

**UNA MOLE DI
PANETTONI**
2-3 DICEMBRE 2017

RASSEGNA STAMPA

TORINO 2017 - 6^a EDIZIONE

QUOTIDIANI IN EDICOLA

1. Repubblica
2. La Stampa – Torino Sette
3. L'Eco di Bergamo
4. Cronaca Qui

QUOTIDIANI ONLINE

5. TorinOggi
6. Quotidiano Piemontese 28.11.2017
7. Quotidiano Piemontese 04.12.2017
8. La Stampa.it – Le agende di Torino Sette
9. Il Torinese
10. Corriere Nazionale
11. Gazzetta di Salerno
12. AvellinoToday
13. Ragusa Oggi
14. Torino Today
15. VivaVoceWeb.com

AGENZIE

16. ANSA
17. Ansa Terra & Gusto
18. Ansa Piemonte
19. Ansa Valle d'Aosta

SETTIMANALI IN EDICOLA

20. Panorama

WEB

21. Diario di Torino
22. Futura News
23. Futura News (2)
24. PiemonteTerradelGusto
25. Guidatorino
26. Mentelocale.it
27. Torino Giovani
28. Mole24.it
29. Eventi in Italia
30. Notiziepiemonte.it
31. Sky Mag.it
32. LeStradediTorino.com
33. Eventbu.com
34. Partecipacondividi.org
35. InPiemonteinTorino.it
36. SicilyMag.it
37. Madoniepress.it
38. SiciliaNews24
39. MadeinTaranto.org
40. MakeMeFeed.com
41. Newspettacolo.com
42. Libero 24 x 7

43. Eco di Torino
44. TigullioVino.it
45. Palermo.gds.it

RADIO

46. Radio GRP
47. Radio Veronica One
48. Radio Nostalgia

TELEVISIONI

49. Tg3 Piemonte
50. Torinow
51. TGTourism.tv
52. BuoneNotiziedalla Sicilia.tv

STAMPA DI SETTORE

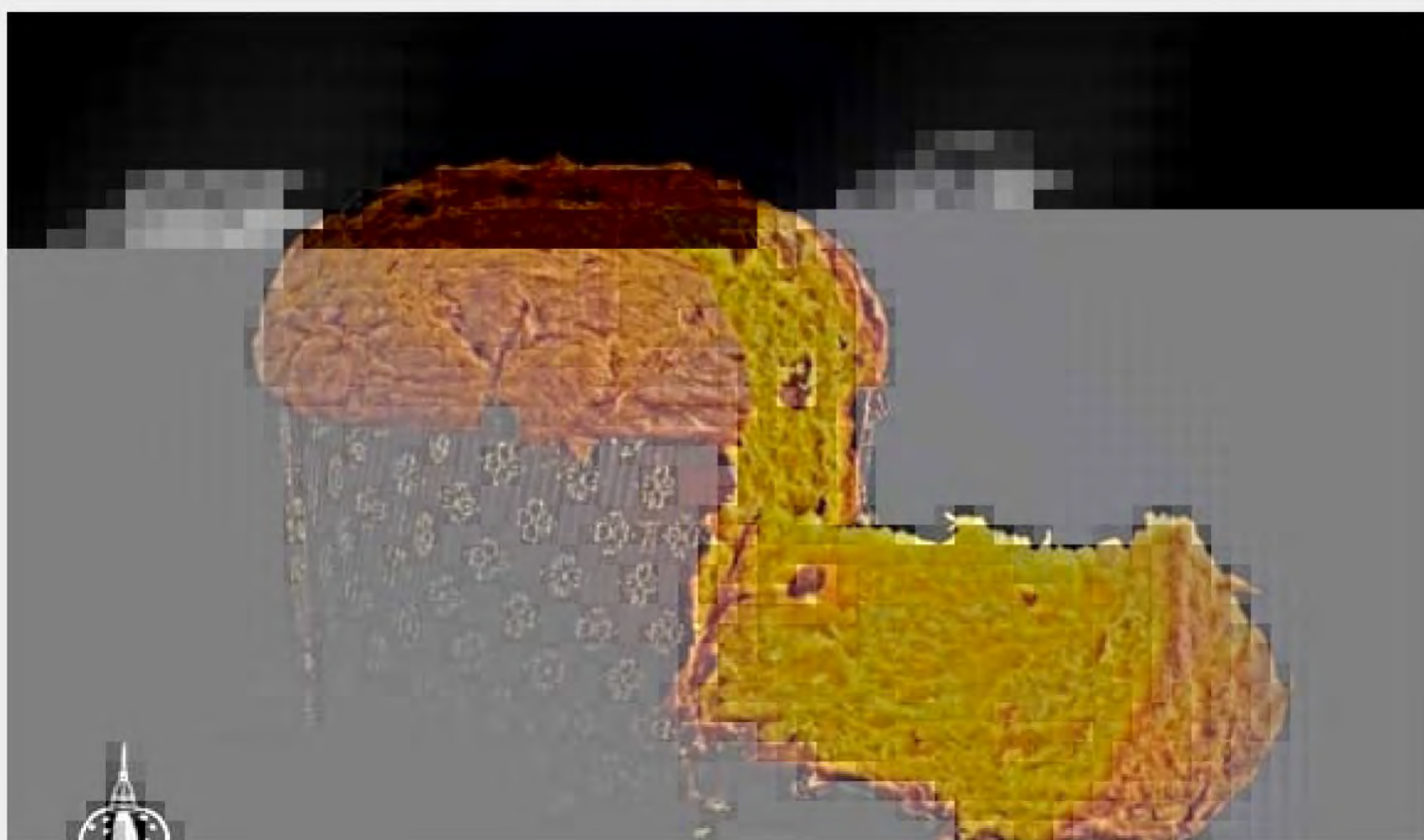
53. Gambero Rosso
54. Italia a Tavola
55. OlioVinoPeperoncino
56. Scatti di Gusto
57. Scatti di Gusto (2)
58. Il Turista
59. TuttoFood
60. Dolcegiornale
61. Cucine d'Italia
62. Informacibo
63. Outsiders Webzine
64. Mangia e bevi
65. Newsfood
66. Sapori Condivisi
67. I viaggi con Informacibo
68. Sala e cucina
69. Corsi di cucina.torino
70. Sapori del Piemonte
71. Luciano Pignataro Wine & Food Blog
72. Sguardi su Torino

SITI ISTITUZIONALI E AZIENDALI

73. Newsletter Regione Piemonte
74. Maestri del Gusto
75. Panificio Ascolese
76. Tweet Chiara Appendino

STAMPA ESTERA

77. Pod Sloncem Italii.pl
78. Ammonnews.net (arabo)



"Una Mole di panettoni" all'Hotel Principi di Piemonte dal 2 al 3 dicembre 2017



Il 2 e 3 dicembre a Torino all'Hotel Principi di Piemonte, in Via Piero Gobetti si terrà una Mole di Panettoni che è interamente dedicata al panettone artigianale. L'evento riunirà capolavori di quest'arte bianca creati da pasticceri, laboratori e aziende che hanno come obiettivo comune l'utilizzo di ingredienti di alta qualità. La sua prima edizione è stata nelle sale di Palazzo Cavour nel dicembre 2012 con la partecipazione di 5000 visitatori.

Una Mole di Panettoni 2017

da Sabato 2 Dicembre 2017 a Domenica 3 Dicembre 2017



UNA MOLE DI PANETTONI

Torna "Una Mole di Panettoni (http://www.dettaglieventi.it/Index/Scheda_Evento.asp?Id_Ev=bb2trggs371156416722)", manifestazione interamente dedicata al panettone artigianale, che si svolgerà **sabato 2 e domenica 3 dicembre** dalle ore 11 alle ore 20, presso l'Hotel Principi di Piemonte (via Piero Gobetti 15 a Torino, tra via Lagrange e via Roma).

L'evento riunirà capolavori di quest'arte bianca creati da pasticceri, laboratori e aziende di eccellenza fra cui i **Maestri del Gusto**, selezionati dalla Camera di commercio di Torino, che hanno come obiettivo comune l'utilizzo di ingredienti di alta qualità.

Ideato e organizzato dall'agenzia di eventi Dettagli, Una Mole di Panettoni (http://www.dettaglieventi.it/Index/Scheda_Evento.asp?Id_Ev=bb2trggs371156416722), ha celebrato la sua prima edizione nelle sale di Palazzo Cavour nel dicembre 2012 con la partecipazione di 5000 visitatori. La seconda e terza edizione si sono svolte nelle sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano nel 2013 e 2014 con la partecipazione di quaranta artigiani pasticceri provenienti da tutta Italia e di venti mila visitatori.

Il **panettone**, nato a Milano più di 500 anni fa, è diventato famoso in tutto il mondo. E' un prodotto davvero unico e uno tra i pochi che ancora conserva l'antico metodo di lievitazione naturale. Una tradizione che, però, si rinnova, visto che negli ultimi vent'anni, sono state proposte **numerose varianti**: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita.

Il programma comprende:

- vetrina di lievitati di eccellenza artigianale,
- degustazione e vendita al prezzo speciale di € 24/kg,
- una Mole di Incontri eventi didattici, conferenze sulla cultura del cibo ed esperienze enogastronomiche.
- concorso miglior panettone salato, tradizionale e creativo

La Location

Hotel Principi di Piemonte, un'affascinante ed elegante hotel 5 stelle ubicato nel cuore della città in Via Piero Gobetti, proprio di fronte alla rinomata via Roma. L'albergo rappresenta un vero e proprio patrimonio storico della città, non solo per la sua indubbia bellezza architettonica, ma anche per tutto ciò che può offrire ai propri ospiti. La bellezza, lo splendore fastoso, la ricchezza di particolari legata agli spazi architettonici, i preziosi decori, i mosaici di Venini e gli storici vetri di Murano sono solo un affascinante contorno di tutto ciò che questa struttura può realmente offrire. L'ambientazione unica, sapientemente combinata con sale di diversa capienza e metratura, offrono e rappresentano il luogo ideale per realizzare questo evento.

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/Index/Scheda_Evento.asp?Id_Ev=bb2trggs371156416722)

Gratuito

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

CC BY 3.0 IT, alcuni diritti riservati.

Condizioni d'uso, privacy e cookie (<http://www.comune.torino.it/condizioni.shtml>)



TORINOTODAY

"Una Mole di panettoni" all'Hotel Principi di Piemonte

Hotel Principe di Piemonte

Via Piero Gobetti, 15

Dal 02/12/2017 al 03/12/2017

11-20

GRATIS

Redazione

05 novembre 2017 20:16

La sesta edizione di Una Mole di Panettoni si terrà il 2 e 3 dicembre a Torino all'Hotel Principi di Piemonte, in Via Piero Gobetti, proprio di fronte alla rinomata via Roma. Una Mole di Panettoni è la quinta edizione interamente dedicata al panettone artigianale.

L'evento riunirà capolavori di quest'arte bianca creati da pasticceri, laboratori e aziende di eccellenza fra cui i Maestri del Gusto, selezionati dalla Camera di commercio di Torino, che hanno come obiettivo comune l'utilizzo di ingredienti di alta qualità.

Ideato e organizzato dall'agenzia di eventi Dettagli, ha celebrato la sua prima edizione nelle sale di Palazzo Cavour nel dicembre 2012 con la partecipazione di 5000 visitatori.

La seconda e terza edizione si sono svolte nelle sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano nel 2013 e 2014 e le edizioni successive nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte con la partecipazione di quaranta artigiani pasticceri provenienti da tutta Italia e di venti mila visitatori.

Attendere un istante: stiamo caricando la mappa del posto...

A proposito di Fiere, potrebbe interessarti

La giornata del riuso a Giaveno

dal 21 maggio al 17 dicembre 2017

GIAVENO

"Birrafacendo" al Lingotto Fiere

dal 24 al 26 novembre 2017

Lingotto Fiere

"Una Mole di panettoni" all'Hotel Principi di Piemonte

GRATIS

dal 2 al 3 dicembre 2017

Hotel Principe di Piemonte

I più visti

A Stupinigi il "Natale è Reale"

dal 1 al 10 dicembre 2017

Palazzina di Caccia di Stupinigi

Van Gogh Shadow, dipinti animati al Parco Dora

GRATIS

dal 4 al 26 novembre 2017

Centro commerciale Parco Dora

"Fiabosco", il primo parco emozionale en plein air del Canavese

dal 27 novembre 2017 al 6 gennaio 2018

Fiabosco

La giornata del riuso a Giaveno

dal 21 maggio al 17 dicembre 2017



<http://www.futura.news>

LA TESTATA DEL MASTER IN GIORNALISMO "GIORGIO BOCCA" ALL'UNIVERSITÀ
DI TORINO

/ dicembre 4, 2017

“Una Mole di Panettoni”, i vincitori della sesta edizione



Sempre meno dolce e sempre meno milanese. Il panettone è ormai il re delle tavole natalizie di tutta Italia, a partire

dall'antipasto. La sesta edizione di "Una Mole di Panettoni" ha infatti confermato una tendenza tra i pasticceri e i panificatori: sperimentare, alla ricerca costante della novità. Azzardare accostamenti inaspettati e trovare il giusto equilibrio tra diversi sapori, anche trasformando il panettone da dolce a gustosa pietanza salata.

Pomodori, pecorino romano e origano di Pantelleria, il "Trionfo d'Italia(<http://www.attilioservipasticceria.com/attilio-servi-natale-2017-depliant.html>)" di Attilio Servi è un esperimento riuscito e premiato. Il panettone-focaccia della pasticceria di Pomezia infatti è stato giudicato il migliore della categoria "panettone salato" all'evento organizzato all'Hotel Principi di Piemonte da Dettagli. Seconda classificata la pasticceria Arleo di Genova, che ha onorato il Piemonte con un panettone alla bagna cauda. Terzi Paolo e Nadia di Castellamonte.

Le ricette di Paolo e Nadia sono state premiate anche nella categoria "panettone creativo". Il loro dolce a base zafferano, mandorle e cioccolato alle fragole, è arrivato secondo. Sul terzo gradino del podio invece è salito il forno Rizzo di Tarcento, con il "panettone tarcentino", un impasto ottenuto con l'aggiunta di farina di polenta e frutta secca. Insaporito con ricotta alla mandorla, mela e cannella, il panettone creativo migliore è quello di Annibale Memmolo.

