglie e musica d'autore



Vino. Ecco l'Acqui

do
sp
uv
Ri
(C
au
re
vic
br
all
fu

Tweet

G+

0

Condividi

Una precisazione sul libro di Teofilo Barla "Il confetturiere, l'alchimista, il cucciolo piemontese di Real Casa Savoia"



UNA MOLE DI COLOMBE E CIOCCOLATO

..nella capitale del gusto

17-18 MARZO 2018

2ª EDIZIONE * TORINO

Degustazione e vendita



Incontri ed esperienze enogastronomiche

Hotel Principi di Piemonte

Orario di apertura al pubblico: sab. e dom. ore 11-20

INGRESSO GRATUITO

CON IL PATROCINIO DI



CITTÀ DI TORINO



Torino
e provincia



CON IL PATROCINIO E
IL CONTRIBUTO DI



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

CON LA PARTECIPAZIONE DI

*Maestri
del
Gusto*
TORINO E
PROVINCIA

CONTATTI

dettagli

info@dettaglieventi.it
www.dettaglieventi.it



I.I.S. NORBERTO BOBBIO - CARIGNANO (TO)
LICEI - ALBERGHIERO



Ente di riferimento I.T.S.

SPONSOR



LA MANIFESTAZIONE
SOSTIENE



DIRETTORE ARTISTICO
Alessandro Felis

IMMAGINE
COORDINATA
Sofia Sclopis di Salerano

Ancora una manifestazione dedicata alla pasticceria nazionale che, non a caso, ha la prima Capitale d'Italia come crocevia con le sue antiche tradizioni di confetteria e cioccolateria.

Ecco la nota stampa di cosa accadrà tra il 17 e il 18 marzo prossimi. Buona lettura.

Pasqua si avvicina e Torino si prepara ad ospitare la manifestazione che unisce l'Italia attraverso la tradizione dolciaria tipica delle regioni, in un trionfo di golosità. Sabato 17 e domenica 18 marzo, all'Hotel Principi di Piemonte, torna, rinnovata, "Una Mole di



Manifestazioni.
L'Astigiano celebra i suoi vini da vitigni autoctoni. Ecco i "Giovedì Vintage" nei ristoranti del territorio



Az
Or
Do
Mo
sto
ch
tre
il 2

Tweet

G+

0

Condividi

colombe e cioccolato", l'appuntamento organizzato da Dettagli Eventi che richiama nel capoluogo piemontese i migliori pasticceri di tutto lo Stivale.

Il concorso "Una Mole di colombe" premierà domenica sera le migliori creazioni tradizionali e creative: una giuria di esperti attenta a verificare la bontà e la conformità dei lievitati al disciplinare (che vieta l'uso di conservanti, emulsionanti e semilavorati) incoronerà i pasticceri che da Torino diventeranno ambasciatori, in Italia e nel mondo, della migliore artigianalità legata ai dolci pasquali.

La manifestazione è a ingresso libero, dalle 11 alle 20 dei due giorni, e permette ai visitatori di conoscere, degustare e acquistare colombe, uova di cioccolato e altre creazioni della tradizione dolciaria artigianale tipica del periodo pasquale. Come accade per il panettone, anche le colombe sanno stupire il consumatore grazie ai gusti che richiamano i territori di origine dei pasticceri; per questo stanno conquistando un posto di primo piano nel panorama dolciario nazionale e attenzioni nuove da parte del pubblico. La storia del cioccolato, inoltre, è profondamente legata a quella di Torino e l'appuntamento del 17 e 18 marzo al Principi di Piemonte dedica uno spazio importante non solo uova con le attese sorprese per i più piccoli, ma anche altre specialità e forme.

Oltre alla vasta galleria di prodotti, "Una Mole di colombe e cioccolato" propone la collaudata formula degli incontri, curati dal giornalista Alessandro Felis, che si terranno al secondo piano dell'hotel, nella Sala Palazzo Madama, sempre ad ingresso libero fino ad esaurimento posti. Si tratta di una serie di appuntamenti di un'ora ciascuno con i pasticceri che, attraverso un percorso di storytelling e proposte degustative, offriranno al pubblico un elogio al gusto, uno spaccato di Made in Italy fatto di piccole imprese e grande arte bianca.

Di seguito il calendario degli incontri curati da Alessandro Felis in collaborazione con l'Accademia per Buongustai Sac à Poche e l'Istituto Scolastico Bobbio di Carignano (TO):

SABATO 17 MARZO 2018

Ore 12.00 – 13.30 L'APERITIVO A TORINO? CON LA COLOMBA! Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni sul tema del dolce pasquale e si accompagna ai vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco – To). Con la pasticceria Fiasconaro di Castelbuono (Pa).

Ore 14.00 – 15.00 LA COLOMBA VOLA DALLA CAMPANIA A TORINO. Varianti e contaminazioni sul tema dell'impasto del lievitato primaverile. Partecipano le pasticcerie De Vivo di Pompei (Na), Pepe Mastro Dolciere (Sant'Egidio del Monte Albino – Sa) e il panificio Ascolese (San Valentino Toiro – Sa).

Ore 15.30 – 16.30 UNA SFIDA CHE ARRIVA DA LONTANO! Il bonet, dolce langarolo per eccellenza, sposa la colomba che arriva dalla Puglia e "sfida" il Piemonte. Partecipano la pasticceria La Gioia (Taranto) e la panetteria Paolo e Nadia (Castellamonte – To).

Ore 17.00 – 18.00 LA DOLCE EPOPEA DELLA PASTICCERIA TORINESE. Aneddoti, curiosità e risvolti,,... non solo dolci. Racconta Alessandro Felis. Con la partecipazione della pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso – To).

DOMENICA 18 MARZO 2018


Ore 12.00 – 13.00 NON SOLO COLOMBA. Tanti ingredienti e sfumature per la ricorrenza pasquale che annovera anche altre specialità regionali. Partecipano i Fornai Ricci (Montaquila – Is) e il panificio pasticceria Rizzo (Tarcento – Ud).


Ore 13.30 – 14.30 I FRUTTI DELLA COLOMBA. Declinazioni e contaminazioni, variazioni sul tema della frutta di bosco candita. Partecipano le pasticcerie Giotto dal carcere (Padova) e Nero Vaniglia (Roma).


ORE 15.00 – 16.00 LA COLOMBA ATTRAVERSA LA PENISOLA. Dall'Alto Adige alla Campania, un denominatore comune, la dolce colomba pasquale che depone anche le sue ... Uova! Partecipano AT patissier (San Cassiano in Badia – BZ) e Lombardi Pasticcieri dal 1948 (Maddaloni – Ce).


Ore 16.30 – 17.30 LA COLOMBA AL CIOCCOLATO. A Torino non poteva mancare la variazione sul tema del cibo degli dei. Partecipano le pasticcerie Perfetti Pane e Caffè (Torino) e Ferrante (Campomorone – Ge).

Ore 18.00 – 19.00 PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO "UNA MOLE DI COLOMBE" 2018. Verranno proclamati i primi delle due categorie in gara: colomba tradizionale e creativa.

 Tweet





 Condividi




Piace a 2 persone. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

Lascia un Commento

Nome ne (richiesto)

Commento



Email (richiesta)

Sito Web

Invia Commento

Ricevi un avviso se ci sono nuovi commenti. Oppure **iscriviti** senza commentare.

I commenti inviati non verranno pubblicati automaticamente sul sito, saranno moderati dalla redazione.

L'utente concorda inoltre di non inviare messaggi abusivi, diffamatori, minatori o qualunque altro materiale che possa violare le leggi in vigore.

L'utente concorda che la redazione ha il diritto di rimuovere, modificare o chiudere ogni argomento ogni volta che lo ritengano necessario.

Tweet

G+

0

Condividi

Sapori del Piemonte

SdP.Blog

[RICHIESTA INFORMAZIONI](#) [CREDITS](#)

seguici su...



www.400asa.it

400ASA
2,5 mila "Mi piace"

Mi piace questa Pagina

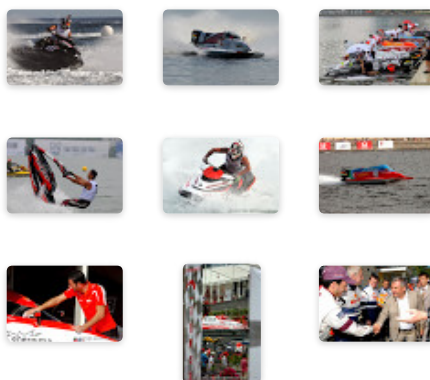
Piace a 5 amici

iscriviti alla SdP.Newsletter

Email *

Iscriviti

foto su SdP.Blog



SONO SU flickr

i commenti più recenti...

Pinuccia Codispoti: Complimenti sempre sulla cresta dell'onda.....

Vincenzo Gerbi: Sull'utilizzo dell'Enofila Adriano Salvi ha ragione ...

Adriano Salvi: "E il fatto che nell'Astigiano ci si ponga questi interrogativi è già una cosa buona. Ecco la tua

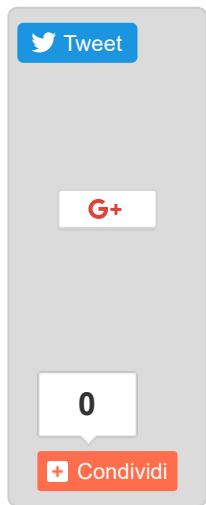
Adriano Salvi: questa è una di qu occasioni nazionali popolari, sicuramente la più seguita, dove un prodotto del genere trova indubbiamente

Molinari filippo: Come si suol dire un esempio vale mille parole. Brav Duchessa Lia. ...

Alessandro Carnevale: Un altro Protagonista della Storia dell'Enolo Piemontese ed Italiana è passato r al di la. Un caro saluto ed un Grazie

ora su Sdp.Blog ci sono...

1.450 articoli
1.816 commenti
593 pagine
91.634 fotografie
630 video



HOME	CRONACA	ECONOMIA	SPORT	EVENTI	ATTIVITÀ LOCALI	GUSTO				
GUIDE	PUBLIREDAZIONALI	CHI SIAMO								
ARTEGNA	BORDANO	BUIA	CANAL DEL FERRO	CARNIA	CASSACCO	GEMONA	MAGNANO	MONTENARS	OSOPPO	REANA
TARCENTO	TARVISIO	TOLMEZZO	TRASAGHIS	TREPPA GRANDE	TRICESIMO	VENZONE				

TEMI CALDI 27 MARZO 2018 | SUCCESSO PER IL FESTIVAL DISSONANZE A TARCENTO

CERCA ...

HOME **GUSTO**

NOTIZIE RECENTI

La Colomba più buona d'Italia è della pasticceria Rizzo di Tarcento

TEMI: Alessandro Rizzo Colomba Udine

Pasticceria Rizzo



23 MARZO 2018

Il prestigioso riconoscimento per la pasticceria di Tarcento.



Elezioni, è ufficiale: a Gemona sfida tra Londero e Revelant. **TUTTI I CANDIDATI**

CONSIGLIERI



Accordo tra Gemona e Osoppo per l'utilizzo condiviso del centro di

raccolta di via San Daniele



Successo per il Festival Dissonanze a Tarcento



Volley femminile, la Libertas Majanese risale al terzo posto in serie C



Una studente di Tolmezzo alle finali delle Olimpiadi scolastiche

La Colomba più buona d'Italia? Quella di Tarcento. E' **made in Friuli il dolce di Pasqua più buono. Ad ottenere il prestigioso riconoscimento è stata la pasticceria Rizzo di Tarcento**, che ha partecipato, nei giorni scorsi, alla manifestazione "Una Mole di colombe e cioccolato", che si è tenuta a Torino.

Davanti a 30 rinomati pasticceri, giunti delle diverse parti d'Italia, **il titolare del negozio di Tarcento, Alessandro Rizzo**, ha battuto tutti, riproponendo il dolce secondo tradizione, con arancia candita e glassa con i granellini di zucchero. Il segreto sarebbe nel suo lievito madre, ma anche negli ingredienti utilizzati, che Rizzo seleziona personalmente.

Ad esempio, la farina è unicamente di produzione italiana, **la vaniglia è quella di Tahiti, il burro arriva dalla Francia**. E adesso nella sua pasticceria di Tarcento è già corsa all'ultima Colomba.