Osare sì, ma il panettone tradizionale è insostituibile. Anche se cambia casa e da Milano si trasferisce in Campania. Il capoluogo lombardo dà solo il nome alla categoria "panettone milanese" ma i premiati sono tutti della provincia di Salerno. Primo il panificio Ascolese(<https://www.panificioascolese.it/categoria-prodotto/panettoniecolombe/>) di San Valentino Torio, già vincitore del Re Panettone a Milano, secondo Alfonso Pepe di Sant'Egidio del Monte Albino e terzo Sal De Riso di Minori.

Anche il Piemonte ha il suo panettone tradizionale, più basso di quello milanese e glassato con mandorle e nocciole, eccellenza del territorio regionale. Secondo la giuria di "Una Mole di Panettoni", il migliore è quello di Alessandro Spagnoletti, seguito da D'Angelo e dalla Pasticceria Cappiello.

GIORGIA GARIBOLDI(<http://www.futura.news/author/garibaldi/>)

CONDIVIDI:

 (<http://www.futura.news/2017/12/04/mole-panettoni-vincitori-della-sesta-edizione/?share=twitter&nb=1>)

 (<http://www.futura.news/2017/12/04/mole-panettoni-vincitori-della-sesta-edizione/?share=facebook&nb=1>)

72

 (<http://www.futura.news/2017/12/04/mole-panettoni-vincitori-della-sesta-edizione/?share=google-plus-1&nb=1>)

 <https://www.whatsapp.com/send?text=%22Una%20Mole%20di%20Panettoni%22%2C%20i%20vincitori%20della%20sesta%20edizione%20di%20Alessandro%20Spagnoletti%20e%20D%27Angelo%20e%20la%20Pasticceria%20Cappiello%20-%20Futura%20News%20-%205%20dicembre%202017%20-%20Futura%20News%20-%20Una%20Mole%20di%20Panettoni%20-%20I%20vincitori%20della%20sesta%20edizione%20-%20www.futura.news%2F2017%2F12%2F04%2Fmole-panettoni-vincitori-della-sesta-edizione%2F>

 (<http://www.futura.news/2017/12/04/mole-panettoni-vincitori-della-sesta-edizione/?share=telegram&nb=1>)

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

ricerca eventi

CATEGORIA



RICERCA

IT (/WEB/IT/NOTIZIE/DETTAGLIO/UNA-MOLE-DI-PANETTONI-6%C2%AA-EDIZIONE) EN
(/WEB/EN/NOTIZIE/DETTAGLIO/UNA-MOLE-DI-PANETTONI-6%C2%AA-EDIZIONE) FR
(/WEB/FR/NOTIZIE/DETTAGLIO/UNA-MOLE-DI-PANETTONI-6%C2%AA-EDIZIONE) DE
(/WEB/DE/NOTIZIE/DETTAGLIO/UNA-MOLE-DI-PANETTONI-6%C2%AA-EDIZIONE) ES
(/WEB/ES/NOTIZIE/DETTAGLIO/UNA-MOLE-DI-PANETTONI-6%C2%AA-EDIZIONE)

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 PANETTONI - 6ª EDIZIONE

L'appuntamento è consolidato: **"Una Mole di panettoni"** è la vetrina artigianale della migliore pasticceria italiana che a Torino si ritrova per presentare novità e dolci tradizioni in vista del Natale. La manifestazione si distingue non solo per il prestigio della location ma anche per la possibilità di conoscere da vicino i maestri pasticceri, le ricette e le loro continue ricerche per migliorare di anno in anno le proposte di panettoni, pandori e altre dolcezze. All'**Hotel Principi di Piemonte di Torino, sabato 2 e domenica 3 dicembre 2017**.

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

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

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

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



CERCA UN RISTORANTE
CON **mangiaebevi+**

(HTTPS://PLUS.MANGIAEBE

(https://www .mangiaebevi.it/)

Cuc



CERCA



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

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

Una Mole di Panettoni: a T orino il festival dei dolci natalizi

REDAZIONE (HTTPS://WWW.MANGIAEBEVI.IT/AUTHOR/REDAZIONE/)

6 GIORNI FA

TEMPO DI LETTURA STIMATO 3 MINUTI



f Condividi (<http://www.facebook.com/sharer.php?u=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Funa-mole-di-panettoni-a-torino-il-festival-dei-dolci-natalizi%2F&t=Una+Mole+di+Panettoni%3A+a+Torino+il+festival+dei+dolci+natalizi>)

t Tweet (<http://twitter.com/share?text=Una+Mole+di+Panettoni%3A+a+Torino+il+festival+dei+dolci+natalizi&url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Funa-mole-di-panettoni-a-torino-il-festival-dei-dolci-natalizi%2F&via=>)

in (<http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Funa-mole-di-panettoni-a-torino-il-festival-dei-dolci-natalizi%2F&title=Una+Mole+di+Panettoni%3A+a+Torino+il+festival+dei+dolci+natalizi>)

G+ (<https://plus.google.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Funa-mole-di-panettoni-a-torino-il-festival-dei-dolci-natalizi%2F>)

p (<http://pinterest.com/pin/create/bookmarklet/?url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Funa-mole-di-panettoni-a-torino-il-festival-dei-dolci-natalizi%2F&media=https://www.mangiaebevi.it/content/uploads/2017/11/panettone.jpg&description=Una+Mole+di+Panettoni%3A+a+Torino+il+festival+dei+dolci+natalizi>)

Conto alla rovescia per la sesta edizione di **Una Mole di Panettoni**, l'appuntamento più atteso per gli amanti dei dolci natalizi preparati dai pasticceri artigiani di tutta Italia. Sabato 2 e domenica 3 dicembre all'Hotel Principi di Piemonte di Torino (<https://www.mangiaebevi.it/tag/Torino/>), i foodlovers e i golosi di tutto lo stivale potranno partecipare a degustazioni guidate, incontrare i produttori e scoprire quali sono i vincitori del concorso **"Una Mole di Panettoni 2017"**.

L'evento torinese richiama realtà di grande pregio da tutto il paese, dalle Alpi alla Sicilia, proponendo ricette tradizionali e altrettante novità che saranno presentate in anteprima nel capoluogo piemontese, in quello che è ormai il più affermato appuntamento del Nord Ovest dedicato al dolce natalizio.

Come sempre nelle manifestazioni curate da Dettagli Eventi, non mancherà la beneficenza, con la Onlus *#tuttegiuperterra*, a cui saranno destinati i fondi raccolti dalla lotteria di Una Mole di Panettoni. Le risorse sono destinate alla ricerca medico-scientifica nell'ambito delle malattie genetiche.

Programma Una Mole di Panettoni

SABATO 2/12/2017

Ore 12.00 – 13.00 L'APERITIVO A TORINO? CON IL PANETTONE!

Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni salate sul tema del dolce natalizio e si accompagna al vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco – To). Con le pasticcerie Arleo (Genova), Attilio Servi (Pomezia – Rm) e la panetteria Paolo e Nadia (Castellamonte – To).

Ore 13.30 – 14.30 DA TORINO ALLA PROVINCIA GRANDA.

Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con Luciano Stillitano del Caffè Platti (Torino), il panificio Comino (Morozzo – Cn) e la pasticceria Lerda (Villafalletto – Cn).

Ore 15.00 – 16.00 DAL PANETTONE AL SEMIFREDDO.

Claudia Frascini, chef, titolare di Cookin' Factory (Torino) svela alcuni segreti per trasformare il dolce lievitato in godurioso dessert da preparare in casa e soprattutto, alla portata di tutti.

Ore 16.30 – 17.30 QUANDO IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA.

Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano la pasticceria De Vivo (Pompei – Na) e Pepe (Sant'Egidio del Monte Albino – Sa) i panifici Ascolese (San Valentino Toiro – Sa) e Pane 2000 (Salerno).

Ore 18.00 – 19.00 NON SOLO PANETTONE.

A Natale, la dolcezza domina a tavola, anche sotto forma di dessert gelato, miele e nocciolini di Chivasso abbinati all'Erbaluce di Caluso passito. Con la gelateria Alberto Marchetti (Torino), la pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso – To), l'apicoltura Mario Bianco e la cantina Gnavi Carlo (Caluso – To). Un incontro all'insegna dei Maestri del Gusto.

DOMENICA 3/12/2017

Ore 12.00 – 13.00 GHIOTTE DECLINAZIONI DALLA PENISOLA.

Con le pasticcerie Rigacci (Cerbaia in Val di Pesa – Fi), Calciano (Tricarico – Mt), i panifici D'Angelo (Palermo) e Pagnani (Arcevia – An).

Ore 13.30 – 14.30 DOLCI NATALIZI DAL TRIVENETO.

Panettone ma, ovviamente, anche Pandoro e Gubana, la tavolozza delle feste del Nord Est è al completo. Con le pasticcerie Beltrame e Dall'Omo (Verona), Vianello (Venezia) e il panificio Il Forno (Tarcento – Ud).

Ore 15.00 – 16.00 IL PANETTONE DEI MAESTRI DEL GUSTO.

I classici piemontesi proposti dai Maestri del Gusto torinesi Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Luca Scarcella e Alessandro Spoto.

Ore 17.00 – 18.00 IL PANETTONE DELLE FESTE FATTO A CASA.

Come realizzare un dolce originale, farcito e ricoperto di glassa e la frutta brinata per decorarlo. Lezione di cucina a cura di Giada Bosco e Mary Mannara del Melograno (Torino).

Ore 18.00 – 18.30 PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO “UNA MOLE DI PANETTONI” 2017.

Verranno proclamati i primi tre delle quattro categorie in gara: tradizionale (milanese e piemontese), creativo e salato.

Ore 19.00 – 19.30 “TUTTEGIUPERTERRA”. IL PANETTONE CHE FA BENE.

Estrazione dei biglietti della lotteria indetta a favore della ONLUS torinese. Tanti premi golosi.

Presso il SALONE DELLE FESTE al secondo piano.

Pasticcerie partecipanti

DE VIVO – Campania

SAL DE RISO – Campania

ASCOLESE – Campania

CALCIANO – Basilicata

FIASCONARO – Sicilia

DALL’OMO – Veneto

LERDA – Piemonte

PANIFICIO 2000 – Puglia

D’ANGELO – Sicilia

ARTIGIANA – Piemonte

MEMMOLO – Campania

GABBIANO – Campania

DI BIASE – Campania

DOLCIARTE – Campania

RIGACCI – Toscana

PAOLO E NADIA – Piemonte

OPERA – Toscana

ARLEO – Liguria

CAPPIELLO – Campania

PAGNANI – Marche

QUAGLIOTTI – Emilia Romagna

PROFUMO DI LIEVITO – Lombardia

BELTRAME – Veneto
IL FORNO DEI VIGANO' – Lombardia
PEPE MASTRO DOLCIERE – Campania
MIMOSA – Marche
SARTORI – Lombardia
LA GIOIA – Puglia
IL FORNO – Friuli Venezia Giulia
COMINO – Piemonte
MIMMO MANDARADONI – Calabria
VIANELLO – Veneto
SERVI – Lazio
PANE 2000 – Campania
PLATTI – Piemonte
FIORENTINA – Toscana
Maestri del gusto
AMICI MIEI
DELL'AGNESE
FABARO
VOGLIA DI PANE
IL FORNO DELL'ANGOLO
SCALENGHE
IL DOLCE CANAVESE
RISERVA CARLO ALBERTO VERMOUTH
MARIO BIANCO
CASA MARCHETTI
MAINERO
MAISON DELLA NOCCIOLA
VEGLIO MICHELINO

Info e dettagli alla pagina Facebook
(<https://www.facebook.com/unamoledipanettoni/>).

TAGS :

f Condividi (<http://www.facebook.com/sharer.php?u=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Funa-mole-di-panettoni-a-torino-il-festival-dei-dolci-natalizi%2F&t=Una+Mole+di+Panettoni%3A+a+Torino+il+festival+dei+dolci+natalizi>)

t Tweet (<http://twitter.com/share?text=Una+Mole+di+Panettoni%3A+a+Torino+il+festival+dei+dolci+natalizi&url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Funa-mole-di-panettoni-a-torino-il-festival-dei-dolci-natalizi%2F&via=>)

in (<http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Funa-mole-di-panettoni-a-torino-il-festival-dei-dolci-natalizi%2F&title=Una+Mole+di+Panettoni%3A+a+Torino+il+festival+dei+dolci+natalizi>)

G+ (<https://plus.google.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Funa-mole-di-panettoni-a-torino-il-festival-dei-dolci-natalizi%2F>)

p (<http://pinterest.com/pin/create/bookmarklet/?url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Funa-mole-di-panettoni-a-torino-il-festival-dei-dolci-natalizi%2F&media=https://www.mangiaebevi.it/content/uploads/2017/11/panettone.jpg&description=Una+Mole+di+Panettoni%3A+a+>)

ARTICOLO PRECEDENTE

A Tutta Torba: al Chorus Cafè di Roma whisky e trapizzini
[\(https://www.mangiaebevi.it/a-tutta-torba-al-chorus-cafe-di-roma-whisky-e-trapizzini/\)](https://www.mangiaebevi.it/a-tutta-torba-al-chorus-cafe-di-roma-whisky-e-trapizzini/)

ARTICOLO SUCCESSIVO

Pera al pepe, namelaka e crumble di Andrea Riva Moscara
[\(https://www.mangiaebevi.it/pera-al-pepe-namelaka-e-crumble-di-andrea-riva-moscara/\)](https://www.mangiaebevi.it/pera-al-pepe-namelaka-e-crumble-di-andrea-riva-moscara/)

Post correlati

Fabrica di Roma: al via la Sagra del Fagiolo Carne (https://www.mangiaebevi.it/fabrica-di-roma-al-via-la-sagra-del-fagiolo-carne)	Week&Food: il fuori salone del cibo in città (https://www.mangiaebevi.it/week&food)	FoodFriends: oltre 200 eventi culinari in città (https://www.mangiaebevi.it/foodfriends)
--	--	---

OUTSIDERS

webzine

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

☰ Main Menu



Al Principi di Piemonte la sesta edizione di Una Mole di Panettoni

📅 dicembre 11, 2017 (<http://outsidersweb.it/2017/12/11/al-principi-piemonte-la-sesta-edizione-mole-panettoni/>) 👤 Giorgia Bollati (<http://outsidersweb.it/author/giorgia-bollati/>)



([/#facebook](#)) ([/#twitter](#)) ([/#whatsapp](#)) ([/#pinterest](#)) ([/#tumblr](#))

Sabato 2 e domenica 3 dicembre, le grandi sale dell'Hotel sabaudo si sono riempite di buongustai, curiosi di degustare dolcezze in arrivo da tutta Italia, in gara per il primo posto.