ABOUT THE AUTHOR



Redazione

[◀ Articolo precedente](#)
[Articolo successivo ▶](#)

ARTICOLI CORRELATI

21 MARZO 2018

Tutti i candidati del collegio per le elezioni regionali



Fiamme in una casa a Sappada: madre e figlio salvi per miracolo



NOTIZIE PIÙ LETTE



Deltaplano si schianta su una casa sopra Tarcento:... 23 marzo 2018



Soldi spariti dal conto del Banco di Brescia di... 23 marzo 2018



Apri Aldi a Reana, il supermercato concorrente di... 21 marzo 2018



La Colomba più buona d'Italia è della... 23 marzo 2018



Protezione civile in lutto per la scomparsa dello... 22 marzo 2018



Topi d'appartamento in azione a Gemona: rubati... 20 marzo 2018



Apri il supermercato Aldi a Reana: folla di clienti... 22 marzo 2018

Questo sito utilizza i cookie per fornire i suoi servizi. Proseguendo nella navigazione, accetti il loro utilizzo.

INFORMAZIONI (<https://www.thetips.it/cookie>) **OK**



(<https://www.thetips.it>)

UNA MOLE DI COLOMBE E DI CIOCCOLATO

HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE

 17 marzo — 18 marzo 2018 12:00 -19:00

 Hotel Principi di Piemonte Via Gobetti 15 - Torino

BENEFIT

Free entry

ACCREDITATI ()

DESCRIZIONE

ALL'HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE la Kermesse dedicata ai Maestri Pasticceri

Seconda edizione edizione della manifestazione a ingresso libero dedicata ai dolci pasquali e al cioccolato.

L'impasto del lievitato per eccellenza, il panettone, prende le forme di una COLOMBA e il CIOCCOLATO si trasforma in UOVO: magia delle pasticcerie che durante il periodo pasquale creano dei veri prodigi.

Da tutta l'Italia i maestri pasticceri porteranno a Torino la loro alta artigianalità e faranno degustare e conoscere le ultime novità in fatto di lievitati che saranno venduti al prezzo speciale di € 24.00 al kg e faranno conoscere i dolci tipici del loro territorio, della loro zona e della loro tradizione; mentre i maestri cioccolatieri esporranno i loro capolavori.

Ingresso libero e partecipazione ai laboratori gratuiti fino ad esaurimento posti

PERSONE CHE PARTECIPERANNO

Programma

PROGRAMMA DI SABATO:

Ore 12.00 – 13.30: L'APERITIVO A TORINO? CON LA COLOMBA!

Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni sul tema del dolce pasquale e si accompagna ai vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco - To). Con la pasticceria Fiasconaro di Castelbuono (Pa).

(https://maps.google.com/maps?ll=45.0657,7.68174&hl=it&gl=it&map_tips=1) (https://maps.google.com/maps?ll=45.0657,7.68174&hl=it&gl=it&map_tips=1) (https://maps.google.com/maps?ll=45.0657,7.68174&hl=it&gl=it&map_tips=1) (https://maps.google.com/maps?ll=45.0657,7.68174&hl=it&gl=it&map_tips=1) (https://maps.google.com/maps?ll=45.0657,7.68174&hl=it&gl=it&map_tips=1) (https://maps.google.com/maps?ll=45.0657,7.68174&hl=it&gl=it&map_tips=1) (https://maps.google.com/maps?ll=45.0657,7.68174&hl=it&gl=it&map_tips=1) (https://maps.google.com/maps?ll=45.0657,7.68174&hl=it&gl=it&map_tips=1) (https://maps.google.com/maps?ll=45.0657,7.68174&hl=it&gl=it&map_tips=1) (https://maps.google.com/maps?ll=45.0657,7.68174&hl=it&gl=it&map_tips=1)

Hotel Princi di Piemonte
Via Gobetti 15 - Torino

Copyright 2018 — Vittorio Eugenio Savasta Fiore

Corso Giovanni Lanza 92

10133 Torino (Italia)

P. IVA IT10498700011



(https://itunes.apple.com/us/app/the-tips/id1125891881)



(https://play.google.com/store/apps/details?id=it.thetips.app)



(https://www.facebook.com/Thetipsit-514315315387705/)



(https://twitter.com/Thetips_Torino)



(https://www.instagram.com/thetips.it/)

C'è ancora un bel sole in Liguria...

EXPOCASA

24 febbraio-4 marzo TORINO

SCOPRI IL CORSO SPECIALISTICO PER DIVENTARE DPO



Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro **Attualità** Eventi Cultura Sanità Viabilità e trasporti Scuola e formazione Al Direttore Sport Tutte le notizie

CIRCOSCRIZIONI CITTÀ SPORT CHIVASSO SETTIMO

ATTUALITÀ Mobile Radio GRP Facebook Twitter RSS Direttore Archivio Meteo

CHE TEMPO FA

ADESSO
-1.9°C

MER 28
-6.3°C
-0.1°C

GIO 1
-4.6°C
0.0°C

@Datameteo.com

Banca di Caraglio
La tua banca nelle tue mani

Comune di Villafranca Piemonte

Eco VISO di VAUDANO EMANUELE

P.I.R.

GIEMME COSTRUZIONI srl

Banca Alpi Marittime
Scopri di più

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI ETICHETTE

RUBRICHE

- Strade Aperte
- Backstage
- Immortali
- Via Filadelfia 88
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- Nuove Note
- Fashion
- Gourmet
- La domenica con Fata Zucchini

Carbonio-14 ESPANDI

ATTUALITÀ | domenica 25 febbraio 2018, 15:50

A Torino in arrivo una Mole di colombe e cioccolato



Il 17 e 18 marzo i migliori pasticceri d'Italia presentano i dolci pasquali artigianali. Ingresso libero all'Hotel Principi di Piemonte



UNA MOLE DI COLOMBE E CIOCCOLATO

...nella capitale del gusto

2ª EDIZIONE - 17-18 MARZO 2018 - TORINO

Hotel Principi di Piemonte

INGRESSO GRATUITO
Orario di apertura al pubblico: sab. e dom. ore 11-20

DEGUSTAZIONE E VENDITA di colombe artigianali al prezzo speciale di 424 al kg e di uova di cioccolato artigianale

UNA MOLE DI INCONTRI esperienze enogastronomiche

CONCORSO migliore colomba tradizionale e creativa

Dopo il debutto dello scorso anno, torna rinnovata "Una Mole di colombe e cioccolato", la manifestazione di primavera che celebra i dolci pasquali con le specialità di tutta Italia.

L'appuntamento si inserisce nella collaudata serie di iniziative organizzata da Dettagli Eventi, che, con il format "Una Mole di..." ha elevato Torino a capitale della pasticceria artigianale. Dopo i panettoni a Natale, è quindi la volta delle uova di cioccolato e delle colombe realizzate dai maestri pasticceri che presenteranno le loro creazioni all'Hotel Principi di Piemonte, nel cuore del capoluogo piemontese, sabato 17 e domenica 18 marzo 2018 dalle ore 11 alle 20.

La manifestazione, come sempre, è a ingresso libero: si potranno conoscere e degustare le specialità di ogni parte d'Italia, acquistarle ad

Torino Oggi
Ti piace 40 mila "Mi piace"

Piace a te e ad altri 14 amici

TUTTI I COMFORT DI UN HOTEL A 4 STELLE

Ai Lozzi Village
Hotel Residence Wellness Center Loano

TUTTI I COMFORT DI UN HOTEL A 4 STELLE

Ai Lozzi Village
Hotel Residence Wellness Center Loano

Tutto il gusto della genuinità alpina.

inalpi
L'attualità in alpi fatte con latte fresco Alpi: Fettalpine, Burra, Formaggi Bio e Latte in polvere, qualità irresistibile.

SPAZIO ANNUNCI DELLA TUA CITTÀ

APPARTAMENTO A IMPERIA
Appartamento pluriaccessoriato, nuovo, con giardino esclusivo e due posti auto privati, composto da due camere, salotto...

APPARTAMENTO - CALA GONONE (NU)

L'oroscopo di Corinne

Fotogallery

Videogallery

CERCA NEL WEB

Cerca

Google

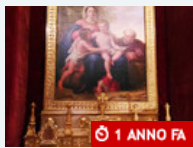
ACCADEVA UN ANNO FA



1 ANNO FA

Attualità

Aria meno inquinata: lunedì a Torino via libera a diesel Euro 3 e 4



1 ANNO FA

Cultura

Musei Reali, torna a risplendere la Cappella di Carlo Alberto



1 ANNO FA

Cronaca

Sotto sequestro la famosa discoteca Tabata di Sestriere

Leggi tutte le notizie

un prezzo speciale in un'occasione davvero unica, dove le novità in fatto di lievitati si alterneranno ai tradizionali sapori dolci. Come il panettone, anche **le colombe sanno stupire il consumatore** grazie ai gusti che richiamano i territori di origine dei maestri pasticceri; per questo stanno conquistando un posto di primo piano nel panorama dolciario nazionale e attenzioni nuove da parte del pubblico.

La **storia del cioccolato** è profondamente legata a quella di Torino e l'appuntamento del 17 e 18 marzo al Principi di Piemonte dedica uno spazio importante al cioccolato fondente, al latte o bianco: non solo uova con le attese sorprese per i più piccoli, ma anche altre specialità e forme, in un trionfo di golosità.

Per chi vuole conoscere i **segreti della pasticceria** direttamente dai maestri presenti a "Una Mole di colombe e cioccolato", tornano gli incontri curati dal critico gastronomico **Alessandro Felis**: nella sala dedicata, al piano terra del Principi di Piemonte, sarà possibile partecipare gratuitamente agli appuntamenti che, in una sorta di **viaggio per l'Italia**, faranno raccontare e degustare le prelibatezze in vendita alla manifestazione.

Nelle prossime settimane saranno definiti i dettagli degli incontri: **stay tuned!**

www.dettaglieventi.it - Facebook: Una Mole di Colombe e Cioccolato

Goditi il tuo tempo

ALLA SPESA CI PENSIAMO NOI

Nessun importo minimo di spesa

Compra ora

Grizioso dotato di ogni comfort, soggiorno con angolo cottura, camera matrimoniale, seconda camera con letto a...

TRIOCALE MANSARDATO A TORINO

Appartamento trilocale mansardato, ristrutturato completamente, due balconi due lucernari grandi, in zona tranquilla...



OPERAIO CAPO TURNO

Esperto cambio stampi su presse a iniezione stampaggio materie plastiche

Publicca qui i tuoi annunci | Vedi tutti gli annunci

IN BREVE

martedì 27 febbraio

Embraco, domani una delegazione di lavoratori al Parlamento Europeo (h. 15:30)



Suppressioni e disagi sulla Torino-Bardonecchia, Batzella (MLI): "Freddo e gelo non bastano a giustificare i disservizi" (h. 15:30)



Ivrea, il Comune si attiva per il trattamento antigelo e lo spargimento del sale sulla rete stradale cittadina (h. 15:25)



Arriva il Salone del Libro, la Francia è il Paese ospite (h. 14:46)



Il sottopasso del Lingotto chiuso questa sera per poter rimuovere le stalattiti di ghiaccio comparse sulla volta (h. 14:38)



Moda, cronaca e vita negli scatti di Frank Horvat ai Musei Reali di Torino (h. 13:33)



Elezioni politiche del 4 marzo: informazioni utili sulle tessere elettorali (h. 13:08)



Organismi di suolo: complessità, agricolture, futuro (h. 11:49)



Mondovicino Outlet Village sponsor di Just the Woman I am (h. 11:41)



Il sottopasso Lanza chiude questa notte dalle ore 23 alle 5 (h. 11:24)



Leggi le ultime di: Attualità

Ti potrebbero interessare anche:



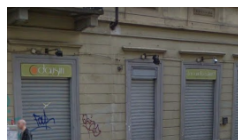
Montemaggiore al Metauro Tombolina Relais



Spumante P.r.osé Blanc... A soli € 3,90



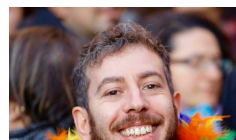
Leggi Come Mamma italiana ha investito 12€ in Bitcoin 7 anni fa: adesso la sua famiglia è milionaria



Il grido di dolore di ... Tengono bar, hotel e ristoranti, ma dal 2008 si registra una vera e propria emorragia di ...



Linea Azzurra di ... Il mezzo è a disposizione per le tratta del servizio Flixbus



Scoppia la polemica ... Il bus "anti gender" avrebbe dovuto piazzarsi domani in Rondò Rivella. Il Comune ha ...

Sponsorizzato da

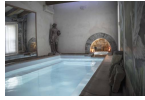
Tutto il gusto della genuinità alpina.

Le novità Inalpi fatte con latte fresco Alpino: Fettaipine, Buma, Formaggi Bio e Latte in polvere, qualità irresistibile.

inalpi



Powered by Google



Mons Major Relais

Ann. booking.com



Un nuovo Concertino dal Balconcino...

torinoggi.it



Case in Legno (prezzi)

Ann. Edilizia per Te



Riaperto il ponte di Castiglione...

torinoggi.it

Booking.com



Roma - Pantheon Inn

€ 194



Montemaggiore al Metauro - Tombolina Relais



Ricettario Dolci

Ann. ricettaidea.it



Parco Dora, il progetto è servito

torinoggi.it



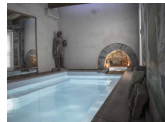
Luciano Ligabue in sala al The Space...

torinoggi.it



Orbassano, il viaggio di Fanny per...

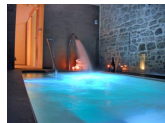
torinoggi.it



Mons Major Relais

98 €

★★★★☆



Relais del Borgo Hotel e Spa 4 Stelle

84,55 €

★★★★☆



Colleverde Country House - Hotel - ...

57 €



Booking.com



È più buono...




 CERCA UN RISTORANTE CON
mangiaBevi
 (HTTPS://WWW.MANGIAEBEVI.IT)

Cuc ▼

CERCA



HOME (HTTPS://WWW.MANGIAEBEVI.IT/)

Da Non Perdere (https://www.mangiaebevi.it/da-non-perdere/)

Torino: sta per tornare Una Mole di Colombe e Cioccolato

GIORGIA GALEFFI (HTTPS://WWW.MANGIAEBEVI.IT/AUTHOR/GIORGIA-GALEFFI/)

3 GIORNI FA

TEMPO DI LETTURA STIMATO 58 SECONDI



f Condividi (http://www.facebook.com/sharer.php?

u=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Ftorino-sta-per-tornare-una-mole-di-colombe-e-

cioccolato%2F&t=Torino%3A+sta+per+tornare+Una+Mole+di+Colombe+e+Cioccolato

t Tweet (http://twitter.com/share?

text=Torino%3A+sta+per+tornare+Una+Mole+di+Colombe+e+Cioccolato&url=https%3A+sta-per-tornare-una-mole-di-colombe-e-cioccolato%2F%2F&via=)

in (<http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebvi.it/torino-sta-per-tornare-una-mole-di-colombe-e-cioccolato%2F&title=Torino%3A+sta+per+tornare+Una+Mole+di+Colombe+e+Cioccolato>)

G+ (<https://plus.google.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebvi.it/torino-sta-per-tornare-una-mole-di-colombe-e-cioccolato%2F>)

P (<http://pinterest.com/pin/create/bookmarklet/?url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebvi.it/torino-sta-per-tornare-una-mole-di-colombe-e-cioccolato%2F&media=https://www.mangiaebvi.it/content/uploads/2018/03/colomba.jpg&description=Torino%3A+sta+per+tornare+Una>)

Sabato 17 e domenica 18 marzo, l'Hotel Principi di Piemonte di Torino ospiterà la seconda edizione di Una Mole di Colombe e Cioccolato, un evento che riunisce i migliori pasticceri dello stivale per una due giorni interamente dedicata ai dolci di Pasqua.

La **Pasqua** si avvicina e **Torino** si prepara ad ospitare la manifestazione che riunisce tutta la tradizione dolciaria delle regioni italiane. Sabato 17 e domenica 18 marzo, all'Hotel Principi di Piemonte va in scena la seconda edizione di **Una Mole di Colombe e Cioccolato**, l'evento organizzato da **Dettagli Eventi** che richiama nel capoluogo piemontese i migliori pasticceri di tutto lo Stivale.

Toccherà ad una giuria di esperti premiare il miglior dolce pasquale tra quelli proposti da tutti i pasticceri verificandone la bontà e la conformità al disciplinare che vieta l'uso di conservanti, emulsionanti e semilavorati.

Durante la manifestazione (ad ingresso libero dalle 11 alle 20) i visitatori potranno conoscere, degustare e acquistare le colombe, le uova di cioccolato e tutte le altre creazioni della tradizione dolciaria artigianale tipica della Pasqua.

Oltre alla vasta galleria di prodotti, Una Mole di Colombe e Cioccolato propone la collaudata formula degli incontri, curati dal giornalista Alessandro Felis, che si terranno al secondo piano dell'hotel, nella Sala Palazzo Madama. Si tratta di una serie di appuntamenti di un'ora ciascuno con i pasticceri che, attraverso un percorso di storytelling e proposte degustative, proporranno al pubblico un vero e proprio viaggio attraverso le bontà dell'Italia.

Programma completo e informazioni sul sito (http://www.dettaglieventi.it/Index/Scheda_Evento.asp?Id_Ev=3wt8mstell1177428824) e sulla pagina Facebook (<https://www.facebook.com/Una-Mole-di-Colombe-e-Cioccolato-1848183628804797/>).

TAGS :

f Condividi (<http://www.facebook.com/sharer.php?u=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Ftorino-sta-per-tornare-una-mole-di-colombe-e-cioccolato%2F&t=Torino%3A+sta+per+tornare+Una+Mole+di+Colombe+e+Cioccolato>)

t Tweet (<http://twitter.com/share?text=Torino%3A+sta+per+tornare+Una+Mole+di+Colombe+e+Cioccolato&url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Ftorino-sta-per-tornare-una-mole-di-colombe-e-cioccolato%2F%2F&via=>)

in (<http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Ftorino-sta-per-tornare-una-mole-di-colombe-e-cioccolato%2F&title=Torino%3A+sta+per+tornare+Una+Mole+di+Colombe+e+Cioccolato>)

G+ (<https://plus.google.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Ftorino-sta-per-tornare-una-mole-di-colombe-e-cioccolato%2F>)

p (<http://pinterest.com/pin/create/bookmarklet/?url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Ftorino-sta-per-tornare-una-mole-di-colombe-e-cioccolato%2F&media=https://www.mangiaebevi.it/content/uploads/2018/03/colomba.jpg&description=Torino%3A+sta+per+tornare+Una>)

ARTICOLO PRECEDENTE

Da Panini Durini, ogni morso è solidale
(<https://www.mangiaebevi.it/da-panini-durini-ogni-morso-e-solidale/>)

ARTICOLO SUCCESSIVO

I tagliolini con capesante, senape e lime di Gabriele Cordaro
(<https://www.mangiaebevi.it/i-tagliolini-con-capesante-senape-e-lime-di-gabriele-cordaro/>)

Post correlati

ore 10:30
Torino
Via Gramsci 12

CHEESE EXPERIENCE DA GUSTI TUSCIA

Alla scuola di cucina Gusti Tuscia prende il via il ciclo "Full Sensory - Cheese Experience", quattro serate in cui la "cheese storyteller" Maria Cristina Crucitti condurrà i partecipanti in un'esperienza di scoperta casearia attraverso i cinque sensi, in modo innovativo e sorprendente. Nel corso di ogni appuntamento i formaggi accuratamente selezionati saranno accompagnati da una combinazione di ingredienti insoliti, preparazioni gastronomiche, vini e birre scelti per rendere l'esperienza sensoriale unica. S'inizia con "Formaggio fai da te: serata dell'autoproduzione", seguono giovedì 1 febbraio "Formaggio, cacao e cioccolato: alchimie di equilibri", giovedì 1 marzo "Mi somiglia ma non è: il formaggio vero e la meraviglia di un assaggio" e giovedì 5 aprile "Non solo "grana": quando il formaggio ha nome e cognome". Il costo di una serata è di 50 euro, pacchetto promo due serate a scelta 90 euro. Info telefonando o scrivendo a noracla@gusti-tuscia.it.

fino al 05/04/2018
ore 19:00
Torino
Via Carmelo Borg Pisani 16

Domenica 18 Marzo 2018

LA "SETTIMANA DELLA BIRRA ARTIGIANALE" DA EDIT

Il nuovo polo gastronomico EDIT partecipa all'ottava edizione della "Settimana della Birra Artigianale", la grande festa della birra organizzata dal sito Cronachedibirra.it e rivolta a pub, birrifici, beershop e ristoranti sul territorio nazionale, con un fitto calendario di attività: lunedì 12 presentazione di EDIT Stout con possibilità di acquistare 3 EDIT Stout medie abbinata ad un bun al vapore farcito con faraona al prezzo promozionale di 15 euro; martedì 13 "B-DAY" (Belgian Beers day); mercoledì 14 "Yes We Can" (degustazione birre in lattina) condotta dai ragazzi di Mr. B Brewery; giovedì 15 dalle 18,30 alle 20,30 "Pils From the Tank" con possibilità di bere la EDIT Pils direttamente dai fermentatori, proprio come una Zwickel tedesca; domenica 18 dalle ore 17 "Birre da divano" sui divani di EDIT, con i Brew Tender Guys che guidano il pubblico in una degustazione "open mind" lungo percorsi sensoriali unici, proponendo birre come "Blonde" di La Rulles, "Beerbera" di Loverbeer e "Oude Gueuze Bio" di Cantillon. Posti limitati, prenotazioni al numero indicato.

ore 19:30
Torino
Via Cigna 96/15

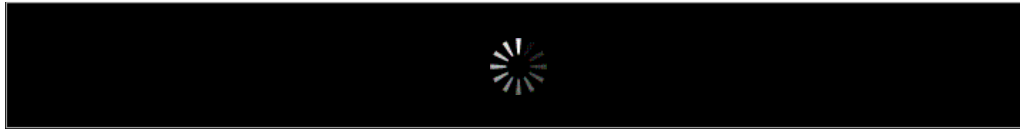
"UNA MOLE DI COLOMBE E CIOCCOLATO" ALL'HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE

In vista della Pasqua l'Hotel Principi di Piemonte ospita una versione rinnovata di "Una Mole di colombe e cioccolato", l'appuntamento organizzato da Dettagli Eventi che richiama nel capoluogo piemontese i migliori pasticceri di tutto lo Stivale. La manifestazione è a ingresso libero, entrambi i giorni dalle ore 11 alle 20, e permette ai visitatori di conoscere, degustare e acquistare colombe, uova di cioccolato e altre creazioni della tradizione dolciaria artigianale tipica del periodo pasquale. Oltre alla vasta galleria di prodotti "Una Mole di colombe e cioccolato" propone la collaudata formula degli incontri, curati dal giornalista Alessandro Felis, che si terranno al secondo piano dell'hotel, nella Sala Palazzo Madama, sempre ad ingresso libero fino ad esaurimento posti. Domenica 18 alle ore 18 il concorso "Una Mole di colombe" premierà le migliori ricette tradizionali e creative: una giuria di esperti attenta a verificare la bontà e la conformità dei lieviti al disciplinare (che vieta l'uso di conservanti, emulsionanti e semilavorati) incoronerà i pasticceri che da Torino diventeranno ambasciatori, in Italia e nel mondo, della migliore artigianalità legata ai dolci pasquali. Info su www.dettaglieventi.it.

ore 11:00



Sfoglia i 843 argomenti su questa destinazione: [Torino](#) »




Una Mole di Colombe e Cioccolato


Controlla questo topic

Naviga tra i forum [Tutti](#) | [Forum Viaggi Provincia di Torino](#) | [Forum: Torino](#)


Forum Viaggi Torino




Barbara M
Torino, Italia

 **Esperto locale di Piemonte**

Contributore livello 6

 3.354 post


 106 recensioni

Una Mole di Colombe e Cioccolato

2 mar 2018, 10:24

il17 e il 18/03 all'Hotel Principi di Piemonte in via Gobetti 15 a Torino. Manifestazione dedicata ai dolci pasquali: da tutta l'Italia i maestri pasticceri porteranno a Torino la loro alta artigianalità e faranno degustare e conoscere le tipicità e le ultime novità del loro territorio e della loro tradizione.

www.dettaglieventi.it

 [Salva argomento](#)

[Segnala come messaggio inopportuno](#)

Naviga tra i forum [Tutti](#) | [Forum Viaggi Provincia di Torino](#) | [Forum: Torino](#)

Controlla questo topic

Rispondi a: Una Mole di Colombe e Cioccolato


Il tuo messaggio [Leggi il regolamento della community](#)

Verrai avvisato per e-mail quando riceverai una risposta


Forum Viaggi Torino

Otteni le risposte alle domande più frequenti su Torino.