—
_di Giorgia Bollati

Profumi di zucchero, lievito e farina, toni caramello per una glassa fatta secondo tradizione, manciate di canditi e di uvette dai colori autunnali ed è subito attesa per il pranzo di Natale, golosa eccitazione bambina e un po' nostalgica. Per stuzzicare i sensi e la fantasia dei torinesi, il 2 e il 3 dicembre, l'Hotel Principi di Piemonte ha ospitato nei suoi saloni maestosi la sesta edizione di Una Mole di panettoni, presentando pasticceri da tutta Italia, ciascuno con un panettone per ogni palato.



Per le categorie classiche, “panettone Milano” (alto) e “panettone Torino” (basso con glassa alla nocciola) hanno vinto due laboratori del sud, rispettivamente Ascolese della provincia di Salerno, e Spagnoletti della pasticceria La Gioia da Taranto, come pure per la categoria “panettone creativo” si è classificato al primo posto Annibale Memmolo dalla provincia di Avellino, che presenta un dolce con ricotta alla mandorla, mela e cannella. Per i più audaci, le pasticcerie avevano elaborato anche diverse ricette salate, tra le quali ha vinto quella di Attilio Servi di Pomezia con un panettone al pecorino romano, origano di Pantelleria e pomodorino secco, superando quelli altrettanto curiosi al pesto o alla bagna caoda della pasticceria Arleo. Notevoli si sono rivelati anche il Pepe con limone, zenzero e canditi dalla golosa morbidezza, il godurioso panettone al gianduia della Pasticceria Agnese, o la ricetta con farina integrale, albicocche sciolte in cottura e una punta di amaretto di Lerda, o ancora il ricco ma delicato panettone con noci, fichi, pinoli, uvette, mais tostato e glassa di nocciole preparato da Rizzo.



Se il panettone è il lievitato che va per la maggiore tra Piemonte e Lombardia, nelle altre regioni italiane esistono, tuttavia, preparazioni diverse, che seguono ricette antiche e segrete come quella della ricca Gubana di Udine o ricette classiche come quella del pandoro, altrettanto amato dalle tavole italice. Le loro storie sono state raccontate da Davide Dall'Omo (Verona), Fulvio Vianello (Venezia) e Alessandro Rizzo (Udine), protagonisti di uno degli incontri organizzati e condotti da Alessandro Felis, durante i quali i pasticceri hanno mostrato tutta la loro passione per un lavoro d'altri tempi che richiede sacrificio, dedizione e tanto amore. Nel calendario della due giorni di eventi, insieme agli appuntamenti con maestri del gusto del calibro di Alberto Marchetti, Mario Bianco (apicoltura), e Alessandro Spoto (Voglia di Pane), anche il corso di cucina e decorazione della Scuola Il Melograno. Due giorni dedicati ai piccoli piaceri, due giorni in onore di un innocente dolce, per il quale, tuttavia, si è smosso il paese intero: per un panettone (o pandoro, de gustibus) questo e altro.



“Una Mole di panettoni 2017”: ecco come è andata

I panettoni artigianali italiani, piacciono anche all'estero, se si considera l'incremento nelle esportazioni, che lo scorso anno, ammontano a oltre 60 milioni di euro, con un trend in crescita che sfiora le due cifre. Piacciono alla Francia, alla Germania, al Regno Unito, ma anche all'Arabia Saudita, agli Emirati Arabi, al Kazakistan, alla Cina, sia che parliamo del panettone alto alla milanese, basso alla torinese o creativo. E l'aristocratica Torino, si scopre capitale dolce d'Italia, con “Una Mole di panettoni”, due giorni dedicati al famoso dolce natalizio, ormai patrimonio dell'intera Penisola, raccontato nelle più diverse versioni, classiche e creative.

Giunta alla sesta edizione, la manifestazione ha tenuto banco sabato 2 e domenica 3 dicembre, insieme ai grandi lievitolari italiani, e a una folta rappresentanza di affermati pasticceri piemontesi, presenti all'evento, organizzato all'Hotel Principi di Piemonte. Non solo panettoni, e specialità dolci di ogni regione d'Italia, da scoprire in degustazioni guidate abbinata a selezioni di vini della Penisola, ma anche l'incontro con i maestri pasticceri, giunti da tutta Italia, con ricette tradizionali e innovative, presentate in anteprima nel capoluogo piemontese, in un appuntamento ormai consolidato, organizzato da Dettagli Eventi, insieme a Francesca Martinengo presidente della Onlus #tutteggiuperterra, a cui saranno destinati i fondi raccolti nella lotteria dove erano in palio oltre 130 Kg di panettoni, per aiutare la ricerca medico-scientifica nell'ambito delle malattie genetiche.

Un programma serrato e tra le maggiori attrattive l'atteso concorso, che ha premiato il migliore panettone nelle versioni tradizionale, creativo e salato, incoronando ancora una volta il Sud a un concorso nazionale. Quattro le categorie del concorso, per altrettanti panettoni: tradizionale “Torino”, milanese, salato e creativo. Primo premio nella categoria tradizionale “Torino” (quindi dalla forma bassa con glassa di nocciole) alla pasticceria La Gioia, con Alessandro Spagnoletti di Taranto; il migliore panettone milanese (alto) è di Ascolese, della provincia di Salerno. Bissa il successo dello scorso anno Attilio Servi di Pomezia (Roma) con il panettone salato (con pecorino romano, origano di Pantelleria e pomodorino secco), mentre il migliore panettone creativo è di Annibale Memmolo, della provincia di Avellino (con ricotta alla mandorla, mela e cannella). E si conclude con successo l'edizione 2017 di “Una Mole di Panettoni”, con un consenso di pubblico e una generale soddisfazione da parte degli espositori, presente anche la sindaca di Torino Chiara Appendino. Arrivederci dunque a Primavera, quando si terrà il tradizionale appuntamento: la Mole dedicata alle colombe.

ELENCO PASTICCERIE PRESENTI A UNA MOLE DI PANETTONI 2017

1. DE VIVO – Campania
2. SAL DE RISO – Campania
3. ASCOLESE – Campania
4. CALCIANO – Basilicata
5. FIASCONARO – Sicilia
6. DALL'OMO – Veneto
7. LERDA – Piemonte

8. PANIFICIO 2000 – Puglia
9. D'ANGELO – Sicilia
10. ARTIGIANA – Piemonte
11. MEMMOLO – Campania
12. GABBIANO – Campania
13. DI BIASE – Campania
14. DOLCIARTE – Campania
15. RIGACCI – Toscana
16. PAOLO E NADIA – Piemonte
17. OPERA – Toscana
18. ARLEO – Liguria
19. CAPPIELLO – Campania
20. PAGNANI – Marche
21. QUAGLIOTTI – Emilia Romagna
22. PROFUMO DI LIEVITO – Lombardia
23. BELTRAME – Veneto
24. IL FORNO DEI VIGANO' – Lombardia
25. PEPE MASTRO DOLCIERE – Campania
26. MIMOSA – Marche
27. SARTORI – Lombardia
28. LA GIOIA – Puglia
29. IL FORNO – Friuli Venezia Giulia
30. COMINO – Piemonte
31. MIMMO MANDARADONI – Calabria
32. VIANELLO – Veneto
33. SERVI – Lazio
34. PANE 2000 – Campania
35. PLATTI – Piemonte
36. FIORENTINA – Toscana

MAESTRI DEL GUSTO (tutti della provincia di Torino)

37. AMICI MIEI
38. DELL'AGNESE
39. FABARO
40. VOGLIA DI PANE
41. IL FORNO DELL'ANGOLO
42. SCALENGHE
43. IL DOLCE CANAVESE
44. RISERVA CARLO ALBERTO VERMOUTH
45. MARIO BIANCO
46. CASA MARCHETTI
47. MAINERO
48. MAISON DELLA NOCCIOLA
49. VEGLIO MICHELINO

Luca Bonacini



(http://www.chocomodicaofficial.it)

(http://www.ragusaoggi.it)

ragusaoggi.it
ci mettiamo il becco!

Cerca

[Facebook](#) [Twitter](#) [Instagram](#) [Google+](#)

<http://www.ragusaoggi.it/publicita/>

<http://www.ragusaoggi.it/contatti/>

Home / Attualità / Politica / Economia / Cultura / Cronaca / Sanità / Sport

Home (http://www.ragusaoggi.it/) » A Torino il pasticcere siciliano Fiasconaro inaugura "Una Mole di Panettoni"

A Torino il pasticcere siciliano Fiasconaro inaugura "Una Mole di Panettoni"

Condividi su:





[Compra online >](#)

Inaugurata stamani a Torino la sesta edizione di **Una Mole di Panettone**, l'annuale rassegna interamente dedicata al panettone artigianale. Puntuali anche quest'anno, i migliori pasticceri d'Italia si danno appuntamento (il 2 e il 3 dicembre) negli spazi dello storico **Hotel Principi di Piemonte**, per una due giorni (aperta al pubblico) di degustazioni, show-cooking, eventi didattici e conferenze.

'Amico' storico della manifestazione, il maestro pasticcere siciliano **Nicola Fiasconaro**, giunto a Torino direttamente da Castelbuono (splendido borgo nel Parco delle Madonie a pochi chilometri da Palermo), ha partecipato in qualità di **Testimonial dell'alta pasticceria** alla cerimonia taglio del nastro inaugurale insieme alle organizzatrici dell'evento Laura Severi e Matilde Sclopis e alle autorità locali.

Smessi i panni del cerimoniere, il pasticcere siciliano ha poi invitato tutti i visitatori allo stand Fiasconaro per gustare insieme la sua 'super-sorpresa' realizzata ad hoc: **un panettone personalizzato in formato extra-large (10 kg di assoluta bontà)*.



(<http://www.ragusaoggi.it/a-torino-il-pasticcere-siciliano-fiasconaro-inaugura-una-mole-di-panettoni/il-taglio-del-nastro-di-una-mole-di-panettoni-nicola-fiasconaro-fra-le-organizzatrici-dellevento-laura-severi-e-matilde-sclopis/>)



(<http://www.ragusaoggi.it/a-torino-il-pasticcere-siciliano-fiasconaro-inaugura-una-mole-di-panettoni/nicola-fiasconaro-con-il-super-panettone-realizzato-ad-hoc-per-una-mole-di-panettoni/>)



d=4123615&displayid=bc9d3ded29&uaCap=0&aid=Y28kwnxEcnhDV2pMaStwSzM5WWFvL3N6bTk5MU5VTHFaM1pxNE5GK3M2NS9LQUJNPXw=)

(<http://fra1-ib.adnxs.com/click?8KfGSzfJB0Dwp8ZLN8kHQAAAAGC4Hg1A8KfGSzfJB0Dwp8ZLN8kHQMuUFBywbxk>

panettoni%2F/clickenc=http%3A%2F%2Fcat.nl.eu.criteo.com%2Fdelivery%2Fckp.php%3Fcppv%3D1%26cpp%3D%252FZRgz3xQbHlkSEk3WDJBRm dei-castelli-di-jesi-classico-superiore-doc-bucci-2016-bucci.html%253Futm_source%253Dcriteo%2526wrnpop%253Dtrue%2526utm_medium%253

Verdicchio Dei Castell...

(<http://fra1-ib.adnxs.com/click?>

8KfGSzfJB0Dwp8ZLN8kHQAAAAGC4Hg1A8KfGSzfJB0Dwp8ZLN8kHQMuUFBywbxkjrTnZiEnQnB9p3yNaAAAAACRutwATCgAAEwoAAAIAADfi t5CQY57NLIAQoADoJRLJBMT0zNjkz/bn=74600/referrer=http%3A%2F%2Fwww.ragusaoggi.it%2Fa-torino-il-pasticcere-siciliano-fiasconaro-inaugura-una-mole-di-

panettoni%2F/clickenc=http%3A%2F%2Fcat.nl.eu.criteo.com%2Fdelivery%2Fckp.php%3Fcppv%3D1%26cpp%3D%252FZRgz3xQbHlkSEk3WDJBRm dei-castelli-di-jesi-classico-superiore-doc-bucci-2016-

bucci.html%253Futm_source%253Dcriteo%2526wrnpop%253Dtrue%2526utm_medium%253Dcpc%2526utm_campaign%253Dit_lowerfunnel%2526 12,90 Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC; Vitigni: verdicchio 100%; C... Leggi tutto (<http://fra1-ib.adnxs.com/click?>

8KfGSzfJB0Dwp8ZLN8kHQAAAAGC4Hg1A8KfGSzfJB0Dwp8ZLN8kHQMuUFBywbxkjrTnZiEnQnB9p3yNaAAAAACRutwATCgAAEwoAAAIAADfi t5CQY57NLIAQoADoJRLJBMT0zNjkz/bn=74600/referrer=http%3A%2F%2Fwww.ragusaoggi.it%2Fa-torino-il-pasticcere-siciliano-fiasconaro-inaugura-una-mole-di-

panettoni%2F/clickenc=http%3A%2F%2Fcat.nl.eu.criteo.com%2Fdelivery%2Fckp.php%3Fcppv%3D1%26cpp%3D%252FZRgz3xQbHlkSEk3WDJBRm dei-castelli-di-jesi-classico-superiore-doc-bucci-2016-

bucci.html%253Futm_source%253Dcriteo%2526wrnpop%253Dtrue%2526utm_medium%253Dcpc%2526utm_campaign%253Dit_lowerfunnel%2526 Sponsorizzato da TANNICO (<http://fra1-ib.adnxs.com/click?>

8KfGSzfJB0Dwp8ZLN8kHQAAAAGC4Hg1A8KfGSzfJB0Dwp8ZLN8kHQMuUFBywbxkjrTnZiEnQnB9p3yNaAAAAACRutwATCgAAEwoAAAIAADfi t5CQY57NLIAQoADoJRLJBMT0zNjkz/bn=74600/referrer=http%3A%2F%2Fwww.ragusaoggi.it%2Fa-torino-il-pasticcere-siciliano-fiasconaro-inaugura-una-mole-di-

panettoni%2F/clickenc=http%3A%2F%2Fcat.nl.eu.criteo.com%2Fdelivery%2Fckp.php%3Fcppv%3D1%26cpp%3DiCY1bnxQbHlkSEk3WDJBRmYyQn

Condividi su:



telefono 0184.484236



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

CIRCOSCRIZIONI CITTÀ SPORT CHIVASSO SETTIMO

EVENTI Mobile Radio GRP Facebook Twitter RSS Direttore Archivio Meteo

CHE TEMPO FA

ADESSO
3.8°C

MAR 28
0.2°C
8.0°C

MER 29
0.5°C
8.0°C

@Datameteo.com

CAPODANNO IN REGGIA
Reggia di Venaria Reale - 31 Dicembre
VENDITA BIGLIETTI

EVENTI | lunedì 27 novembre 2017, 11:13

A Torino si celebra il panettone



Grande attesa per la sesta edizione "Una Mole di panettoni", sabato 2 e domenica 3 dicembre con il meglio della pasticceria italiana all'Hotel Principi di Piemonte

Banco Antiquario S.r.l.
Via Principe Amedeo, 20
10100 TORINO
Tel e Fax +39011/8129790
info@bancoantiquario.it

BCC Banca di Caraglio

APP VISIT Villafranca

Campiglione Fenile (TO)
Via Bibiana 32 G/H
Tel +39 328 5397127

Da oggi un investimento in esenzione fiscale.
BANCA ALPI

GIEMME COSTRUZIONI srl

BCC Casaleggio e Sesto San Giovanni

1° IN PIEMONTE PER SOLIDITÀ
Banca Alpi Marittime
Credito cooperativo Carnù
Scopri di più

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI ETICHETTE

RUBRICHE
Backstage
Immortali
Via Filadelfia 88
Il Punto di Beppe Gandolfo



UNA MOLE DI PANETTONI
... nella capitale del gusto

6ª EDIZIONE * 2-3 DICEMBRE 2017 * TORINO
INGRESSO GRATUITO

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

VERINA DI LIEVITATI DI ECCELLENZA ARTIGIANALE
deglustazione e vendita al prezzo speciale di € 24,00

UNA MOLE DI INCONTRI:
seminari didattici, conferenze sulla cultura del cibo ed esperienze enogastronomiche

CONCORSO
miglior panettone tradizionale, creativo e salato

CON LA PRESELEZIONE DI:
L.S. NORBERTO BOBBERO - CANNONARO ITC

Torino Oggi
Mi piace questa Pagina 32 mila "M"
Piace a 10 amici

IMMOBILIARE PRATONEVOSO
di Boreani - Oliva

Via Galassia 69
Località Prato Nevoso
12083 Frabosa Sottana (CN) - Italy
Tel. + 39 0174/334311 + 39 0174/334688
Fax + 39 0174/334311
Mob. + 39 348/4281936
Email: inmpratonevoso@yahoo.it

Un riposo ricco di gusto
con i piatti della
cucina tradizionale ligure

Grand Hotel Principe
Vero amore! La vacanza è relax e benessere
Animazione per bambini

Conto alla rovescia per l'appuntamento più atteso da chi apprezza le dolci bontà natalizie dei pasticceri artigiani di tutta Italia: è la sesta edizione di "Una Mole di Panettoni", che torna puntuale a Torino, sabato 2 e domenica 3 dicembre prossimi, all'Hotel Principi di Piemonte, con ingresso libero dalle 11 alle 20 entrambi i giorni.

Non si tratta di una semplice vetrina di lievitati in vendita a prezzo speciale, ma di un'articolata due giorni che comprende gli incontri con i pasticceri (sempre a ingresso libero) con le degustazioni guidate da Alessandro Felis, abbinata a vini e altre specialità della tradizione dolciaria delle varie regioni. Un percorso che vuole valorizzare l'arte della pasticceria e celebrare la riscossa del panettone, il dolce che più di tutti sta conquistando l'estero.

SPAZIO ANNUNCI DELLA TUA CITTÀ

MONOLOCALE - SAINT NICOLAS (AO)
In casale completamente ristrutturato, nel soleggiatissimo altipiano di Saint Nicolas a 10 minuti da Courmayeur, da...

GIOCHI PER CANI, PALCHI DI CERVO, CORNA DA ROSICCHIARE

Nuove Note

Fashion

Gourmet

Il Mondo visto da Torino (di Mauro De Marco)

Legali senza Confini

La domenica con Fata Zuchina

L'oroscopo di Corinne

Fotogallery

Videogallery

CERCA NEL WEB

Google

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca

Incendio in un condominio in zona Borgo Vittoria



Attualità

Maltempo in Piemonte: aggiornamento linee ferroviarie per domani



Attualità

Moncalieri e i paesi travolti dall'acqua si ipotizzano fino a 50 milioni di danni

[Leggi tutte le notizie](#)

Gli ultimi dati a disposizione riportano infatti un incremento nelle esportazioni del panettone artigianale, che ammontano a oltre 60 milioni di Euro lo scorso anno e con un trend in crescita quasi a due cifre. Ad apprezzare maggiormente il panettone, alto alla milanese, o basso alla torinese o anche creativo, è la Francia, seguita dalla Germania e dal Regno Unito, ma si affacciano pure Paesi nuovi in questo settore, come l'Arabia Saudita, gli Emirati Arabi, il Kazakistan, la Cina. Ad attirare non è soltanto la bontà del prodotto Made in Italy, ma la tradizione e il territorio che ogni creazione artigianale porta con sé. Un pezzo d'Italia che a Una Mole di Panettoni è possibile scoprire da vicino, presenti i maestri pasticceri.

L'evento torinese richiama realtà di grande pregio da tutta Italia, dalle Alpi alla Sicilia (di seguito l'elenco degli espositori), proponendo ricette tradizionali e altrettante novità che saranno presentate in anteprima nel capoluogo piemontese, in quello che è ormai il più affermato appuntamento del Nord Ovest dedicato al dolce natalizio. E in più c'è il concorso che premierà il migliore panettone nelle versioni tradizionale, creativo e salato.

Come sempre nelle manifestazioni curate da Dettagli Eventi, non mancherà la beneficenza, con la Onlus #tuttegiuperterra, a cui saranno destinati i fondi raccolti dalla lotteria di Una Mole di Panettoni. Le risorse sono destinate alla ricerca medico-scientifica nell'ambito delle malattie genetiche. Al Principi di Piemonte sarà presente la presidente della Onlus, Francesca Martinengo, in occasione dell'estrazione finale domenica sera.

Media partner di Una Mole di Panettoni è Radio GRP.

UNA MOLE DI .. INCONTRI

Programma

SABATO 2/12/2017

Ore 12.00 - 13.00 L'APERITIVO A TORINO? CON IL PANETTONE!

Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni salate sul tema del dolce natalizio e si accompagna al vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco - To). Con le pasticcerie Arleo (Genova), Attilio Servi (Pomezia - Rm) e la panetteria Paolo e Nadia (Castellamonte - To).

Ore 13.30 - 14.30 DA TORINO ALLA PROVINCIA GRANDA.

Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con Luciano Stillitano del Caffè Platti (Torino), il panificio Comino (Morozzo - Cn) e la pasticceria Lerda (Villafalletto - Cn).

Ore 15.00 - 16.00 DAL PANETTONE AL SEMIFREDDO.

Claudia Fraschini, chef, titolare di Cookin' Factory (Torino) svela alcuni segreti per trasformare il dolce lievitato in godurioso dessert da preparare in casa e soprattutto, alla portata di tutti.

Ore 16.30 - 17.30 QUANDO IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA.

Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano la pasticceria De Vivo

Cesti natale 2017 norcia - Prodotti tipici di norcia

Cesti di natale con prodotti tipici di norcia, norcinerie, salumi, lenticchia

lacantinadeigolosi.co...



Per intrattenere i Vs. cani distogliendoli , mobili, divani, molto graditi sia per la loro consistenza , che per la...

SKODA FABIA WAGON 1.2 STYLE HTP BENZINA 5 P EJ 612 EW - T ORINO (TO)

- Oltre agli pneum. di serie, ha 4 gomme invern. Pirelli 195/55/R15 cerchi in acciaio (v.n. 740,00 €). Tutti gli...

BMW 320D T OURING MSPOR T - MONCALIERI (T O)

Auto sempre tenuta in box - tagliandi regolari - unico proprietario - non incidentata - disponibili pneumatici...

[Pubblica qui i tuoi annunci](#) | [Vedi tutti gli annunci](#)

IN BREVE

[lu nedì 27 novembre](#)

Iniziata da Gtt la campagna di prevenzione degli incidenti ferroviari (h. 11:39)



Ivrea, venerdì dibattito sulla valorizzazione dei talenti con Guido Martinetti, fondatore e ad di Grom (h. 11:22)



Gli albergatori ecologici entrano in rete a Torino e provincia (h. 11:07)



A Torino arriva la mostra d'arte Transvantage, Terre dei Fuochi e di Nessuno (h. 11:02)



Il 6 dicembre Veltroni al Circolo dei Lettori di Torino (h. 10:38)



Prosegue a Piverone il viaggio musicale dell'orchestra "InCrescenDO" (h. 09:21)



"Tito e gli alieni" atterrano al Torino Film Festival (h. 08:06)



Domenica appuntamento a San Salvario con l'Emporium in versione natalizia (h. 07:44)



Internazionalizzazione d'impresa: domani un workshop al Copernico di corso Valdocco (h. 07:34)



[domenica 26 novembre](#)

Tiziana Baledda, è lei la Regina dello Shopping (VIDEO) (h. 20:17)



[Leggi le ultime di: Eventi](#)



Torinoggi.

desidoo



(Pompei - Na) e Pepe (Sant'Egidio del Monte Albino - Sa) i panifici Ascolese (San Valentino Toiro - Sa) e Pane 2000 (Salerno).

Ore 18.00 - 19.00 NON SOLO PANETTONE.

A Natale, la dolcezza domina a tavola, anche sotto forma di dessert gelato, miele e nocciolini di Chivasso abbinati all'Erbaluce di Caluso passito. Con la gelateria Alberto Marchetti (Torino), la pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso - To), l'apicoltura Mario Bianco e la cantina Gnavi Carlo (Caluso - To). Un incontro all'insegna dei Maestri del Gusto.



DOMENICA 3/12/2017

Ore 12.00 - 13.00 GHIOTTE DECLINAZIONI DALLA PENISOLA.

Con le pasticcerie Rigacci (Cerbaia in Val di Pesa - Fi), Calciano (Tricarico - Mt), i panifici D'Angelo (Palermo) e Pagnani (Arcevia - An).

Ore 13.30 - 14.30 DOLCI NATALIZI DAL TRIVENETO.

Panettone ma, ovviamente, anche Pandoro e Gubana, la tavolozza delle feste del Nord Est è al completo. Con le pasticcerie Beltrame e Dall'Omo (Verona), Vianello (Venezia) e il panificio Il Forno (Tarcento - Ud).

Ore 15.00 - 16.00 IL PANETTONE DEI MAESTRI DEL GUSTO.

I classici piemontesi proposti dai Maestri del Gusto torinesi Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Luca Scarcella e Alessandro Spoto.

Ore 17.00 - 18.00 IL PANETTONE DELLE FESTE FATTO A CASA.

Come realizzare un dolce originale, farcito e ricoperto di glassa e la frutta brinata per decorarlo. Lezione di cucina a cura di Giada Bosco e Mary Mannara del Melograno (Torino).

Ore 18.00 - 18.30 PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO "UNA MOLE DI PANETTONI" 2017.

Verranno proclamati i primi tre delle quattro categorie in gara: tradizionale (milanese e piemontese), creativo e salato.

Ore 19.00 - 19.30 "TUTTEGIUPERTERRA". IL PANETTONE CHE FA BENE.

Estrazione dei biglietti della lotteria indetta a favore della ONLUS torinese. Tanti premi golosi.

Presso il SALONE DELLE FESTE al secondo piano.

ELENCO PASTICCERIE PRESENTI A UNA MOLE DI PANETTONI 2017

1. DE VIVO - Campania
2. SAL DE RISO - Campania
3. ASCOLESE - Campania
4. CALCIANO - Basilicata
5. FIASCONARO - Sicilia
6. DALL'OMO - Veneto
7. LERDA - Piemonte
8. PANIFICIO 2000 - Puglia
9. D'ANGELO - Sicilia
10. ARTIGIANA - Piemonte
11. MEMMOLO - Campania



12. GABBIANO - Campania
13. DI BIASE - Campania
14. DOLCIARTE - Campania
15. RIGACCI - Toscana
16. PAOLO E NADIA - Piemonte
17. OPERA - Toscana
18. ARLEO - Liguria
19. CAPPIELLO - Campania
20. PAGNANI - Marche
21. QUAGLIOTTI - Emilia Romagna
22. PROFUMO DI LIEVITO - Lombardia
23. BELTRAME - Veneto
24. IL FORNO DEI VIGANO' - Lombardia
25. PEPE MASTRO DOLCIERE - Campania
26. MIMOSA - Marche
27. SARTORI - Lombardia
28. LA GIOIA - Puglia
29. IL FORNO - Friuli Venezia Giulia
30. COMINO - Piemonte
31. MIMMO MANDARADONI - Calabria
32. VIANELLO - Veneto
33. SERVI - Lazio
34. PANE 2000 - Campania
35. PLATTI - Piemonte
36. FIORENTINA - Toscana

MAESTRI DEL GUSTO (tutti della provincia di Torino)

37. AMICI MIEI
38. DELL'AGNESE
39. FABARO
40. VOGLIA DI PANE
41. IL FORNO DELL'ANGOLO
42. SCALENGHE
43. IL DOLCE CANAVESE
44. RISERVA CARLO ALBERTO VERMOUTH
45. MARIO BIANCO
46. CASA MARCHETTI
47. MAINERO
48. MAISON DELLA NOCCIOLA



49. VEGLIO MICHELINO

CON IL PATROCINIO DI: CITTA' DI TORINO, CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO, ASCOM CONFCOMMERCIO, TURISMO TORINO E PROVINCIA

SPONSOR

REALE MUTUA, MOLINO DALLA GIOVANNA, UNIVERSO BIANCO, VOLKSWAGEN TORINO, ATIVA, GIUSO, ARTECARTA, GOELDLIN



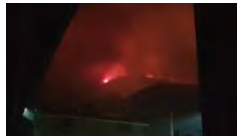
Ti potrebbero interessare anche:



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



€ 12,90 Denominazione: Oggi
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC; Vitigni: Oggi
verdicchio 100%; C...
Verdicchio Dei Castell...