Hotel correlati...



Hotel Principi di Piemonte
1.177 recensioni
Torino, Provincia di Torino



AC Hotel Torino
731 recensioni
Torino, Provincia di Torino




Turin Palace Hotel
1.691 recensioni
Torino, Provincia di Torino

[Tutti gli hotel in Torino \(130\)](#)


Domande più frequenti su Torino

- [Regole](#)
- [Cosa c'è a Torino? Fare e Vedere a Torino...](#)
- [Parcheggiare](#)
- [Food & Drink](#)
- [Tour organizzati](#)
- [Reggia di Venaria](#)


Esperti locali di Torino




gianbo
167 messaggi




Glitterina S
502 messaggi



Lukino84
15.224 messaggi



NICOPAULO
4.545 messaggi



wolfblitz116
3.346 messaggi

Utenti che conoscono bene questa destinazione e rispondono spesso alle domande degli altri viaggiatori.

 **Cercasi esperti su Torino. Conosci qualcuno? Racconta**



IL MEGLIO DEL 2018
SPIAGGE

A Torino "Una Mole di colombe e cioccolato"



Tornano a Torino i migliori pasticceri d'Italia: sabato 17 e domenica 18 marzo all'Hotel Principi di Piemonte la vetrina dei dolci pasquali e gli incontri con i protagonisti in gara per la migliore colomba nelle versioni tradizionale e creativa. Ingresso libero.

Pasqua si avvicina e Torino si prepara ad ospitare la manifestazione che unisce l'Italia attraverso la tradizione dolciaria tipica delle regioni, in un trionfo di golosità. Sabato 17 e domenica 18 marzo, all'Hotel Principi di Piemonte, torna, rinnovata, "Una Mole di colombe e cioccolato", l'appuntamento organizzato da Dettagli Eventi che richiama nel capoluogo piemontese i migliori pasticceri di tutto lo Stivale.

Il concorso "Una Mole di colombe" premierà domenica sera le migliori creazioni tradizionali e creative: una giuria di esperti attenta a verificare la bontà e la conformità dei lievitati al disciplinare (che vieta l'uso di conservanti, emulsionanti e semilavorati) incoronerà i pasticceri che da Torino diventeranno ambasciatori, in Italia e nel mondo, della migliore artigianalità legata ai dolci pasquali.

La

manifestazione è a ingresso libero, dalle 11 alle 20 dei due giorni, e permette ai visitatori di conoscere, degustare e acquistare colombe, uova di cioccolato e altre creazioni della tradizione dolciaria artigianale tipica del periodo pasquale. Come accade per il panettone, anche le colombe sanno stupire il consumatore grazie ai gusti che richiamano i territori di origine dei pasticceri; per questo stanno conquistando un posto di primo piano nel panorama dolciario nazionale e attenzioni nuove da parte del pubblico. La storia del cioccolato, inoltre, è profondamente legata a quella di Torino e l'appuntamento del 17 e 18 marzo al Principi di Piemonte dedica uno spazio importante non solo uova con le attese sorprese per i più piccoli, ma anche altre specialità e forme.



Oltre alla vasta galleria di prodotti, "Una Mole di colombe e cioccolato" propone la collaudata formula degli incontri, curati dal giornalista Alessandro Felis, che si terranno al secondo piano dell'hotel, nella Sala Palazzo Madama, sempre ad ingresso libero fino ad esaurimento posti. Si tratta di una serie di appuntamenti di un'ora ciascuno con i pasticceri che, attraverso un percorso di storytelling e proposte degustative, offriranno al pubblico un elogio al gusto, uno spaccato di Made in Italy fatto di piccole imprese e grande arte bianca.



Di seguito il calendario degli incontri curati da Alessandro Felis in collaborazione con l'Accademia per Buongustai Sac à Poche e l'Istituto Scolastico Bobbio di Carignano (TO):

-

SABATO 17 MARZO 2018

Ore 12.00 – 13.30 L'APERITIVO A TORINO? CON LA COLOMBA! Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni sul tema del dolce pasquale e si accompagna ai vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco - To). Con la pasticceria Fiasconaro di Castelbuono (Pa).

Ore 14.00 – 15.00 LA COLOMBA VOLA DALLA CAMPANIA A TORINO. Varianti e contaminazioni sul tema dell'impasto del lievitato primaverile. Partecipano le pasticcerie De Vivo di Pompei (Na), Pepe Mastro Dolciere (Sant'Egidio del

Monte Albino - Sa) e il panificio Ascolese (San Valentino Toiro - Sa).

Ore 15.30 – 16.30 UNA SFIDA CHE ARRIVA DA LONTANO! Il bonet, dolce langarolo per eccellenza, sposa la colomba che arriva dalla Puglia e "sfida" il Piemonte. Partecipano la pasticceria La Gioia (Taranto) e la panetteria Paolo e Nadia (Castellamonte - To).

Ore 17.00 – 18.00 LA DOLCE EPOPEA DELLA PASTICCERIA TORINESE. Aneddoti, curiosità e risvolti... non solo dolci. Racconta Alessandro Felis. Con la partecipazione della pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso - To).

DOMENICA 18 MARZO 2018

Ore 12.00 – 13.00 NON SOLO COLOMBA. Tanti ingredienti e sfumature per la ricorrenza pasquale che annovera anche altre specialità regionali. Partecipano i Fornai Ricci (Montaquila - Is) e il panificio pasticceria Rizzo (Tarcento - Ud).

Ore 13.30 – 14.30 I FRUTTI DELLA COLOMBA. Declinazioni e contaminazioni, variazioni sul tema della frutta di bosco candita. Partecipano le pasticcerie Giotto dal carcere (Padova) e Nero Vaniglia (Roma).

ORE 15.00 – 16.00 LA COLOMBA ATTRAVERSA LA PENISOLA. Dall'Alto Adige alla Campania, un denominatore comune, la dolce colomba pasquale che depone anche le sue ... Uova! Partecipano AT patissier (San Cassiano in Badia - BZ) e Lombardi Pasticcieri dal 1948 (Maddaloni - Ce).

Ore 16.30 – 17.30 LA COLOMBA AL CIOCCOLATO. A Torino non poteva mancare la variazione sul tema del cibo degli dei. Partecipano le pasticcerie Perfetti Pane e Caffè (Torino) e Ferrante (Campomorone - Ge).

Ore 18.00 – 19.00 PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO "UNA MOLE DI COLOMBE" 2018. Verranno proclamati i primi delle due categorie in gara: colomba tradizionale e creativa.

www.dettaglieventi.it

Facebook: Una Mole di Colombe e Cioccolato

Enza D'Amato

Fonte: Uff. Stampa



< Prec «

Succ > »

OUTSIDERS

webzine

(<http://outsidersweb.it/>)

☰ Main Menu



Una Mole di Colombe all'Hotel Principi di Piemonte ed è subito Pasqua

📅 marzo 13, 2018 (<http://outsidersweb.it/2018/03/13/mole-colombe-allhotel-principi-piemonte-ed-subito-pasqua/>) 👤 Giorgia Bollati (<http://outsidersweb.it/author/giorgia-bollati/>)



([/#facebook](#))

([/#twitter](#))

([/#whatsapp](#))

([/#pinterest](#))

([/#tumblr](#))

Come da tradizione, per la festa della Risurrezione (e anche della Primavera) si preparano colombe, uova di cioccolato e pastiere: come ogni anno, a Torino arriva la competizione per decretare la migliore colomba artigianale, all'Hotel Principi di Piemonte nel weekend del 17 e 18

marzo.

–
_di Giorgia Bollati

Paese che vai, dolce che trovi: ogni regione, città, paese, finanche frazione ha le sue zuccherose tradizioni, che variano in base a ricette di famiglia e a occasioni stagionali, ma l'Italia tutta si unisce nella preparazione dei dolci delle feste, da panettoni, a pandori e colombe. **Puntuale torna, dunque, “Una Mole di Colombe”, la gara pasquale in cui le più importanti pasticcerie italiane si sfidano a suon di mandorle e lievito madre.** Dopo la sesta edizione di “Una mole di panettoni”, che nello scorso come in ogni anno ha avuto un’ottima accoglienza, **l’Hotel Principi di Piemonte, il 17 e il 18 marzo dalle 11 alle 20**, apre nuovamente le sue porte per accogliere i golosi visitatori.

Due piani del prestigioso hotel saranno pervasi dal delizioso profumo dei lievitati protagonisti della manifestazione: le pasticcerie chiamate a mettere in mostra le loro creazioni offriranno assaggi di **colombe, di uova di cioccolato, pastiere e altri dolci regionali (tutti prodotti rigorosamente senza conservanti, emulsionanti e semilavorati e acquistabili negli spazi della manifestazione)** e concorreranno per il titolo di ambasciatori della migliore artigianalità legata ai dolci pasquali in Italia e nel mondo. Oltre alla vasta galleria di prodotti, al secondo piano, nella Sala Palazzo Madama, **Alessandro Felis condurrà la due giorni di incontri “Una Mole di Colombe e Cioccolato”**, in cui i pasticceri racconteranno il loro laboratorio e la storia delle ricette tradizionali, offrendo le loro creazioni in degustazione. Un weekend di dolcezze per festeggiare l’arrivo della primavera tra cioccolato, mandorle e colombe, viaggiando attraverso le cucine e i laboratori del nostro paese per assaporare i diversi caratteri di ogni terra.

–
Di seguito il calendario degli incontri, tutti a ingresso libero fino ad esaurimento posti, curati da Alessandro Felis in collaborazione con l’Accademia per Buongustai Sac à Poche e l’Istituto Scolastico Bobbio di Carignano (TO):

–
SABATO 17 MARZO 2018

Ore 12.00 – 13.30 L’APERITIVO A TORINO? CON LA COLOMBA! Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni sul tema del dolce pasquale e si accompagna ai vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco – To). Con la pasticceria Fiasconaro di Castelbuono (Pa).

Ore 14.00 – 15.00 LA COLOMBA VOLA DALLA CAMPANIA A TORINO. Varianti e contaminazioni sul tema dell’impasto del lievitato primaverile. Partecipano le pasticcerie De Vivo di Pompei (Na), Pepe Mastro Dolciere (Sant’Egidio del Monte Albino – Sa) e il panificio Ascolese (San Valentino Toiro – Sa).

Ore 15.30 – 16.30 UNA SFIDA CHE ARRIVA DA LONTANO! Il bonet, dolce langarolo per eccellenza, sposa la colomba che arriva dalla Puglia e “sfida” il Piemonte. Partecipano la pasticceria La Gioia (Taranto) e la panetteria Paolo e Nadia (Castellamonte – To).

Ore 17.00 – 18.00 LA DOLCE EPOPEA DELLA PASTICCERIA TORINESE. Aneddoti, curiosità e risvolti,... non solo dolci. Racconta Alessandro Felis. Con la partecipazione della pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso – To).

–

DOMENICA 18 MARZO 2018

Ore 12.00 – 13.00 NON SOLO COLOMBA. Tanti ingredienti e sfumature per la ricorrenza pasquale che annovera anche altre specialità regionali. Partecipano i Fornai Ricci (Montaquila – Is) e il panificio pasticceria Rizzo (Tarcento – Ud).

Ore 13.30 – 14.30 I FRUTTI DELLA COLOMBA. Declinazioni e contaminazioni, variazioni sul tema della frutta di bosco candita. Partecipano le pasticcerie Giotto dal carcere (Padova) e Nero Vaniglia (Roma).

ORE 15.00 – 16.00 LA COLOMBA ATTRAVERSA LA PENISOLA. Dall'Alto Adige alla Campania, un denominatore comune, la dolce colomba pasquale che depone anche le sue ... Uova! Partecipano AT patissier (San Cassiano in Badia – BZ) e Lombardi Pasticcieri dal 1948 (Maddaloni – Ce).

Ore 16.30 – 17.30 LA COLOMBA AL CIOCCOLATO. A Torino non poteva mancare la variazione sul tema del cibo degli dei. Partecipano le pasticcerie Perfetti Pane e Caffè (Torino) e Ferrante (Campomorone – Ge).

Ore 18.00 – 19.00 PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO “UNA MOLE DI COLOMBE” 2018. Verranno proclamati i primi delle due categorie in gara: colomba tradizionale e creativa.



UNA MOLE DI COLOMBE E CIOCCOLATO

..nella capitale del gusto

CON IL PATROCINIO DI



CITTA' DI TORINO



turismo
Torino
e provincia



CON IL PATROCINIO E
IL CONTRIBUTO DI



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

CON LA PARTECIPAZIONE DI

Maestri
del
Gusto
TORINO E
PROVINCIA

CONTATTI

dettagli

info@dettaglieventi.it
www.dettaglieventi.it

17-18 MARZO 2018

2ª EDIZIONE * TORINO

Degustazione e vendita



Incontri ed esperienze enogastronomiche

Hotel Principi di Piemonte

Orario di apertura al pubblico: sab. e dom. ore 11-20

INGRESSO GRATUITO

CON LA PARTECIPAZIONE DI



I.I.S. NORBERTO BOBBIO - CARIGNANO (TO)

Accreditato dalla Regione Piemonte
per la Formazione e l'Orientamento

LICEI - ALBERGHIERO

I.I.S.

Ente di riferimento I.T.S.



SPONSOR



LA MANIFESTAZIONE
SOSTIENE



DIRETTORE ARTISTICO
Alessandro Felis

IMMAGINE
COORDINATA
Sofia Sclopis di Salerano

Comments

Home » **Una Mole di colombe e cioccolato**

Una Mole di colombe e cioccolato

Evento dedicato a colombe e uova di cioccolato

da Sabato 17 Marzo 2018 a Domenica 18 Marzo 2018



"Una Mole di colombe e cioccolato (<https://www.maestridelgustotorino.com/mole-colombe-cioccolato/>)" è la seconda edizione della manifestazione interamente dedicata ai **dolci pasquali** che si svolgerà sabato 17 e domenica 18 marzo dalle ore 11 alle ore 20. Anche quest'anno la location sarà l'Hotel Principi di Piemonte (via Piero Gobetti 15 a Torino, tra via Lagrange e via Roma). Ingresso **gratuito**.

Durante il periodo pasquale l'impasto del panettone, prende le forme di una **colomba**, mentre il cioccolato si trasforma in **uovo**. I maestri pasticceri di tutta Italia porteranno a Torino la loro alta artigianalità e facendo conoscere e degustare le ultime novità in fatto di lievitati (venduti al prezzo di 24 euro al kg), i dolci tipici del loro territorio, della loro zona e della loro tradizione. I maestri cioccolatieri esporranno i loro capolavori.

Durante la manifestazione si terrà un concorso che, per la seconda volta, assegnerà il premio "**Una Mole di Colombe**": una giornata di degustazioni in cui una giuria di esperti verificherà la conformità dei lievitati al disciplinare che vieta l'uso di conservanti, emulsionanti e semilavorati.

Novità di quest'anno sarà il concorso per amatori che assegnerà il premio "**Miglior colomba al cioccolato**".

Le degustazioni delle colombe artigianali saranno anonime e la proclamazione avverrà nel pomeriggio di domenica 18 marzo.

Non mancheranno gli "**Incontri**" in cui i maestri pasticceri ed i maestri cioccolatieri presenteranno al pubblico i loro prodotti con degustazioni guidate.

La location

Hotel Principi di Piemonte, affascinante ed elegante hotel a 5 stelle situato nel cuore dello shopping cittadino proprio di fronte alla rinomata via Roma. Le sue sale auliche ospiteranno i maestri pasticceri provenienti da tutta l'Italia ed i maestri cioccolatieri del Piemonte. L'albergo rappresenta un vero e proprio patrimonio storico della città per la sua indubbia bellezza architettonica, lo splendore fastoso, la ricchezza di particolari come i preziosi decori, i mosaici di Venini e gli storici vetri di Murano, e l'ambientazione unica sapientemente combinata con sale di diversa capienza e metratura.

Info

Agenzia eventi Dettagli

Strada Val Salice 72/2 - Torino

Cell. 3478028606 (Laura Severi) - 3357104862 (Matilde Sclopis di Salerano)

Email: info@dettaglieventi.it (<mailto:info@dettaglieventi.it>)

Sito: www.dettaglieventi.it (<http://www.dettaglieventi.it>)

Data aggiornamento: 13 Marzo 2018



Servizio Politiche Giovanili, Redazione web TorinoGiovani

via Garibaldi 25, 10122 Torino

info: Centro InformaGiovani

(<http://www.comune.torino.it/torinogiovani/informagiovani>) tel. 011.01124981

aperto lunedì, mercoledì, giovedì e venerdì 13.00 - 18.00, martedì 10.00 - 15.00

email per richiedere informazioni: centro.informagiovani@comune.torino.it

email per contattare la redazione: torinogiovani@comune.torino.it

Una Mole di Colombe e Cioccolato

Sabato 17 Marzo 2018 11:00 ▶ Domenica 18 Marzo 2018 20:00

TRA 6 GIORNI

🔖 SALVA (1,5K)

Mappa (<https://www.evensi.it/maps/?event=248477669&lat=45.06508&lng=7.68159&z=15&day=2018-03-17>) ›
 Una Mole di Colombe e Cioccolato (<https://www.evensi.it/page/una-mole-di-colombe-e-cioccolato/10006131059>) ›
Una Mole di Colombe e Cioccolato (<https://www.evensi.it/mole-colombe-cioccolato-principi-piemonte/248477669>)



(https://scontent.xx.fbcdn.net/v/t31.0-8/s720x720/28337235_2038895399733618_939857940797612917_o.jpg?oh=c9abb1fa9426d5c8a7b08ba38d1bc18c&oe=5B42EF0B)

Ultima modifica **07/03/2018**

(<https://www.evensi.it>)

PER ME (/FORME/) MAPPA (/MAPS/)

ACCEDI

ISCRIVITI

(<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.evensi.it/mole-colombe-cioccolato-principi-piemonte/248477669>) Salva su Facebook Mi piace

([https://twitter.com/share?url=https://www.evensi.it/mole-colombe-cioccolato-principi-piemonte/248477669&text=Una Mole di Colombe e Cioccolato @ Principi di Piemonte - 17-Marzo @evensi_app](https://twitter.com/share?url=https://www.evensi.it/mole-colombe-cioccolato-principi-piemonte/248477669&text=Una%20Mole%20di%20Colombe%20e%20Cioccolato%20-%20Principi%20di%20Piemonte%20-%2017-Marzo%20-%20@evensi_app))

(<https://plus.google.com/share?url=https://www.evensi.it/mole-colombe-cioccolato-principi-piemonte/248477669>)

([mailto:?subject=Una Mole di Colombe e Cioccolato&body=Una Mole di Colombe e Cioccolato - 17 marzo 2018 - https://www.evensi.it/mole-colombe-cioccolato-principi-piemonte/248477669](mailto:?subject=Una%20Mole%20di%20Colombe%20e%20Cioccolato&body=Una%20Mole%20di%20Colombe%20e%20Cioccolato%20-%2017%20marzo%202018%20-%20https://www.evensi.it/mole-colombe-cioccolato-principi-piemonte/248477669))

(https://www.pinterest.com/pin/create/button/?url=https%3A%2F%2Fwww.evensi.it%2Fmole-colombe-cioccolato-principi-piemonte%2F248477669&media=https%3A%2F%2Fscontent.xx.fbcdn.net%2Fv%2Ft31.0-8%2F%2Fs720x720%2F28337235_2038895399733618_939857940797612917_o.jpg%3Foh%3Dc9abb1fa9426d5c8a7b08ba38d1bc18c%26oe%3D5B42EF0B&description=Una+Mole+di+Colombe+e+Cioccolato+%40+Principi+di+Piemonte+-+17-Marzo+https%3A%2F%2Fwww.evensi.it%2Fmole-colombe-cioccolato-principi-piemonte%2F248477669)



Seconda edizione edizione della manifestazione a ingresso libero dedicata ai dolci pasquali e al **cioccolato**.

L'impasto del lievitato per eccellenza, il panettone, prende le forme di una COLOMBA e il **CIOCCOLATO si trasforma in UOVO**: magia delle past che durante il periodo pasquale creano dei veri prodigi.

Da tutta l'Italia i maestri pasticceri porteranno a Torino la loro alta artigianalità e faranno degustare e conoscere le ultime novità in fatto di lie che saranno venduti al prezzo speciale di € 24.00 al kg e faranno conoscere i dolci tipici del loro territorio, della loro zona e della loro tradizione mentre i maestri cioccolatieri esporranno i loro capolavori.

Non mancheranno come sempre i molto apprezzati INCONTRI in cui i maestri pasticceri ed i maestri cioccolatieri presenteranno al pubblico i spettacolari prodotti con degustazioni guidate.

Durante la giornata saranno organizzati seminari gratuiti per il pubblico fino ad esaurimento posti

Coordina e presenta: Alessandro Felis, agronomo e giornalista enogastronomico, in collaborazione con l' Accademia per Buongustai Sac à Poç I.I.S. N. Bobbio di Carignano.

Salvo approvazione, you agree our use of [cookies \(/privacy.php\)](#), for a better browsing experience.

Ore 12.00 – 13.30: L'APERITIVO A TORINO? CON LA COLOMBA!

Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni sul tema del dolce pasquale e si accompagna ai vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco - To). Con la pasticceria Fiasconaro di Castelbuono (Pa).

Ore 14.00 – 15.00: LA COLOMBA VOLA DALLA CAMPANIA A TORINO.

Varianti e contaminazioni sul tema dell'impasto del lievitato primaverile. Partecipano le pasticcerie De Vivo di Pompei (Na), Pepe Mastro Dolciere (Sant'Egidio del Monte Albino - Sa) e il panificio Ascolese (San Valentino Toiro - Sa).

Ore 15.30 – 16.30: UNA SFIDA CHE ARRIVA DA LONTANO!

Il bonet, dolce langarolo per eccellenza, sposa la colomba che arriva dalla Puglia e "sfida" il Piemonte. Partecipano la pasticceria La Gioia (Taranto) e la panetteria Paolo e Nadia (Castellamonte - To).

1 | Scarica in PDF - Gratuito per scaricare Scarica subito, scarica ora. fromdoctopdf.com/free >

2 | Risparmia fino al 60% I migliori elettrodomestici libera installazione e incasso in offerta. eprice.it >

Ore 17.00 – 18.00: LA DOLCE EPOPEA DELLA PASTICCERIA TORINESE.

Aneddoti, curiosità e risvolti,... non solo dolci. Racconta Alessandro Felis. Con la partecipazione della pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso - To).

DOMENICA 18 MARZO**Ore 12.00 – 13.00: NON SOLO COLOMBA.**

Tanti ingredienti e sfumature per la ricorrenza pasquale che annovera anche altre specialità regionali. Partecipano i Fornai Ricci (Montaquila - Is) e il panificio pasticceria Rizzo (Tarcento - Ud).

Ore 13.30 – 14.30: I FRUTTI DELLA COLOMBA.

Declinazioni e contaminazioni, variazioni sul tema della frutta di bosco candita. Partecipano le pasticcerie Giotto dal carcere (Padova) e Nero Vaniglia (Roma).

Ore 15.00 – 16.00: LA COLOMBA ATTRAVERSA LA PENISOLA.

Dall'Alto Adige alla Campania, un denominatore comune, la dolce colomba pasquale che depone anche le sue..Uova! Partecipano AT patissier (San Cassiano in Badia - BZ) e Lombardi Pasticcieri dal 1948 (Maddaloni - Ce).

Ore 16.30 – 17.30: LA COLOMBA AL CIOCCOLATO.

A Torino non poteva mancare la variazione sul tema del cibo degli dei. Partecipano le pasticcerie Perfetti Pane e Caffè (Torino) e Ferrante (Campomorone - Ge).

Ore 18.00 – 19.00: PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO

"UNA MOLE DI COLOMBE" 2018.

Verranno proclamati i primi delle due categorie in gara: colomba tradizionale e creativa.