Da ieri sera è divampato un rogo, in particolare nella zona Torre del Colle
Brucia di nuovo la ...



L'uomo si è approfittato di lei mentre si prendeva cura della piccola quando i genitori non ...
Torino, 11enne ...



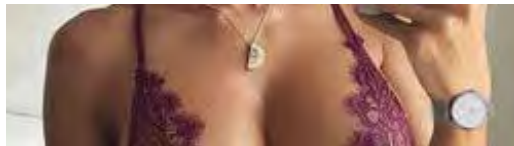
L'Aeroporto di Torino si arricchisce così di un nuovo collegamento di linea verso la ...
Nuovo volo diretto ...

Sponsorizzato da

Articoli sullo stesso argomento:



Forze dell'ordine - Quello che (forse) non sapete sulle auto in divisa



Ecco perché non c'è più bisogno di chiedere l'ora..



A Torino Natale arriva in anticipo: il 19 e 20 novembre "Una Mole di Panett...



Dodicimila visitatori e incontri sold out alla quinta edizione di "Una Mole...





"Una Mole in...primavera" a Torino sabato 1 e domenica 2 aprile



Bevila ogni giorno e perdi 20 kg al mese

Raccomandato da **eDintorni**

SCEGLI GENIALLOYD

TARGA dell'auto

AA123BB

DATA DI NASCITA del proprietario

GG/MM/AAAA

CALCOLA IL PREZZO

genialloyd
una società Allianz

Messaggio promozionale con finalità commerciali. Prima di sottoscrivere leggere il fascicolo informativo su Genialloyd.it.
[Clicca qui per info e privacy](#)



[Prima Pagina](#) | [Archivio](#) | [Redazione](#) | [Invia un Comunicato Stampa](#) | [Pubblicità](#) | [Scrivi al Direttore](#)

Copyright © 2013 - 2017 ilnazionale.it. Tutti i diritti sono riservati. Partita Iva: IT 03401570043 Credits | Privacy



LA REGIONE ▾

CANALI TEMATICI ▾

SERVIZI ▾

AVVISI E DOCUMENTI ▾

OPPORTUNITÀ DALLE SOCIETÀ PARTECIPATE ▾

cerca... 

Homepage ► Notizie del giorno ► Notizia

ANSA/ Panettone? Trendy al lievito madre, sale e petali di rose

NOTIZIE DEL GIORNO

Archivio notizie ►

Link ►

Tra novità Natale il dolce trasparente e la grappa al panettone

17:28 - 28/11/2017

Stampa



(di Alessandra Moneti) (ANSA) - ROMA, 28 NOV - Un tempo il dolce di Natale per eccellenza, il panettone, lascia pochi dubbi: con canditi o senza, glassa alla mandorle o al cioccolato. Quest'anno si arriverà al 24 dicembre attraverso un labirinto di proposte per un lievito di ricorrenza che piace anche salato e con sale marino certificato, con petali di rose, 'trasparente' e con la grappa.

Un 'must' nelle scelte d'acquisto di quest'anno sembra essere il panettone da lievito madre. Ad esempio, il Panettone "Eccellente e Solidale" di Fraccaro, creato in collaborazione con la Fondazione Slow Food, è prodotto dal lievito madre Fraccaro del 1932, un 'millesimato' di 85 anni fa. Agli ingredienti base si affiancano i Presidi Slow Food: lo sciroppo di rose della Liguria, il sale marino artigianale delle Saline di Cervia, e la vaniglia di Chinantla in Messico. Molte poi le versioni integrali, biologiche o vegan. "Nella mia idea di pasticceria naturale - dice Alberto Paciaroni, pasticcere romano

- c'è una materia prima viva e rispettata. Nella ricetta classica (72 ore) il lievito madre, integrale e autoprodotta, ha due anni di vita ed è nato da starter come la mela e kaki". Propone un panettone trasparente Giuliano Baldessari, chef vicentino e giudice di Top Chef Italia. Il lievito madre è stato rinfrescato con la rugiada raccolta sulle montagne trentine la notte di San Giuseppe. Un rito erede della tradizione celtica che attribuiva alla rugiada di quella notte proprietà miracolose.

Nascono poi i panettoni di territorio come quello 'made in Portopiccolo', microproduzione sfornata nel borgo turistico a pochi chilometri da Trieste. E' al vino Terrano che nella crema ben si sposa col cioccolato fondente. Nel trevigiano impazza il panettone al radicchio candito che si può degustare anche alla 110/ma edizione dell'Antica Mostra del Radicchio Rosso di Treviso Igp nel weekend dell'Immacolata. Per riscoprire 200 anni di storia del Piemonte c'è poi una ricetta che ricorda una storia d'amore alla corte del re di Savoia tra la pasticceria siciliana e un economo di nome Francesco Moriondo. È a loro che si deve la creazione del famoso amaretto di Mombaruzzo e della storica pasticceria Moriondo Carlo che produce il 'Panettone al Cioccolato con Gelatina alla Grappa Berta Bric del Gaiàn'. Inoltre, il dolce natalizio è ora anche da bere, con la grappa Monteverro al profumo di panettone.

A Torino "Una Mole di panettoni", sabato 2 e domenica 3 dicembre, celebrerà la riscossa del dolce che più di tutti sta conquistando l'estero. Le esportazioni del panettone artigianale, ricordano i promotori, hanno superato i 60 milioni di euro lo scorso anno. Ad apprezzare maggiormente il panettone, alto alla milanese, o basso alla torinese o anche creativo, è la Francia, seguita dalla Germania e dal Regno Unito, ma arrivano ordini anche dall'Arabia Saudita, Emirati Arabi, Kazakistan e Cina. E prontamente Borsari propone anche il panettone esotico con pezzi di ananas, mango, papaya e guava. (ANSA)

LA REGIONE

Amministrazione
 Amministrazione trasparente
 Comitato Unico di Garanzia
 Deliberazioni
 Elezioni
 Mappa Amministrazione
 Provvedimenti dirigenziali
 Rapporti istituzionali

CANALI TEMATICI

Affari legislativi
 Agricoltura
 Artigianato di tradizione
 Bilancio, finanze e patrimonio
 Cooperazione allo sviluppo
 Corpo Forestale della Valle d'Aosta
 Corpo Valdostano dei Vigili del fuoco
 Cultura
 CUS - Centrale Unica del Soccorso
 Energia
 Enti locali
 Europa
 Europe Direct
 Formazione del personale regionale

Meteo in Valle d'Aosta
 NUVV - Valutazione e verifica degli investimenti pubblici
 Opere pubbliche
 Politiche sociali
 Protezione civile
 Risorse naturali
 Sanità
 Servizio civile
 Servizio volontario europeo
 Sport - Provvidenze ed Impianti
 Statistica
 Territorio e ambiente
 Trasporti
 Tributi regionali e bollo auto
 Turismo
 Turismo informazioni Lovevda

SERVIZI

Agevolazioni Trasporti studenti universitari
 Biblioteche
 Biglietteria online Castelli
 Comitato Regionale Relazioni Sindacali (CRRS)
 Consigliera di Parità
 Giudice di pace
 Inflazione e prezzi al consumo
 Informazioni su Allerta Alimentare
 INFO UTILI
 Newsletters
 Tessera Sanitaria - Carta nazionale dei servizi
 Opinioni e proposte sui servizi Web
 Osservatorio economico e sociale
 Osservatorio rifiuti

AVVISI E DOCUMENTI

Albo notiziario
 Avvisi demanio idrico
 Avvisi di incarico
 Bandi e avvisi
 Bollettino ufficiale
 Concorsi
 Espropri

AVELLINOTODAY

A cura di Rosa Iandiorio

Mela annurca e cannella: il Panettone più creativo d'Italia é di Annibale Memmolo

Una Mole di Panettoni premia la Pasticceria di Mirabella Eclano

Rosa Iandiorio

06 dicembre 2017 09:48



Ancora una volta l'Irpinia è in prima linea in un concorso dedicato al re delle tavole natalizie. La sesta edizione di “Una Mole di Panettoni” ha infatti confermato una tendenza, i pasticceri e i panificatori del Sud battono a pieni voti quelli del Nord.

In questa competizione le medaglie d'oro sono andate tutte ai pastry chef del meridione con Annibale Memmolo sul massimo gradino del podio del panettone più creativo d'Italia. Il pasticciere di Mirabella ha presentato un lievitato che ha colpito i giudici per gli accostamenti inaspettati e il giusto equilibrio tra diversi sapori.

"Ringrazio la mole di panettoni che mi ha dato la possibilità di esprimermi e di partecipare a questo grande evento - esordisce Annibale Memmolo - Sono molto contento che è stato apprezzato il mio lievitato fatto e creato con prodotti del nostro territorio: la ricotta locale da me aromatizzata alla mandorla, la mela annurca da noi candita e infine la cannella. Ora non mi resta che tenere alta, con orgoglio, questa grande responsabilità".

Il pensiero del pasticciere va poi subito al suo staff: "Non smetto mai di ringraziare tutta la mia famiglia e la mia squadra. Sono ancora incredulo di quello che è successo, perché ero circondato da maestri di fama internazionale. Vuol dire che ho lavorato bene esprimendo amore, passione e attaccamento a quello che faccio nel rispetto della divisa che indosso e verso i colleghi. Grazie di cuore a tutti".

Di seguito tutti i vincitori della manifestazione Una Mole di Panettoni:

Ad aggiudicarsi il primo premio della categoria tradizionale “Torino” (quindi dalla forma bassa con glassa di nocciole) è stata la pasticceria La Gioia, con Alessandro Spagnoletti di Taranto; il migliore panettone milanese (alto) è di Ascolese, della provincia di Salerno. Bissa il successo dello scorso anno Attilio Servi di Pomezia (Roma) con il panettone salato (con pecorino romano, origano di Pantelleria e pomodorino secco), mentre il migliore panettone creativo è di Annibale Memmolo, della provincia di Avellino (con ricotta alla mandorla, mela e cannella).

[f https://www.facebook.com/Corsi-di-cucina-Torino-570364576444016/?fref=ts](https://www.facebook.com/Corsi-di-cucina-Torino-570364576444016/?fref=ts)

[g+ https://plus.google.com/b/101894890493816945547/+CorsidicucinaTorinoItBlog/posts](https://plus.google.com/b/101894890493816945547/+CorsidicucinaTorinoItBlog/posts) [✉ https://corsidicucina.torino.it/contatti](https://corsidicucina.torino.it/contatti)



(<https://corsidicucina.torino.it/>)

Corsi professionali (<https://corsidicucina.torino.it/category/corsi-professionali/>)

Corsi amatoriali (<https://corsidicucina.torino.it/category/corsi-amatoriali/>)

Interviste alle scuole di cucina (<https://corsidicucina.torino.it/category/interviste-alle-scuole-di-cucina/>)

Eventi enogastronomici (<https://corsidicucina.torino.it/category/eventi-enogastronomici/>)

[Home](https://corsidicucina.torino.it/) (<https://corsidicucina.torino.it/>) / [Eventi enogastronomici](https://corsidicucina.torino.it/category/eventi-enogastronomici/) (<https://corsidicucina.torino.it/category/eventi-enogastronomici/>) / [Una Mole di Panettoni il 2 e 3 dicembre 2017 a Torino](#)



Una Mole di Panettoni il 2 e 3 dicembre 2017 a Torino

[29 novembre 2017](https://corsidicucina.torino.it/mole-panettoni-2-3-dicembre-2017-torino/) (<https://corsidicucina.torino.it/mole-panettoni-2-3-dicembre-2017-torino/>)

[G+](https://plus.google.com/share?url=https://corsidicucina.torino.it/mole-panettoni-2-3-dicembre-2017-torino/) (<https://plus.google.com/share?url=https://corsidicucina.torino.it/mole-panettoni-2-3-dicembre-2017-torino/>) [f](http://www.facebook.com/sharer.php?u=https://corsidicucina.torino.it/mole-panettoni-2-3-dicembre-2017-torino/) (<http://www.facebook.com/sharer.php?u=https://corsidicucina.torino.it/mole-panettoni-2-3-dicembre-2017-torino/>) [t](http://twitter.com/share?url=https://corsidicucina.torino.it/mole-panettoni-2-3-dicembre-2017-torino/&text=Una%20Mole%20di%20Panettoni%20il%202%20e%203%20dicembre%202017%20a%20Torino) (<http://twitter.com/share?url=https://corsidicucina.torino.it/mole-panettoni-2-3-dicembre-2017-torino/&text=Una%20Mole%20di%20Panettoni%20il%202%20e%203%20dicembre%202017%20a%20Torino>) [in](http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https://corsidicucina.torino.it/mole-panettoni-2-3-dicembre-2017-torino/) (<http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https://corsidicucina.torino.it/mole-panettoni-2-3-dicembre-2017-torino/>)

Torna a Torino l'evento che annuncia il Natale dei più golosi: sabato 2 e domenica 3 dicembre "Una Mole di Panettoni" all'Hotel Principi di Piemonte. Ingresso libero entrambi i giorni dalle 11 alle 20.

Due fitte giornate in compagnia di diversi pasticceri, con tanto di degustazioni degustazioni guidate da Alessandro Felis, abbinate a vini e altre specialità delle tradizioni dolciarie regionali. Un evento che vuole valorizzare l'arte pasticceria celebrando un prodotto nostrano che, tra tutti i dolci, sta avendo sempre più successo all'estero.