Scarica in PDF - Gratuito per scaricare Scarica subito, scarica ora. fromdoctopdf.com/free >

Scarica subito, scarica ora. fromdoctopdf.com/free

DEGUSTAZIONI DOLCI

HOTEL E APPARTAMENTI NELLE VICINANZE**Principi di Piemonte**

Via Piero Gobetti, 15, Turin, 10123, Italy

UNA MOLE DI COLOMBE E CIOCCOLATO

« **Une 'Mole' de colombes et de chocolat** » est une manifestation se consacrant aux desserts de Pâques : à cette époque de l'année, la pâte par excellence du « Panettone » prend la forme d'une colombe et le chocolat se transforme en oeuf. **Samedi 17** et **dimanche 18 mars** 2018, de l'ensemble du territoire italien les Maîtres Pâtisseries apporteront à l'**Hotel Principi di Piemonte** de **Torino** leur savoir-faire artisanal et nous feront déguster et connaître des plats typiques et les dernières nouveautés de leur terroir et de leur tradition.

Info

(+39) 347.8028606 - www.dettaglieventi.it (<http://www.dettaglieventi.it/>)



[CREDITS \(/WEB/FR/PAGINE/DETTAGLIO/CREDITS\)](#)

[POLITIQUE DES COOKIES \(/WEB/FR/PAGINE/DETTAGLIO/POLITIQUE-DES-COOKIES\)](#)

[ACCESSIBILITÉ \(/WEB/FR/PAGINE/DETTAGLIO/ACCESSIBILIT%C3%A9\)](#)



CITTA' DI TORINO (<http://www.comune.torino.it>)



(<http://www.turismotorino.org/>)



**REGIONE
PIEMONTE**

(<http://www.regione.piemonte.it>)

MARCH, 2018

17⁻¹⁸ UNA MOLE DI COLOMBE E CIOCCOLATO

MAR

SECONDA EDIZIONE DELLA FIERA

📍 PRINCIPI DI PIEMONTE

CATEGORIE: FESTIVAL E FIERE FEATURES: GRATIS

☰ EVENT DETAILS

E' la seconda edizione di una manifestazione a ingresso libero dedicata ai dolci pasquali.

Da tutta l'Italia i maestri pasticceri porteranno a Torino la loro alta artigianalità e faranno **degustare** e conoscere le ultime novità in fatto di lievitati che saranno venduti al prezzo speciale di €24.00 al kg e faranno conoscere i dolci tipici del loro territorio, della loro zona e della loro tradizione; mentre i maestri cioccolatieri esporranno i loro capolavori.

Durante la manifestazione si terrà un concorso che, per la seconda volta, assegnerà il premio "UNA MOLE DI COLOMBE": una giornata di degustazioni in cui una giuria di esperti verificherà la conformità dei lievitati al disciplinare che vieta l'uso di conservanti, emulsionanti e semilavorati. Novità di quest'anno sarà il concorso per amatori che assegnerà il premio "MIGLIOR COLOMBA AL CIOCCOLATO".

Le degustazioni delle colombe rigorosamente artigianali saranno assolutamente anonime e la proclamazione avverrà la domenica pomeriggio.

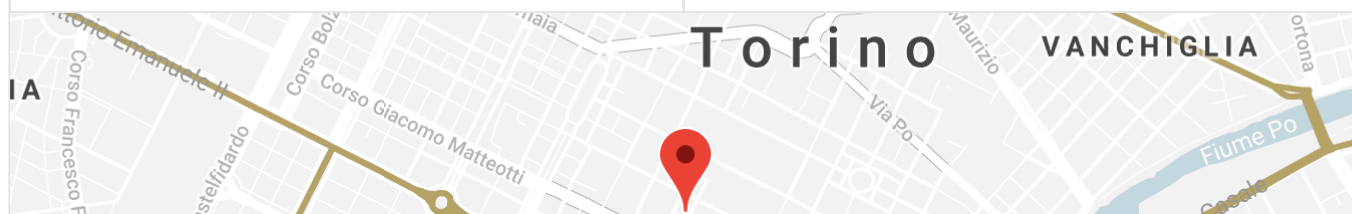
Non mancheranno come sempre i molto apprezzati **INCONTRI** in cui i maestri pasticceri ed i

🕒 TIME

17 (Saturday) 11:00 - 18 (Sunday) 20:00

📍 LOCATION

Principi di Piemonte
Via Piero Gobetti, 15e, Torino



TORINO E PIEMONTE, OGNI VIAGGIO È UN EVENTO. (/WEB/IT)

ricerca eventi

CATEGORIA



RICERCA

IT (/WEB/IT/NOTIZIE/DETTAGLIO/UNA-MOLE-DI-COLOMBE-E-CIOCCOLATO) EN (/WEB/EN/NOTIZIE/DETTAGLIO/UNA-MOLE-DI-COLOMBE-E-CIOCCOLATO) FR (/WEB/FR/NOTIZIE/DETTAGLIO/UNA-MOLE-DI-COLOMBE-E-CIOCCOLATO)

MOSTRE (/WEB/IT/EVENTI/MOSTRE)

MUSICA (/WEB/IT/EVENTI/MUSICA)

CINEMA TEATRO DANZA (/WEB/IT/EVENTI/CINEMA-TEATRO-DANZA)

EVENTI SPECIALI (/WEB/IT/EVENTI/EVENTI-SPECIALI)

SPIRITUALITÀ (/WEB/IT/EVENTI/SPIRITUALITA)

SPORT E NATURA (/WEB/IT/EVENTI/SPORT-E-NATURA)

ENOGASTRONOMIA (/WEB/IT/EVENTI/ENOGASTRONOMIA)

TRADIZIONI (/WEB/IT/EVENTI/TRADIZIONI)

FIERE E MERCATI (/WEB/IT/EVENTI/FIERE-E-MERCATI)



UNA MOLE DI COLOMBE E CIOCCOLATO

“Una Mole di colombe e cioccolato” è una manifestazione dedicata ai dolci pasquali: in questo periodo l’impasto del lievitato per eccellenza, il panettone, prende le forme di una colomba e il cioccolato si trasforma in uovo. **Sabato 17 e domenica 18 marzo** 2018, da tutta l’Italia i maestri pasticceri porteranno all’**Hotel Principi di Piemonte di Torino** la loro alta artigianalità e faranno degustare e conoscere le tipicità e le ultime novità del loro territorio e della loro tradizione.

Informazioni

(+39) 347.8028606 - www.dettaglieventi.it (<http://www.dettaglieventi.it/>)



[CREDITS \(/WEB/IT/PAGINE/DETTAGLIO/CREDITS\)](#)

[COOKIES POLICY \(/WEB/IT/PAGINE/DETTAGLIO/COOKIES-POLICY\)](#)

[ACCESSIBILITÀ \(/WEB/IT/PAGINE/DETTAGLIO/ACCESSIBILIT%C3%A0\)](#)



CITTA' DI TORINO (<http://www.comune.torino.it>)

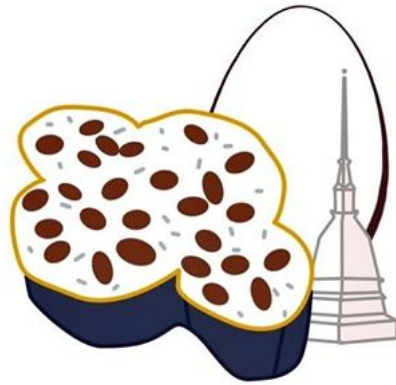


(<http://www.turismotorino.org/>)



**REGIONE
PIEMONTE**

(<http://www.regione.piemonte.it>)



UNA MOLE DI COLOMBE E CIOCCOLATO

„nella capitale del gusto

2ª EDIZIONE · 17-18 MARZO 2018 · TORINO

Hotel Principi di Piemonte

INGRESSO GRATUITO

Una Mole di Colombe e Cioccolato

17-18 MARZO
11:00 - 20:00

2025

f PAGINA DI EVENTO ([HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/EVENTS/157031828349679/](https://www.facebook.com/events/157031828349679/))

Torino

Google

(<https://maps.google.com/maps?ll=45.06517,6816&z=14&t=m&hl=it&gl=US&mapclient=apiv3>)

Dati mappa ©2018 Google



Principi di Piemonte

Via Piero Gobetti, 15, 10123 Torino

Seconda edizione della manifestazione a ingresso libero dedicata ai dolci pasquali e al cioccolato. L'impasto della lievitato per eccellenza, il panettone, prende le forme di una COLOMBA e il CIOCCOLATO si trasforma in UOVO: magia delle pasticcerie che durante il periodo pasquale creano dei veri prodigi. Da tutta l'Italia i maestri pasticceri porteranno a Torino la loro alta artigianalità e faranno degustare e conoscere le ultime novità in fatto di lievitati che saranno venduti al prezzo speciale di € 24.00 al kg e faranno conoscere i dolci tipici del loro territorio, della loro zona e della loro tradizione; mentre i maestri cioccolatieri esporranno i loro capolavori. Non mancheranno come sempre i molto apprezzati INCONTRI in cui i maestri pasticceri ed i maestri cioccolatieri presenteranno al pubblico i loro spettacolari prodotti con degustazioni guidate.

Durante la giornata saranno organizzati seminari gratuiti per il pubblico fino ad esaurimento posti. Coordina e presenta: Alessandro Felis, agronomo e giornalista enogastronomico, in collaborazione con l'Accademia per Buongustai Sac à Poche e l'I.I.S. N. Bobbio di Carignano.

SABATO 17 MARZO

Ore 12.00 – 13.30: L'APERITIVO A TORINO? CON LA COLOMBA!

Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni sul tema del dolce pasquale e si accompagna ai vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco — To). Con la pasticceria Fiasconaro di Castelbuono (Pa).

Ore 14.00 – 15.00: LA COLOMBA VOLA DALLA CAMPANIA A TORINO.

Varianti e contaminazioni sul tema dell'impasto del lievitato primaverile. Partecipano le pasticcerie De Vivo di Pompei (Na), Pepe Mastro Dolciere (Sant'Egidio del Monte Albino — Sa) e il panificio Ascolese (San Valentino Toiro — Sa).

Ore 15.30 – 16.30: UNA SFIDA CHE ARRIVA DA LONTANO!

Il bonet, dolce langarolo per eccellenza, sposa la colomba che arriva dalla Puglia e "sfida" il Piemonte. Partecipano la pasticceria La Gioia (Taranto) e la panetteria Paolo e Nadia (Castellamonte — To).

Ore 17.00 – 18.00: LA DOLCE EPOPEA DELLA PASTICCERIA TORINESE.

Aneddoti, curiosità e risvolti, non solo dolci. Racconta Alessandro Felis. Con la partecipazione della pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso — To).

DOMENICA 18 MARZO

Ore 12.00 – 13.00: NON SOLO COLOMBA.

Tanti ingredienti e sfumature per la ricorrenza pasquale che annovera anche altre specialità regionali. Partecipano i Fornai Ricci (Montaquila — Is) e il panificio pasticceria Rizzo (Tarcento — Ud).

Ore 13.30 – 14.30: I FRUTTI DELLA COLOMBA.

Declinazioni e contaminazioni, variazioni sul tema della frutta di bosco candita.

Partecipano le pasticcerie Giotto dal carcere (Padova) e Nero Vaniglia (Roma).



Ore 15.00 – 16.00: LA COLOMBA ATTRAVERSA LA PENISOLA.

Dall'Alto Adige alla Campania, un denominatore comune, la dolce colomba pasquale che depone anche le sue..Uova!

Partecipano AT patissier (San Cassiano in Badia — BZ) e Lombardi Pasticcieri dal 1948 (Maddaloni – Ce).

Ore 16.30 – 17.30: LA COLOMBA AL CIOCCOLATO.

A Torino non poteva mancare la variazione sul tema del cibo degli dei.

Partecipano le pasticcerie Perfetti Pane e Caffè (Torino) e Ferrante (Campomorone – Ge).

Ore 18.00 – 19.00: PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO

"UNA MOLE DI COLOMBE" 2018.

Verranno proclamati i primi delle due categorie in gara: colomba tradizionale e creativa.

DISCUSSIONE

Scrivi un commento...

Solo gli utenti registrati possono lasciare commenti.
Effettua una veloce [registrazione](#) o [autorizzazione](#).



INVIA

Condividi evento sui social media:

(<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http%3A%2F%2Ftorino.carpediem.cd%2Fevents%2F6206139-una-mole-di-colombe-e-cioccolato-at-principi-di-piemonte%2F&t=Una+Mole+di+Colombe+e+Cioccolato>)

(<https://twitter.com/intent/tweet?source=http%3A%2F%2Ftorino.carpediem.cd%2Fevents%2F6206139-una-mole-di-colombe-e-cioccolato-at-principi-di-piemonte%2F&text=Una+Mole+di+Colombe+e+Cioccolato:%20http%3A%2F%2Ftorino.carpediem.cd%2Fevents%2F6206139-una-mole-di-colombe-e-cioccolato-at-principi-di-piemonte%2F>)

(<https://plus.google.com/share?url=http%3A%2F%2Ftorino.carpediem.cd%2Fevents%2F6206139-una-mole-di-colombe-e-cioccolato-at-principi-di-piemonte%2F>)

(<http://www.tumblr.com/share?v=3&u=http%3A%2F%2Ftorino.carpediem.cd%2Fevents%2F6206139-una-mole-di-colombe-e-cioccolato-at-principi-di-piemonte%2F&t={Una+Mole+di+Colombe+e+Cioccolato&s=}>)

(<http://pinterest.com/pin/create/button/?url=http%3A%2F%2Ftorino.carpediem.cd%2Fevents%2F6206139-una-mole-di-colombe-e-cioccolato-at-principi-di-piemonte%2F&description=Seconda+edizione+edizione+della+manifestazione+a+ingresso+libero+dedicata+ai+dolci+pasquali+e+al+cioccolato.+L'>)

(<http://www.reddit.com/submit?url=http%3A%2F%2Ftorino.carpediem.cd%2Fevents%2F6206139-una-mole-di-colombe-e-cioccolato-at-principi-di-piemonte%2F&title=Una+Mole+di+Colombe+e+Cioccolato>)

(<http://vk.com/share.php?url=http%3A%2F%2Ftorino.carpediem.cd%2Fevents%2F6206139-una-mole-di-colombe-e-cioccolato-at-principi-di-piemonte%2F>)

Eventi più atteso in Torino :



Pasqua 2018 :Trenino Rosso del Bernina, Livigno e Terme
(/events/4410551-pasqua-2018-trenino-rosso-del-bernina-livigno-e-terme-at-mobitour-liberi-di-viaggiare/)

Mobitour "Liberi di viaggiare"

dal 31 mar su 2 apr
 07:00 - 19:00

20223



Bunker Big Market 08
(/events/5792244-bunker-big-market-08-at-bunker/)

Bunker

18 mar 10:00 - 21:00

6601



LANGHEROEROMONFERRATO.NET
quotidiano del territorio patrimonio dell'umanità

TERRITORIO & EVENTI

Una Mole di Colombe e Cioccolato a Torino

Scritto da La redazione Giovedì, 8 Mar 2018 - 0 Commenti

Sabato 17 e domenica 18 marzo i migliori pasticceri d'Italia presentano a Torino i dolci pasquali artigianali. Ingresso libero all'Hotel Principi di Piemonte.



50%



50%



Dopo il debutto dello scorso anno, torna rinnovata “Una Mole di colombe e cioccolato”, la manifestazione di primavera che celebra i dolci pasquali con le specialità di tutta Italia.

L'appuntamento si inserisce nella collaudata serie di iniziative organizzata da Dettagli Eventi, che, con il format “Una Mole di...” ha elevato Torino a capitale della pasticceria artigianale.

Dopo i panettoni a Natale, è quindi la volta delle uova di cioccolato e delle colombe realizzate dai maestri pasticceri che presenteranno le loro creazioni all’Hotel Principi di Piemonte, nel cuore del capoluogo piemontese, **sabato 17 e domenica 18 marzo dalle ore 11 alle ore 20.**

La manifestazione, come sempre, è a ingresso libero: si potranno conoscere e degustare le specialità di ogni parte d’Italia, acquistarle ad un prezzo speciale in un’occasione davvero unica, dove le novità in fatto di lievitati si alterneranno ai tradizionali sapori dolci. Come il panettone, anche le colombe sanno stupire il consumatore grazie ai gusti che richiamano i territori di origine dei maestri pasticceri; per questo stanno conquistando un posto di primo piano nel panorama dolciario nazionale e attenzioni nuove da parte del pubblico.

La storia del cioccolato è profondamente legata a quella di Torino e l'appuntamento del 17 e 18 marzo al Principi di Piemonte dedica uno spazio importante al cioccolato fondente, al latte o bianco: non solo uova con le attese sorprese per i più piccoli, ma anche altre specialità e forme, in un trionfo di golosità.

Per chi vuole conoscere i segreti della pasticceria direttamente dai maestri presenti a “Una Mole di colombe e cioccolato”, tornano gli incontri curati dal critico gastronomico Alessandro Felis: nella sala dedicata, al piano terra del Principi di Piemonte, sarà possibile partecipare gratuitamente agli appuntamenti che, in una sorta di viaggio per l’Italia, faranno raccontare e degustare le prelibatezze in vendita alla manifestazione.

programma.docx



Commenti

AGGIUNGI UN COMMENTO


Il tuo nome

Oggetto

Comment

CAPTCHA

This question is for testing whether or not you are a human visitor and to prevent automated spam submissions.

<input type="checkbox"/>	Non sono un robot	
		reCAPTCHA Privacy - Termini

[Salva](#)[Anteprima](#)

Ti potrebbe interessare anche..



PIEMONTE

Radici piemontesi - Le due "colonie Monferrine" nelle Americhe

ASTIGIANO

Brrr! Scherzi di Carnevale...rinvia la festa!

ALESSANDRINO

A Coniolo cultura e natura nelle terre del Po

PIEMONTE

Una delegazione di Torino e delle montagne olimpiche piemontesi in trasferta in Cina

Condividi questo articolo

[f Share](#)[Tweet](#)[G+ Google+](#)

SERVIZI

[La redazione](#)[Contatti](#)[Pubblicità](#)[Scrivi al direttore](#)

CATEGORIE

Politica & Istituzioni

Territorio & Eventi

Economia & Lavoro

Cronaca

Salute & Ambiente

Scuola & Formazione

Cultura & Spettacoli

Sport

RUBRICHE

Lettera al direttore

Rustico e Gourmand

Sport Media Lab

Cani a 360°

SOCIAL

 Facebook

 Twitter

 Instagram

 Google+

Copyright LangheRoeroMonferrato.net 2

Una Mole di Colombe e Cioccolato a Torino

Redazione - 09 Febbraio 2018



UNA MOLE DI COLOMBE E CIOCCOLATO

..nella capitale del gusto

2ª EDIZIONE · 17-18 MARZO 2018 · TORINO

Hotel Principi di Piemonte

INGRESSO GRATUITO

Orario di apertura al pubblico: sab. e dom. ore 11-20

DEGUSTAZIONE E VENDITA
di colombe artigianali al prezzo speciale di €24 al kg
e di uova di cioccolato artigianale

UNA MOLE DI INCONTRI
esperienze enogastronomiche

CONCORSO migliore colomba tradizionale e creativa

CON IL PATROCINIO DI



CONTATTI

deffogli

info@deffoglieventi.it

www.deffoglieventi.it

DIRETTORE ARTISTICO

Alessandro Felis

IMMAGINE COORDINATA

Sofia Sclopis di Salerano

LA MANIFESTAZIONE

SOSTIENE



ABBILYSMO

SPONSOR



Artecartina
Artigianati e Qualità tutto l'anno

Dopo il debutto dello scorso anno, torna rinnovata **“Una Mole di colombe e cioccolato”**, la manifestazione di primavera che celebra i dolci pasquali con le specialità di tutta Italia.

L'appuntamento si inserisce nella collaudata serie di iniziative organizzata da Dettagli Eventi, che, con il format “Una Mole di...” ha elevato Torino a capitale della pasticceria artigianale.

Dopo i panettoni a Natale, è quindi la volta delle uova di cioccolato e delle colombe realizzate dai maestri pasticceri che presenteranno le loro creazioni all'Hotel Principi di Piemonte, nel cuore del capoluogo piemontese, **sabato 17 e domenica 18 marzo dalle ore 11 alle ore 20.**

La manifestazione, come sempre, è a ingresso libero: si potranno conoscere e degustare le specialità di ogni parte d'Italia, acquistarle ad un prezzo speciale in un'occasione davvero unica, dove le novità in fatto di lievitati si alterneranno ai tradizionali sapori dolci. Come il panettone, anche le colombe sanno stupire il consumatore grazie ai gusti che richiamano i territori di origine dei maestri pasticceri; per questo stanno conquistando un posto di primo piano nel panorama dolciario nazionale e attenzioni nuove da parte del pubblico.

La storia del cioccolato è profondamente legata a quella di Torino e l'appuntamento del 17 e 18 marzo al Principi di Piemonte dedica uno spazio importante al cioccolato fondente, al latte o bianco: non solo uova con le attese

sorprese per i più piccoli, ma anche altre specialità e forme, in un trionfo di golosità.

Per chi vuole conoscere i segreti della pasticceria direttamente dai maestri presenti a “Una Mole di colombe e cioccolato”, tornano gli incontri curati dal critico gastronomico Alessandro Felis: nella sala dedicata, al piano terra del Principi di Piemonte, sarà possibile partecipare gratuitamente agli appuntamenti che, in una sorta di viaggio per l'Italia, faranno raccontare e degustare le prelibatezze in vendita alla manifestazione.

Nelle prossime settimane saranno definiti i dettagli degli incontri: stay tuned!

Source URL: <http://langheroeromonferrato.net/italia/una-mole-di-colombe-e-cioccolato-torino>

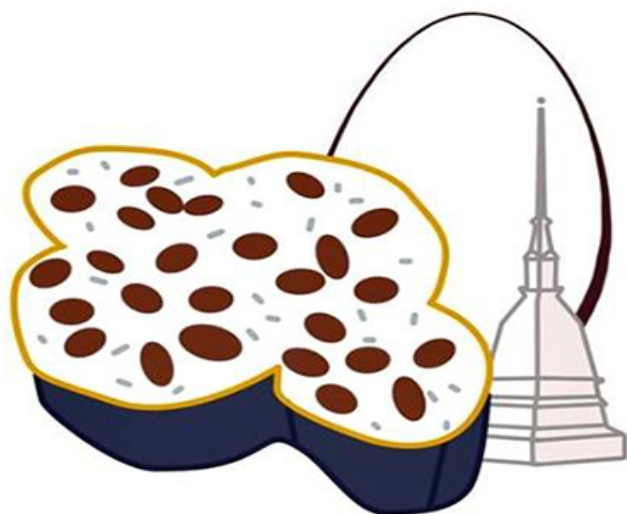
Un fine settimana all'insegna della dolcezza con Una Mole di colombe e cioccolato

Una Mole di colombe e cioccolato è la manifestazione dedicata ai prodotti dolciari tipici della Pasqua.

La **seconda** edizione di Una Mole di colombe e cioccolato si terrà a Torino, presso l'Hotel Principi di Piemonte, il 17 e il 18 marzo 2018; dalle ore 11 alle 20. La manifestazione è **organizzata** da Dettagli Eventi, società di servizi che promuove eventi pubblici e privati. **Colombe** e **uova di cioccolato** artigianali saranno i protagonisti di un fine settimana dedicato alla dolcezza. **Maestri** pasticceri e cioccolatieri provenienti da tutta la penisola italiana arriveranno a Torino per presentare i loro **prodotti** d'eccellenza, a tema pasquale; con particolare **attenzione** al territorio di origine e alle tradizioni che li caratterizzano.

Il programma di Una Mole di colombe e cioccolato

Degustazioni guidate, **seminari gratuiti** e **incontri** con i più importanti maestri pasticceri e cioccolatieri d'Italia allietteranno il pubblico di addetti ai lavori, esperti e curiosi; tutti accomunati dall'**amore** per i dolci tipici del periodo pasquale. Alessandro Felis, agronomo e giornalista enogastronomico, **guiderà** gli incontri dedicati alle prelibatezze in esposizione, raccontando i **segreti** della pasticceria con aneddoti e curiosità. Impasti lievitati e cioccolato che si trasforma in uova faranno venire l'**acquolina** in bocca a tutti i visitatori. Durante Una Mole di colombe e cioccolato sarà inoltre possibile **acquistare** le varie specialità a prezzi vantaggiosi.