Il programma di Una Mole di Panettoni

Ecco l'elenco degli appuntamenti scanditi nelle due giornate.

Una Mole di Panettoni sabato 2 dicembre

Ore 12 – 13 L'APERITIVO A TORINO? CON IL PANETTONE!

Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni salate sul tema del dolce natalizio e si accompagna al vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco – To).

Con le pasticcerie Arleo (Genova), Attilio Servi (Pomezia – Rm) e la panetteria Paolo e Nadia (Castellamonte – To).

Ore 13.30 – 14.30 DA TORINO ALLA PROVINCIA GRANDA

Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con Luciano Stillitano del Caffè Platti (Torino), il panificio Comino (Morozzo – Cn) e la pasticceria Lerda (Villafalletto – Cn).

Ore 15 – 16 DAL PANETTONE AL SEMIFREDDO

Claudia Fraschini, chef, titolare di Cookin' Factory (Torino) svela alcuni segreti per trasformare il dolce lievitato in godurioso dessert da preparare in casa e soprattutto, alla portata di tutti. Un appuntamento dedicato a chi già si diverte ai fornelli o sta intraprendendo dei **[corsi di cucina a Torino \(https://corsidicucina.torino.it/\)](https://corsidicucina.torino.it/)**.



https://corsidicucina.torino.it/wp-content/uploads/2017/11/Ingredienti_panettone.jpg

Ore 16.30 – 17.30 QUANDO IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA

Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole.

Partecipano la pasticceria De Vivo (Pompei – Na) e Pepe (Sant'Egidio del Monte Albino – Sa) i panifici Ascolese (San Valentino Toiro – Sa) e Pane 2000 (Salerno).

Ore 18 – 19 NON SOLO PANETTONE

A Natale, la dolcezza domina a tavola, anche sotto forma di dessert gelato, miele e nocciolini di Chivasso abbinati all'Erbaluce di Caluso passito.

Con la gelateria Alberto Marchetti (Torino), la pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso – To), l'apicoltura Mario Bianco e la cantina Gnavi Carlo (Caluso – To). Un incontro all'insegna dei Maestri del Gusto.



<https://corsidicucina.torino.it/wp-content/uploads/2017/11/panettone-2.jpg>

Una Mole di Panettoni domenica 3 dicembre

Ore 12 – 13 GHIOTTE DECLINAZIONI DALLA PENISOLA

Con le pasticcerie Rigacci (Cerbaia in Val di Pesa – Fi), Calciano (Tricarico – Mt), i panifici D'Angelo (Palermo) e Pagnani (Arcevia – An).

Ore 13.30 – 14.30 DOLCI NATALIZI DAL TRIVENETO

Panettone ma, ovviamente, anche Pandoro e Gubana, la tavolozza delle feste del Nord Est è al completo. Con le pasticcerie Beltrame e Dall'Omo (Verona), Vianello (Venezia) e il panificio Il Forno (Tarcento – Ud).

Ore 15 – 16 IL PANETTONE DEI MAESTRI DEL GUSTO.

I classici piemontesi proposti dai Maestri del Gusto torinesi Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Luca Scarcella e Alessandro Spoto.

Ore 17 – 18 IL PANETTONE DELLE FESTE FATTO A CASA

Come realizzare un dolce originale, farcito e ricoperto di glassa e la frutta brinata per decorarlo. Lezione di cucina a cura di Giada Bosco e Mary Mannara del Melograno (Torino).

Ore 18 – 18.30 PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO “UNA MOLE DI PANETTONI” 2017

Verranno proclamati i primi tre delle quattro categorie in gara: tradizionale (milanese e piemontese), creativo e salato.

Ore 19 – 19.30 “TUTTEGIUPER TERRA”. IL PANETTONE CHE FA BENE

Estrazione dei biglietti della lotteria indetta a favore della ONLUS torinese. Tanti premi golosi presso il salone delle feste al secondo piano.

Le risorse sono destinate alla ricerca medico-scientifica nell'ambito delle malattie genetiche. Sarà presente la presidente della Onlus, Francesca Martinengo, in occasione dell'estrazione finale domenica sera.

[G+](https://plus.google.com/share?url=https://corsidicucina.torino.it/mole-panettoni-2-3-dicembre-2017-torino/) (<https://plus.google.com/share?url=https://corsidicucina.torino.it/mole-panettoni-2-3-dicembre-2017-torino/>) [f](http://www.facebook.com/sharer.php?u=https://corsidicucina.torino.it/mole-panettoni-2-3-dicembre-2017-torino/) (<http://www.facebook.com/sharer.php?u=https://corsidicucina.torino.it/mole-panettoni-2-3-dicembre-2017-torino/>) [t](http://twitter.com/share?url=https://corsidicucina.torino.it/mole-panettoni-2-3-dicembre-2017-torino/&text=Una%20Mole%20di%20Panettoni%20il%202%20e%203%20dicembre%202017%20a%20Torino) (<http://twitter.com/share?url=https://corsidicucina.torino.it/mole-panettoni-2-3-dicembre-2017-torino/&text=Una%20Mole%20di%20Panettoni%20il%202%20e%203%20dicembre%202017%20a%20Torino>) [in](http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https://corsidicucina.torino.it/mole-panettoni-2-3-dicembre-2017-torino/) (<http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https://corsidicucina.torino.it/mole-panettoni-2-3-dicembre-2017-torino/>)

[Eventi enogastronomici \(https://corsidicucina.torino.it/category/eventi-enogastronomici/\)](https://corsidicucina.torino.it/category/eventi-enogastronomici/) | [permalink \(https://corsidicucina.torino.it/mole-panettoni-2-3-dicembre-2017-torino/\)](https://corsidicucina.torino.it/mole-panettoni-2-3-dicembre-2017-torino/)



Iscriviti alla nostra newsletter!

Email *

Ho letto e accetto l'informativa privacy di Corsi di Cucina Torino

Iscriviti

... POST NAVIGATION ...

« Gourmet Food Festival dal 17 al
19 novembre

 LASCIA UN COMMENTO

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

Commento

Nome *

Email *

Sito web

< **ANIMALI**
([HTTP://MAG.SKY.IT/LIFESTYLE/ANIMALI/HOME.HTML](http://mag.sky.it/lifestyle/animali/home.html))

CASA
([HTTP://MAG.SKY.IT/LIFESTYLE/CASA/HOME.HTML](http://mag.sky.it/lifestyle/casa/home.html))

CUCINA
([HTTP://MAG.SKY.IT/LIFESTYLE/CUCINA/HOME.HTML](http://mag.sky.it/lifestyle/cucina/home.html))

TEMPO LIBERO
([HTTP://MAG.SKY.IT/LIFESTYLE/TEMPO-LIBERO/HOME.HTML](http://mag.sky.it/lifestyle/tempo-libero/home.html))

30 novembre 2017

Cosa fare a Torino il weekend del 2 e 3 dicembre

 [/lifestyle/2017/11/30/cosa-fare-a-torino-weekend-2-3-dicembre.print.html](http://lifestyle/2017/11/30/cosa-fare-a-torino-weekend-2-3-dicembre.print.html)



Tutte le città a dicembre si vestono di magia ma **Torino**, con le sue Luci d'Artista e la sua **atmosfera natalizia**, diventa una tappa obbligata per chi vuole trascorrere qualche giorno tra **arte, cultura, shopping e divertimento**. Proviamo a dare qualche suggerimento sulle cose da fare in città nel weekend del 2 e 3 dicembre.

Siamo a dicembre, e il Natale che si avvicina trasforma le città in luoghi magici e affascinanti. Come sempre, **Torino** è una delle città che offre eventi ed esperienze per tutti i gusti. Vediamo quali sono i concerti, le mostre e le iniziative per questo weekend del **2 e 3 dicembre**.

Torino: i concerti del 2 e 3 dicembre

Sabato 2 dicembre alle ore 21, le Ogr ospiteranno il concerto di **Ezio Bosso**, con la Stradivari Festival Chamber Orchestra. Bosso è un compositore, direttore d'orchestra e pianista che ha avuto trionfi e successi internazionali, con tournée per oltre 100mila spettatori. Nella Chiesa Battista di via Passalacqua, si tiene, sempre sabato 2 alle 21, un **concerto Gospel** a favore dei senzatetto della città. Un'occasione per ascoltare canti gospel e spirituals e portare coperte, trapunte, maglioni alle persone meno fortunate. Al Teatro Giacosa di Ivrea, sabato 2 alle ore 21:15, va in scena il **Concerto di Santa Cecilia** della Banda Musicale della città di Ivrea.

Torino: gli spettacoli teatrali del 2 e 3 dicembre

Sabato 2 e domenica 3 dicembre, al Teatro Alfieri di piazza Solferino va in scena il musical **"La febbre del sabato sera"**, per la regia di Claudio Insegno. Sempre in tema di musical, fino al 3 dicembre, al Teatro Colosseo è possibile assistere allo spettacolo **"Mamma mia"**, con Luca Ward, Paolo Conticini e Sergio Muniz. Sabato 2, al Teatro Magnetto di Almese, **Tullio Solenghi** presenta "Odissea - Un racconto mediterraneo". Domenica 3 dicembre, il Teatro Q77 ospita il **"Lucky Diamond Show"**, uno spettacolo che trascina gli spettatori nelle atmosfere di altri tempi, tra paillettes, cipria e sigari. Sempre domenica 3, al Teatro Murialdo **"In-volontari"**,

il musical sulla diversità che vede tra i protagonisti l'atleta paralimpica **Nicole Orlando**.

Torino: le mostre del 2 e 3 dicembre

Si inaugura sabato 2 dicembre alle 10.30 la **mostra collettiva di Natale** da Liconi Arte, che proseguirà fino al 16 gennaio. L'esposizione presenterà gli artisti delle mostre precedenti e due nuovi pittori. Allo Spazio Don Chisciotte prosegue la mostra **"Wall of Sound"**, con i ritratti dei più grandi esponenti della musica a opera di Guido Harari, da Fabrizio De Andrè a **David Bowie** (<http://mag.sky.it/lifestyle/tempo-libero/2017/10/05/mostra-david-bowie-is-new-york.html>), da Vasco Rossi a Peter Gabriel. Al Palazzo Reale ultime settimane per visitare la mostra **"Le bianche statuine. I biscuit del Palazzo Reale"**, esposizione di pregiate porcellane del Settecento.

Torino: gli eventi del 2 e 3 dicembre

La città di Rivoli ospita, fino al 7 gennaio 2018, il **Villaggio di Babbo Natale**, per la gioia di tutti i bambini, che gli potranno portare la loro letterina di **Natale** (<http://mag.sky.it/lifestyle/2017/10/19/harry-potter-cofanetto-natale.html>) personalmente. Al Pala Ruffini di Torino, invece, dal 1° al 3 dicembre andrà in scena il **Gran Prix Internazionale di Fioretto maschile e femminile**. All'Hotel Principi di Piemonte, dal 2 al 3 dicembre si terrà la sesta edizione di **"Una Mole di Panettoni"**, un evento che riunisce le migliori aziende pasticciere, per una manifestazione tutta dedicata al dolce protagonista delle tavole natalizie.

Torino: le sagre e le fiere del 2 e 3 dicembre

Sabato 2 dicembre, al Salone polivalente don Manavello di Bosconero si terrà **"Pasta e basta"**, un evento gastronomico tutto dedicato alla pasta. La piazza Santa Rita, fino al 7 gennaio, ospiterà il **Mercatino di Natale**, con prodotti gastronomici artigianali, cioccolato e altre golosità. Il 3 dicembre, invece, a Carignano, con **"Aspettando il Natale"** si animerà tutto il centro storico, con negozi aperti e momenti di aggregazione per grandi e piccini.

TAG MOSTRE ([HTTP://MAG.SKY.IT/TAG/MAG/MOSTRE_1.HTML](http://MAG.SKY.IT/TAG/MAG/MOSTRE_1.HTML)) **TEATRO** ([HTTP://MAG.SKY.IT/TAG/MAG/TEATRO_1.HTML](http://MAG.SKY.IT/TAG/MAG/TEATRO_1.HTML)) **TORINO** ([HTTP://MAG.SKY.IT/TAG/MAG/TORINO_1.HTML](http://MAG.SKY.IT/TAG/MAG/TORINO_1.HTML))
CONCERTI ([HTTP://MAG.SKY.IT/TAG/MAG/CONCERTI_1.HTML](http://MAG.SKY.IT/TAG/MAG/CONCERTI_1.HTML))

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

(http://paid.outbrain.com/network/redirect?p=LRRQuZUw7K740mnZAvXZDhZ5Dh6-09B_PZrwOLTkvfniiOYcJkhyziZziOFL12-LOCPajlJRRqK8gR5y7XcP_u6ecAu4Dta2jDoreNqNQc14POf1XZF59D114hSCHmrEGR30qsvP8Zta9ksPZWv6D_rsJup9QpPJ-qTUzUDOI7UfkX6afSBzntPXNfbCYhVjtk2lp1pzonzLLcZGbalakYI2yWMrAWnShdwJHLj11dLV45ulVdxpWgJ_ZqeSStb2veOyjNVKXX7_DQrvk-2XkZnkOVvAmOLm5n4x3LFWf5aASzqa0UEOhZtGJv2pp8Mbf0Qvyf6XCKokqzMOIYickD085VTBFGZK5Sxobj9YPWXAW3q8JL_2JFUvxJIXSS2D5_M23ghgD3W28J51ai3mMMgdHPVv8gpxz1nBciKkGFMzITR6UzSZ0lyTXqtXzcqg5m5pktXDVJQ5DDxBcwnr_sirg8P8xSNqWih_ox_dzJcUQLYvoCMDxge38EJOYJW_ObengYumB6m1miu6VlwbZSDs5FQJGvSt7hns0wBeYOFU0qeM)
(http://paid.outbrain.com/network/redirect?p=LRRQuZUw7K740mnZAvXZDhZ5Dh6-09B_PZrwOLTkvfniiOYcJkhyziZziOFL12-LOCPajlJRRqK8gR5y7XcP_u6ecAu4Dta2jDoreNqNQc14POf1XZF59D114hSCHmrEGR30qsvP8Zta9ksPZWv6D_rsJup9QpPJ-qTUzUDOI7UfkX6afSBzntPXNfbCYhVjtk2lp1pzonzLLcZGbalakYI2yWMrAWnShdwJHLj11dLV45ulVdxpWgJ_ZqeSStb2veOyjNVKXX7_DQrvk-2XkZnkOVvAmOLm5n4x3LFWf5aASzqa0UEOhZtGJv2pp8Mbf0Qvyf6XCKokqzMOIYickD085VTBFGZK5Sxobj9YPWXAW3q8JL_2JFUvxJIXSS2D5_M23ghgD3W28J51ai3mMMgdHPVv8gpxz1nBciKkGFMzITR6UzSZ0lyTXqtXzcqg5m5pktXDVJQ5DDxBcwnr_sirg8P8xSNqWih_ox_dzJcUQLYvoCMDxge38EJOYJW_ObengYumB6m1miu6VlwbZSDs5FQJGvSt7hns0wBeYOFU0qeM)