UNA MOLE DI COLOMBE E CIOCCOLATO

..nella capitale del gusto

2ª EDIZIONE · 17-18 MARZO 2018 · TORINO

Hotel Principi di Piemonte
INGRESSO GRATUITO

Fonte foto: <https://www.facebook.com/pg/Una-Mole-di-Colombe-e-Ciocolato>

Il concorso Una Mole di colombe, per premiare il miglior dolce a pasta lievitata

Durante la manifestazione Una Mole di colombe e cioccolato, si terrà il **concorso** Una Mole di colombe, per proclamare la miglior colomba **tradizionale** e quella **creativa** dell'edizione 2018. Impasti lievitati tipici della tradizione, canditi, frutti di bosco e variazioni innovative si sfideranno tra loro per raggiungere il verdetto finale.

Il ruolo del cioccolato nel corso dell'evento

Dato il forte **legame** tra la città di torino e il cioccolato; quest'ultimo occuperà uno spazio importante nell'ambito della manifestazione. Oltre alle colombe, sarà quindi possibile **degustare** in ogni sua forma il cosiddetto cibo degli Dei. La manifestazione è ad ingresso **libero**.

9th February

UNA MOLE DI COLOMBE E CIOCCOLATO

Il 17 e 18 marzo 2018, Torino -

I migliori pasticceri d'Italia presentano a Torino i dolci pasquali artigianali.



UNA MOLE DI COLOMBE E CIOCCOLATO

CON L'INTERCOORDINATA
Torino
 ASCOM
 COORDINATI
dettagli
 www.dettaglieventi.it
 DIRETTORE ARTISTICO
 Alessandro Felis
 MANAGER COORDINATA
 Sofia Scapiccioli Salzano
 LA SUPERSELEZIONE
 SOSTIENE
 SOSTIENE

„nella capitale del gusto

2ª EDIZIONE - 17-18 MARZO 2018 - TORINO

Hotel Principi di Piemonte

INGRESSO GRATUITO
 Orario di apertura al pubblico: sab. e dom. ore 11-20

DEGUSTAZIONE E VENDITA
 di colombe artigianali al prezzo speciale di €14 al kg
 e di uova di cioccolato artigianale

UNA MOLE DI INCONTRI
 esperienze enogastronomiche

CONCORSO migliore colomba tradizionale e creativa

SPONSOR
Articaria
 FONDATORE E DIRETTORE GENERALE

[[https://1.bp.blogspot.com/-](https://1.bp.blogspot.com/-OFUJEb6MEGU/Wn2YtyL8sYI/AAAAAAAAACak/d_jWT_oJoTcOJcp6RSURBbRWVtJqqJyugCLcBGAs/s1600/Immagine_03.jpg)

[OFUJEb6MEGU/Wn2YtyL8sYI/AAAAAAAAACak/d_jWT_oJoTcOJcp6RSURBbRWVtJqqJyugCLcBGAs/s1600/Immagine_03.jpg](https://1.bp.blogspot.com/-OFUJEb6MEGU/Wn2YtyL8sYI/AAAAAAAAACak/d_jWT_oJoTcOJcp6RSURBbRWVtJqqJyugCLcBGAs/s1600/Immagine_03.jpg)]

Una versione rinnovata per “Una Mole di colombe e cioccolato”, la manifestazione di primavera che celebra i **dolci pasquali** con le specialità di tutta Italia.

L'appuntamento si inserisce nella collaudata serie di iniziative organizzata da **Dettagli Eventi**, che, con il format “Una Mole di...” ha elevato **Torino a capitale della pasticceria artigianale**.

Le uova di cioccolato e le colombe sono realizzate dai **maestri pasticceri** che presentano le loro creazioni presso l'**Hotel Principi di Piemonte**, nel cuore del capoluogo piemontese, con ingresso libero, dalle ore 11 alle ore 20.

Si possono conoscere e degustare le specialità di ogni parte d'Italia, acquistarle ad un prezzo speciale in un'occasione davvero unica, dove le novità in fatto di lievitati si alterneranno ai tradizionali sapori dolci. Le colombe sanno stupire il consumatore grazie ai **gusti che richiamano i territori di origine dei maestri pasticceri**.


La **storia del cioccolato** è profondamente legata a quella di **Torino** e la manifestazione dedica uno spazio importante al **cioccolato fondente**, al **latte o bianco**: non solo uova con le attese sorprese per i più piccoli, ma anche altre specialità e forme, in un trionfo di golosità.

Postato 9th February da Piemonte Terra del Gusto Piemonte Terra del Gusto

Etichette: cioccolato artigianale, dolci pasquali, Hotel Principi di Piemonte, Torino, Una mole di colombe e cioccolato

0 Aggiungi un commento

Inserisci il tuo commento...

 **Commenta come:** Unknown (Go ▼) Esci

Pubblica Anteprima Inviami notifiche



UNA MOLE DI COLOMBE E DI CIOCCOLATO

CULTURA & TRADIZIONE ENOGASTRONOMIA

17/03/2018 - 18/03/2018

Sabato 17 e domenica 18 marzo i migliori pasticceri d'Italia presentano a Torino i dolci pasquali artigianali. Dopo il debutto dello scorso anno, torna rinnovata "Una Mole di colombe e cioccolato", la manifestazione di primavera che celebra i dolci pasquali con le specialità di tutta Italia. Dopo i panettoni a Natale, è quindi la volta delle uova di cioccolato e delle colombe realizzate dai maestri pasticceri che presenteranno le loro creazioni all'Hotel Principi di Piemonte, nel cuore del capoluogo piemontese, sabato 17 e domenica 18 marzo 2018 dalle ore 11 alle ore 20.

La manifestazione, come sempre, è a **ingresso libero**: si potranno conoscere e degustare le specialità di ogni parte d'Italia, acquistarle ad un prezzo speciale in un'occasione davvero unica, dove le novità in fatto di lievitati si alterneranno ai tradizionali sapori dolci. La storia del cioccolato è profondamente legata a quella di Torino e l'appuntamento del 17 e 18 marzo al Principi di Piemonte dedica uno spazio importante al **cioccolato fondente, al latte o bianco**: non solo uova con le attese sorprese per i più piccoli, ma anche altre specialità e forme, in un trionfo di golosità.

Per chi vuole conoscere i segreti della pasticceria direttamente dai maestri presenti a "Una Mole di colombe e cioccolato", tornano gli incontri curati dal critico gastronomico Alessandro Felis: nella sala dedicata, al piano terra del Principi di Piemonte, sarà possibile partecipare gratuitamente agli appuntamenti che, in una sorta di viaggio per l'Italia, faranno raccontare e degustare le prelibatezze in vendita alla manifestazione.

Contatti

📍 Via Piero Gobetti 15, 10123, Torino (TO)

☎ +39 0116603471

✉ info@dettaglieventi.it



UN/



[VISITA IL SITO](#)

Tariffe

Tariffe

Gratuito
per tutti

Orari

Dal 17/03/2018 al 18/03/2018

SAB 11:00 - 20:00

DOM 11:00 - 20:00

Ha sede in

PRINCIPI DI PIEMONTE

Turismo Torino e Provincia

Torino Call Center +39.011.535181 - E-mail: contact@turismotorino.org

P.Iva/ Cod.Fis: 07401840017 - REA di Torino: 890093 - Fondo consortile: Euro 1.107.000,00

UNA MOLE DI COLOMBE E DI CIOCCOLATO

CULTURE & TRADITION FOOD AND WINE

17/03/2018 - 18/03/2018

This is an event dedicated to Easter pastries; in this period the excellently leavened dough, the typical “panettone” takes the shape of a dove and chocolate is transformed into eggs. From all of Italy, the master bakers will bring their high craftsmanship to Turin and allow us to taste and discover the typical cakes and latest novelties of their territory and tradition.



UN/



Contact info

📍 Via Piero Gobetti 15, 10123, Torino (TO)

☎ +39 0116603471

✉ info@dettaglieventi.it

VISIT THE WEBSITE



Tariffs

Tariffs

Booking.com Registra oggi la tua struttura

Assistenza telefonica o per email tutti i giorni, 24 ore su 24

Iscriviti



Una Mole in Primavera: colombe e uova di cioccolato all'Hotel Principi

Postato da: Simone Arnulfo il: 27 marzo 2017 In: Eventi, Notizie

Presso l'Hotel Principi di Piemonte sabato 1 e domenica 2 aprile, dalle ore 11.00 alle ore 20.00, si svolgerà la prima edizione di *Una Mole in Primavera*, manifestazione dedicata ai pasquali.

L'ingresso a *Una Mole in Primavera* è gratuito. Da tutta l'Italia i maestri pasticceri porteranno a Torino la loro alta artigianalità e faranno degustare e conoscere le ultime novità nel mondo dei lievitati. Gli espositori faranno conoscere i dolci tipici del loro territorio e della loro tradizione.

Booking.com Registra oggi la tua struttura

Iscriviti

Forte del successo riportato nella quinta edizione di Una Mole di Panettoni con i suoi 12.000 visitatori e la grande quantità di prodotti venduti, la società Dettagli Eventi ha deciso di focalizzare il suo interesse verso questa versione di lievitato di alta pasticceria e verso il cioccolato.

Durante la manifestazione si terrà un concorso che, per la prima volta, assegnerà il premio Una Mole di Colombe: una giornata di degustazioni in cui una giuria di esperti verificherà la conformità dei lievitati al disciplinare che vieta l'uso di conservanti, emulsionanti e semilavorati.

Le degustazioni delle colombe (rigorosamente artigianali) saranno assolutamente anonime e la proclamazione avverrà la domenica pomeriggio. Non mancheranno, come sempre, incontri in cui i maestri pasticceri e i maestri cioccolatieri presenteranno al pubblico i loro prodotti con degustazioni guidate.

من نحن
اتصل بنا
أرسل خبراً

Booking.com

Campegine -
Valdenza Hotel
Ottimo 8.3



Colomo - Hotel
Locanda Stendhal
Ottimo 8.5

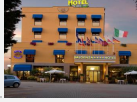


البحث



Valdenza Hotel Reggio Emilia

55 €



casa placido

60 €



Grand Hotel Salsomaggiore

114 €



Booking.com

مسابقة أفضل حمامة ل عيد الفصح (صور)

مجمع - 20:36 08/04/2018

12



مدار الساعة - خالد صفران - أقيمت في مدينة تورينو الإيطالية مسابقة أفضل حمامة عيد فصح، بمشاركة متخصصين في المعجنات من كافة الاقاليم الإيطالية.

و سمي هذا الحدث بـ (UNA MOLE DI COLOMBE E CIOCCOLATO).

وتشتمل مكونات حمامة عيد الفصح في إيطاليا على: الطحين، السكر، الزبدة، البيض، وبعض البرتقال، فيما يتم تزيينها بحبات اللوز والسكر الأبيض الكبيرة والشوكولاته وغيرها.

وكانت المسابقة تحت اشراف الناقد الغذائي dal critico gastronomico Alessandro Felis

ويظهر في الصور المنظمون والمشرفون والفائزون:

.Nella foto: Matilde Sclopis e Laura Severi (Dettagli Eventi) con i vincitori Cappiello e Rizzo

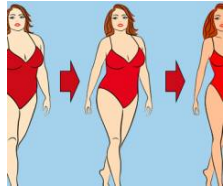
وفي إيطاليا ، تعتبر حمامة عيد الفصح من اهم الحلويات التي يتم تحضيرها وتقديمها في هذه المناسبة ، و يتم تقديمها فقط في موسم عيد الفصح المجيد.

safrankhaled@hotmail.com





مقالات ممكن أن تعجبك



La migliore dieta per pigri!
Fino a 20 kg in 4 settimane!

Fitospray



'بيتزا هت' تعتذر للأسرى
الفلسطينيين، (صور)



نحو «حل سياسي» لأزمتهنا
الاقتصادية

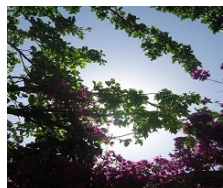


الخطاطبة تكتيد: إختراق السلطنة
التنفيذية



I medici non dicono la
verità! Modo facile per
curare le varici!

Varicobooster



طقس ربيعى معتدل.. إلى حدائق



هل سيبدخل العرب سوريا؟



دم الجعوض!



Risparmia fino al 50%
sull'elettricità in 30 giorni
legalmente!

Energy Saver Box



I dottori non dicono la
verità! Liberati delle rughe a
casa tua!

Collamask

توصيات من

التعليقات

الاسم :

* التعليق :