(http://paid.outbrain.com/network/redirect?p=LRRQuZUw7K740mnZAvXZDhZ5Dh6-09B_PZrwOLTkvfniiOYcJkhyziZziOFL12-LOCPajlJRRqK8gR5y7XcP_u6ecAu4Dta2jDoreNqNQc14POf1XZF59D114hSCHmrEGR30qsvP8Zta9ksPZWv6D_rsJup9QpPJ-qTUzUDOI7UfkX6afSBzntPXNfbCYhVjtk2lp1pzonzLLcZGbalakYI2yWMrAWnShdwJHLj11dLV45ulVdxpWgJ_ZqeSStb2veOyjNVKXX7_DQrvk-2XkZnkOVvAmOLm5n4x3LFWf5aASzqa0UEOhZtGJv2pp8Mbf0Qvyf6XCKokqzMOIYickD085VTBFGZK5Sxobj9YPWXAW3q8JL_2JFUvxJIXSS2D5_M23ghgD3W28J51ai3mMMgdHPVv8gpxz1nBciKkGFMzITR6UzSZ0lyTXqtXzcqg5m5pktXDVJQ5DDxBcwnr_sirg8P8xSNqWih_ox_dzJcUQLYvoCMDxge38EJOYJW_ObengYumB6m1miu6VlwbZSDs5FQJGvSt7hns0wBeYOFU0qeM)



WHAT TO DO THIS WEEKEND

COSA FARE NEL WEEKEND

COSA FARE QUESTO WEEKEND? 2-3 DICEMBRE

1. Una Mole di Panettoni

Cosa c'è di meglio di prepararsi al periodo natalizio di una [degustazione di Panettoni](#)? La sesta edizione della rassegna torinese dedicata al panettone artigianale torna anche quest'anno sabato 2 e domenica 3 dicembre. L'evento riunisce i migliori capolavori d'arte bianca creata dalle eccellenze del territorio italiano solo con ingredienti di alta qualità. Sarà possibile assaggiare e acquistare queste creazioni a un prezzo speciale per tutti i gusti e le esigenze: panettoni vegani e così via!

2. Jazz:Re:Found Festival

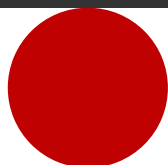
Dal 29 novembre al 3 dicembre Torino accoglie di nuovo uno dei più importanti e visionari festival di jazz in Italia, il Jazz:Re:Found. Giunto alla sua decima edizione, il Festival pone ancora una volta il faro su alcuni dei più importanti linguaggi musicali contemporanei, che, oggi più che mai, lo connettono al resto del mondo. E lo fa grazie a una lineup poderosa, composta da musicisti internazionali, pionieri, precursori, promesse e realtà sulla cresta dell'onda. Le location del festival sono il Blue Loft di Bellissimo, Il Comodo 64 e il Supermarket. Non potete perderselo. Tutte le informazioni [qui](#)!

3. Come una Falena alla Fiamma

Come una Falena alla Fiamma è una mostra aperta a inizio Novembre che presenta un ritratto della città di Torino a partire dagli oggetti che la città stessa e i suoi residenti hanno collezionato. La mostra si articola in un percorso attraverso la Collezione della [Fondazione per l'Arte Moderna e Contemporanea CRT](#) e della Collezione della [Fondazione Sandretto Re Rebaudengo](#) in dialogo con un nucleo di opere conservate in alcune delle maggiori istituzioni museali pubbliche della città, tra cui il Museo Egizio, Torino, Palazzo Madama Torino, MAO, Museo d'Arte Orientale, GAM Torino e Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, che, per



MENU



UNA MOLE DI PANETTONI

Sesta edizione della rassegna torinese interamente dedicata al panettone artigianale, all'Hotel Principi di Piemonte. All'evento parteciperanno [...]



Condividi questa pagina





Inizia:
2 dicembre 2017

11:00

Finisce:
2 dicembre 2017

20:00

 **ESPORTA A ICALENDAR**

SEDE EVENTO

Via Pietro Gobetti 5, Torino

Sesta edizione della rassegna torinese interamente dedicata al **panettone artigianale**, all'Hotel Principi di Piemonte. All'evento parteciperanno pasticceri e aziende di eccellenza fra cui i **Maestri del Gusto**, selezionati dalla Camera di commercio di Torino, che hanno come obiettivo comune l'utilizzo di **ingredienti** di alta **qualità**.

Durante la manifestazione sarà possibile assaggiare e acquistare a prezzo speciale panettoni artigianali provenienti dalle migliori pasticcerie d'Italia. Una Mole di panettoni è anche una Mole di incontri... numerosi gli appuntamenti in programma.

[Maggiori informazioni sull'evento.](#)

COMMISSIONI E BIGLIETTI



Ingresso

Gratis



 NATALE

 Mi piace 0

 Tweet

 G+

2

DATE PROGRAMMATE

02
DEC

11:00

03
DEC

11:00

DICEMBRE 2017

MESE

SETTIMANA

GIORNO

OGGI



Lun

Mar

Mer

Gio

Ven

Sab

Dom



A celebrare la centralità del dolce natalizio più blasonato, il panettone, ci si mette tutta l'Italia. Da qui ai primi di dicembre ci sono **eventi dedicati al lievitato di Natale** in Emilia Romagna, Lombardia, Lazio, Toscana, Campania, Piemonte.

Si comincia a Parma la prossima settimana, con la **Tenzone del Panettone** il 18 e 19 novembre. Si tratta di un concorso nato per celebrare l'eccellenza della pasticceria italiana. Giunto alla sesta edizione, seleziona i

migliori 25 panettoni italiani: 15 per la categoria "Panettone tradizionale" (preparato secondo il disciplinare), 5 per il "Panettone innovativo" e 5 per la categoria "Junior Pastry awards".

Nelle stesse date avrà luogo la tappa romana della **Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro** presso il Tempio di Adriano a due passi dal Pantheon (l'edizione fiorentina, invece, è attesa per il 2 e 3 dicembre 2017 a Palazzo Pucci).

A Milano, il 25 e 26 novembre, e a Napoli, il 2 e 3 dicembre, è il tempo di **RePanettone**, la celebre manifestazione ideata da Stanislao Porzio. L'edizione 2017 vedrà il lancio della **Certificazione Re Panettone®**, pensata per offrire agli amanti del dolce milanese prodotti naturali e artigianali tutto l'anno nelle sedi dei pasticceri aderenti. Un bollo con ologramma distinguerà i prodotti certificati. A Milano tra sabato 25 e domenica 26 novembre ci sarà la Notte Bianca del Panettone, con apertura fino alle 2.00 di notte, cena, cocktail e lievitati salati. Verrà premiato anche il miglior panettone fatto in casa (un concorso aperto ai dilettanti della pasticceria) e i professionisti del dolce candito si cimenteranno nella VI edizione del concorso "I PanGiuso" che premia il miglior panettone tradizionale e il miglior prodotto lievitato innovativo, iniziativa sostenuta da **Giuso**, l'azienda che produce ingredienti composti per pasticceria e gelateria artigianale.

A Torino, il 2 e 3 dicembre, andrà in scena **Una Mole di Panettoni**, quinta edizione di una rassegna dedicata al panettone artigianale che vede protagoniste anche aziende di eccellenza e Maestri del Gusto selezionati dalla Camera di commercio di Torino. L'8-9-10 dicembre al Teatro Sociale di Pinerolo ci sarà **Panettone in Vetrina**, con la partecipazione dei migliori pasticceri italiani.

📍 Ernesto Brambilla

FOLLOW US ON INSTAGRAM **@DOLCEGIORNALE_REDAZIONE**

21/11/2017

Il viaggio del Panettone lungo lo Stivale - Dolcegiornale





 -26% € 12,90	 € 6,90	 -15% € 329,72	 € 52,90	 -15% € 44,12	 € 6,90	 € 128
	 € 9,20	 -14% € 9	 -15% € 10,03	 -15% € 45,90	 € 15,70	 € 7,80

Eventi

NATALE

Torino capitale del panettone, due giorni dedicati al re delle feste

■ L'appuntamento è per sabato 2 e domenica 3 dicembre presso l'Hotel Principi di Piemonte, con ingresso libero dalle 11 alle 20

REDAZIONE TORINO | 30/11/2017 17:43:42

stampa commenti

Consiglia Condividi 322 persone consigliano questo elemento. Consiglialo prima di tutti i tuoi amici.



Una Mole di Panettoni edizione 2016 (© Antonello Preterori)

TORINO - C'è grande attesa in città per la sesta edizione di «Una Mole di panettoni», la manifestazione interamente dedicata al re indiscusso delle feste di Natale. L'appuntamento è per sabato 2 e domenica 3 dicembre, con il meglio della pasticceria italiana presso l'Hotel Principi di Piemonte, con ingresso libero dalle 11 alle 20 entrambi i giorni.

PANETTONI - Non si tratta di una semplice vetrina di lievitati in vendita a prezzo speciale, ma di un'articolata due giorni che comprende gli incontri con i pasticceri, degustazioni guidate, vini e altre specialità della tradizione dolciaria delle varie regioni. Un percorso che vuole valorizzare l'arte della pasticceria e celebrare la riscossa del panettone, il dolce che più di tutti sta conquistando l'estero. L'evento torinese richiama realtà di grande pregio da tutta Italia, dalle Alpi alla Sicilia, proponendo ricette tradizionali e altrettante novità che saranno presentate in anteprima nel capoluogo piemontese, in quello che è ormai il più affermato appuntamento del Nord Ovest dedicato al dolce natalizio. Non manca poi la parte

PUBBLICITÀ



LA PIÙ GRANDE ENOTECA ONLINE

 -20%	 -24%
Scopri di più	Scopri di più
 -17%	 -19%
Scopri di più	Scopri di più

I PIÙ VISTI...

- 1 Chi non bippa viene multato, novità dal 2018: incubo sanzioni per gli abbonati
- 2 A Torino i «vandali delle bici» colpiscono ancora: distrutti i blocchi di Obike
- 3 Vincenzo è tornato a casa: dopo 3 giorni di ricerche, ecco dov'era
- 4 Mancano poche ore alla prima nevicata, Torino si prepara: ombrelli e scarponcini pronti
- 5 Multe Gtt, cambia tutto: ecco le nuove sanzioni, sconti per chi paga subito
- 6 Svelato il mistero dell'edicola di corso VerCELLI: ecco perché cambia aspetto ogni settimana

di beneficenza, curata dalla Onlus #tutteggiuperterra, a cui saranno destinati i fondi raccolti dalla lotteria di Una Mole di Panettoni. Le risorse sono destinate alla ricerca medico-scientifica nell'ambito delle malattie genetiche.

TUTTE LE NOTIZIE SU:

Eventi Natale Torino

- 7 La staccionata è incompleta: bambina di 7 anni cade nella Dora, salvata dal papà
- 8 A sedici anni scompare nel nulla, Vincenzo visto per l'ultima volta a Porta Susa
- 9 Auto e moto del Comune all'asta, ecco la lista completa dei mezzi dei politici
- 10 Vende oggetti che non possiede: preso il «truffatore pentito» andato a Le Iene

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Sponsor
Scopri i vantaggi e le promozioni del Programma Usato della Rete Volkswagen.
Das WeltAuto



Sponsor
Bitcoin ad alta quotazione - conviene acquistare?
broker-check.it



La vera storia del «Palazzo con il piercing»: dove si trova e che cosa...



Auto e moto del Comune all'asta, ecco la lista completa dei mezzi dei politici

Raccomandato da

AGGIUNGI UN COMMENTO

PUBBLICITA'

BERNABEI LA PIÙ GRANDE ENOTECA ONLINE

-20%

Scopri di più

-34%

Scopri di più

-24%

Scopri di più

-19%

Scopri di più

PUBBLICITA'

BERNABEI LA PIÙ GRANDE ENOTECA ONLINE

-24%

Scopri di più

-20%

Scopri di più

5 commenti

Ordina per Principali ▼



Aggiungi un commento...



Eddy A versano · Lavora presso Libero professionista
Stavolta siamo noi che "rubiamo" ai milanesi la cosa più tipica che hanno?!?

Mi piace · Rispondi · 1 · 13 h



Chiara Parker · Ealing College of Higher Education
Veramente è Milano la capitale del panettone!!!

Mi piace · Rispondi · 11 h



Libera Daga · Torino, Illinois
L'anno scorso comprato ottimi panettoni! Quest'anno si bisca ❤️

Mi piace · Rispondi · 13 h



Umberto Zuanon · Lavora presso Libero professionista
Non a caso è il mio preferito

Mi piace · Rispondi · 3 h



Tony Benci · Lavora presso Torino
Armando Fazzolari

Mi piace · Rispondi · 12 h

Plug-in Commenti di Facebook

BERNA BEI

-20%

-24%

-17%

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 2017 © Tutti i diritti riservati.

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

Chi siamo

Contatti

Avviso Legale

Privacy Policy

Uso dei cookie

(<http://www.ecoditorino.eu/>)



Una Mole di Panettoni artigianali a T orino (dicembre)

Categoria principale: [Notte & Giorno \(/torino-eventi.html\)](/torino-eventi.html)



Oltre ad "Una Mole di Pane (</torino-eventi/72-torino-sagre/377-a-torino-una-mole-di-pane-ad-ottobre-street-food-compreso.html>)", organizzata durante un fine settimana autunnale dello scorso anno, ecco che Torino si prepara ad un altro delizioso appuntamento con il cibo, un prodotto dall'inconfondibile profumo natalizio.

Sabato 2 e domenica 3 dicembre 2017, infatti, sarà di scena sul palcoscenico piemontese "Una Mole di Panettoni".

Un titolo esemplificativo, che subito fa pensare ad una "mole", quindi grande quantità, di panettoni, appunto.

Ci sarà una vetrina di prodotti artigianali di alta qualità, lievitati di eccellenza artigianale in vendita ad un prezzo particolare: ventiquattro euro al chilogrammo. Poi spazio alle degustazioni guidate, attività didattica per i più piccoli.

In programma anche "Una Mole di Incontri" con conferenze e degustazioni a tema, eventi didattici, tutto sulla cultura del cibo.

Infine, i premi: al miglior panettone tradizionale, al più creativo e al miglior panettone salato.

Si tratta di un evento, giunto ormai alla sesta edizione, basato sul panettone artigianale. Ventimila presenze alle precedenti manifestazioni.

La manifestazione, completamente libera e gratuita, si svolgerà in centro, presso l'Hotel Principi di Piemonte, in via Piero Gobetti 15, ad un isolato da via Roma e da via Lagrange, tra le piazze CLN e Carlo Felice. Raggiungibile in metropolitana, scendendo alla fermata "Porta Nuova" e poi avviandosi sotto i portici della piazza.

L'orario d'apertura al pubblico, previsto sia per sabato che per domenica, è il seguente: dalle 11.00 alle 20.00.

Un prodotto che deve le sue origini alla città di Milano, circa 500 anni fa, e oggi conosciuto in tutto il mondo, con le sue infinite versioni: dal glassato al farcito, con o senza canditi, dal ripieno di crema al ripieno di cioccolato o al limoncello, e così via.

Per maggiori informazioni scrivere via email a info@dettaglieventi.it (<mailto:info@dettaglieventi.it>) o visitare il sito web dettaglieventi.it.

Ultime notizie

- [Webcam a Torino. Immagini in diretta dalla città \(/info-cittadino/65-servizi-online-torino/406-webcam-a-torino-immagini-in-diretta-dalla-citta.html\)](/info-cittadino/65-servizi-online-torino/406-webcam-a-torino-immagini-in-diretta-dalla-citta.html)
- [Denuncia possesso alveari. Nuova procedura online \(/info-cittadino/64-commercio/288-denuncia-possesso-alveari-nuova-procedura.html\)](/info-cittadino/64-commercio/288-denuncia-possesso-alveari-nuova-procedura.html)
- [Date e orari del Mercatino di Natale a Borgo Dora, Torino \(/torino-eventi/63-natale/408-orari-del-mercato-di-natale-a-borgo-dora-torino-dicembre.html\)](/torino-eventi/63-natale/408-orari-del-mercato-di-natale-a-borgo-dora-torino-dicembre.html)

Realizzazione di siti internet semplici ed economici (/info-cittadino/64-commercio/216-realizzazione-siti-internet-economici.html)

(<http://www.joomshaper.com>)

Se vuoi contattarci, scrivere un commento da pubblicare sotto gli articoli, utilizza l'indirizzo email ecoditorino@yahoo.it, inserendo come "Oggetto" l'argomento del messaggio.



Panettoni artigianali, l'export vola oltre i 60 milioni

A Torino kermesse dolciaria con aziende da tutta Italia

Redazione ANSA TORINO 29 novembre 2017 18:51



UNA MOLE DI PANETTONI



(ANSA) - TORINO, 29 NOV - Una kermesse di 'due giorni', in un hotel di lusso di Torino, dedicata al panettone artigianale, con degustazioni guidate, incontri con i pasticceri, lezioni; protagoniste aziende di tutta Italia, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia. A 'Una Mole di panettoni', il 2 e 3 dicembre al 'Principi di Piemonte' (ingresso gratuito) saranno presentate novità di un settore che ha grande successo di export: 60 milioni di euro lo scorso anno, con una stima di un'ulteriore crescita vicino al 10% per il 2017. Ad apprezzare maggiormente il panettone, alto alla milanese o basso alla torinese, o anche creativo, secondo nuove tendenze, sono Francia, Germania e regno Unito, ma tra i mercati in crescita ci sono anche Arabia Saudita, Emirati Arabi, Kazakistan, Cina.

A 'Una di panettoni', curata da Dettagli Eventi, ci sarà anche un'iniziativa di beneficenza, con la onlus #tuttegiuperterra: i fondi raccolti da una lotteria saranno destinati alla ricerca nell'ambito delle malattie genetiche. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



Funghi porcini per italiani al top degli sfizi a tavola - Terra & Gusto



Corea Nord lancia missile balistico - Asia



Nuovo Skoda Kodiaq. C'è un mondo da scoprire. Riconnettiti.



Ex generale croato condannato suicida con veleno in aula al tribunale dell'Aja - Mondo

23 NOV 2017 / 16:11

Re Panettone e Una Mole di panettoni. Il dolce del Natale protagonista a Milano, Napoli e Torino



Si avvicinano le feste, si fa complicata la scelta del dolce giusto da portare in tavola. È l'artigianalità il segreto dei maestri pasticceri schierati a Milano, Napoli e Torino per presentare panettoni tradizionali, innovativi e salati, a prezzo calmierato. E con show cooking, lezioni, degustazioni guidate. Chi sarà il migliore? Noi del Gambero, tra l'altro, una risposta ce l'abbiamo e la troveranno tutti i fortunati che verranno in possesso del nostro mensile di dicembre, dalla prossima settimana in edicola. Lì, una classifica straordinaria...

10 anni di Re Panettone

Dieci volte **Re Panettone**, recita il claim 2018 della celebre manifestazione meneghina dedicata al dolce simbolo della città. Uno slogan che rivendica la longevità del format che ha fatto molti proseliti con l'aumentare della consapevolezza che un buon prodotto artigianale, specie quando si tratta di grandi lievitati ("il panettone è il dolce più difficile da realizzare", ci rivelava appena qualche giorno fa il maestro Iginio Massari), può fare la differenza. E così anno dopo anno, con l'appropinquarsi delle festività natalizie, si moltiplicano le occasioni per scoprirlo quell'artigianato virtuoso che unisce la Penisola nel segno del panettone, re del Natale a prescindere dalla latitudine. Re Panettone, che da un paio d'anni, non a caso, ha scelto di replicare anche al Sud, parte come di consueto da Milano, con l'appuntamento che il 25 e 26 novembre porterà gli appassionati del genere nella nuova sede della **Fabbrica Orobia 15**, non distante dalla Fondazione Prada. Uno spazio dal fascino industriale che ben si presta ad accogliere gli ospiti di **Stanislao Porzio**, ideatore dell'evento dalla prima edizione, oltre 40 maestri in arrivo dalla Penisola per mettersi in gioco, con i propri panettoni. Alla vendita calmierata per il pubblico (25 euro al Kg il prezzo bloccato), infatti, si accompagna la componente agonistica della rassegna, che chiama a raccolta una giuria di esperti per assegnare il Premio al miglior panettone e al miglior lievitato innovativo, spaziando dalla ricetta tradizionale alle varianti più originali che si sono moltiplicate nel tempo. Accanto, il concorso dedicato ai

panettoni casalinghi (valutati dai maestri pasticciere), gli show cooking in compagnia dei grandi nomi della pasticceria italiana, i laboratori per i più piccoli. Una formula consolidata in grado di attirare un pubblico trasversale.



La notte bianca di Milano, la trasferta a Napoli

La novità dell'anno, che celebra il decimo anniversario di Re Panettone, è la **Notte Bianca** che tra il 25 e il 26 novembre animerà gli spazi della Fabbrica fino alle 2 del mattino, con aperitivi, cene e cocktail accompagnati da panettoni salati. Si replica a Napoli, il 2 e 3 dicembre, presso il **Grand Hotel Parker's**, in compagnia di 25 maestri in rappresentanza del Sud Italia; anche in versione partenopea mostra mercato, prove d'artista sul palco, e il Premio Re Panettone Napoli per i prodotti più innovativi. Oltre a un wine bar per l'abbinamento con passiti, vini dolci e spumanti del Consorzio di Tutela di Vini del Sannio.

Una Mole di panettoni a Torino

Nello stesso weekend, il 2 e 3 dicembre, anche Torino anticipa l'atmosfera natalizia con **Una Mole di panettoni**, sesta edizione della kermesse dedicata ai protagonisti della pasticceria italiana all'Hotel Principi di Piemonte. Ingresso libero, dalle 11 alle 20, vendita a prezzo speciali dei panettoni, incontri con i pasticciere, degustazioni guidate e tutto quello che ci si aspetta da una manifestazione tematica sui lievitati delle feste, dalla più nota ricetta del panettone alla milanese alla versione bassa alla torinese. Un contest premierà il miglior panettone tradizionale, quello più creativo, e la più riuscita variante salata. Per la serie variazioni salate, sabato alle 12 sarà allestito un originale aperitivo a base di panettone, in abbinamento al vermouth torinese Riserva Carlo Alberto, mentre il pomeriggio sarà dedicato alle pasticcerie campane alle prese col dolce in arrivo dal Nord, con Alfonso Pepe e la pasticceria De Vivo. Spazio anche a pandoro e gubana, in tema di dolci delle feste, e al gelato dei Maestri del Gusto, che sottolinea il sigillo di Torino.

Le pasticcerie di Re Panettone a Milano:

Angelo Grippa

Antono Daloso

Antico Forno a Legna Da Carlo

Caffè Vignola

Cristalli di Zuccherò

Café du Soir

Pasticceria De Vivo

Dolcevita

Forno Sammarco

Luca Riganti e Monica Zordan

Guerrino

Il forno di Scialino

Incroissanteria

Infermentum

L'ofelee

Pasticceria Lerda

Lombardi

Alessandro Marra

Ciro Malafronte

La Martesana

Opera Waiting

Sebastiano Caridi

Panificio Ascolese



Panificio Nazzareno

Beverara

Clivati

Comi

Cucchi

Davide dall'Omo

Massimo Ferrante

Mennella

Morandin

≡
Dolce Officina di Posillipo

Ricci

Rigacci '48

Roberto Cantolacqua

Tenerità



Le pasticcerie di Una Mole di Panettoni:

1. DE VIVO - Campania
2. SAL DE RISO - Campania
3. ASCOLESE - Campania
4. CALCIANO - Basilicata
5. FIASCONARO - Sicilia
6. DALL'OMO - Veneto
7. LERDA - Piemonte
8. PANIFICIO 2000 - Puglia
9. D'ANGELO - Sicilia
10. ARTIGIANA - Piemonte
11. MEMMOLO - Campania
12. GABBIANO - Campania
13. DI BIASE - Campania
14. DOLCIARTE - Campania
15. RIGACCI - Toscana
16. PAOLO E NADIA - Piemonte
17. OPERA - Toscana
18. ARLEO - Liguria
19. CAPPIELLO - Campania
20. PAGNANI - Marche
21. QUAGLIOTTI - Emilia Romagna
22. PROFUMO DI LIEVITO - Lombardia
23. BELTRAME - Veneto
24. IL FORNO DEI VIGANO' - Lombardia
25. PEPE MASTRO DOLCIERE - Campania



26. MIMOSA - Marche
27. SARTORI - Lombardia
28. LA GIOIA - Puglia
29. IL FORNO - Friuli Venezia Giulia
30. COMINO - Piemonte
31. MIMMO MANDARADONI - Calabria
32. VIANELLO - Veneto
33. SERVI - Lazio
34. PANE 2000 - Campania
35. PLATTI - Piemonte
36. FIORENTINA - Toscana

Re Panettone | Milano e Napoli | il 25 e 26 novembre / il 2 e 3 dicembre | www.repanettone.it (<http://www.repanettone.it/>)

Una Mole di panettoni | Torino | Hotel Principi di Piemonte | il 2 e 3 dicembre

Abbiamo parlato di:

Milano, Napoli, Torino, Pasticceria, Panettoni

Potrebbe interessarti anche

Raccomandato da

(<http://www.outbrain.com/what-is/default/it>)



Gourmet Food Festival. Carlo Cracco parla della Stella perduta e dei nuovi progetti (<http://www.gamberorosso.it/it/food/1046328-gourmet-food-festival-carlo-cracco-parla-della-stella-perduta-e-dei-nuovi-progetti>)



Il ristorante di Carlo Cracco in Galleria a Milano. Come sarà, quando aprirà. Intanto si festeggia (<http://www.gamberorosso.it/it/news/1045811-il-ristorante-di-carlo-cracco-in-galleria-a-milano-come-sara-quando-aprira-intanto-si-festeggia>)



Abbinamenti. Spaghetti al pomodoro contro tutti (<http://www.gamberorosso.it/it/component/k2/101-abbinamenti-spaghetti-al-pomodoro-contro-tutti>)



50 Top Pizza. La nuova guida online che allinea le migliori pizzerie d'Italia. Campione Franco Pepe (<http://www.gamberorosso.it/it/news/1045587-50-top-pizza-la-nuova-guida-online-che-allinea-le-migliori-pizzerie-d-italia-campione-franco-pepe>)



Muore a 28 anni Raffaele Casale. Era chef delle Lampare al Fortino a Trani (<http://www.gamberorosso.it/it/food/1045729-muore-a-28-anni-raffaele-casale-era-chef-delle-lampare-al-fortino-a-trani>)



Classifica delle migliori patatine fritte in busta (<http://www.gamberorosso.it/it/food/1046003-classifica-delle-migliori-patatine-fritte-in-busta>)

Precedente




Dog's Bistrot, il servizio a domicilio di alimenti naturali per cani

([/it/news/1046356-](http://www.gamberorosso.it/it/news/1046356-)

dog-s-bistrot-il-
servizio-a-
domicilio-di-
alimenti-naturali-
per-cani)



 **Partecipa alla discussione**

0 commenti

Ordina per Meno recenti ▼



Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook





TEMI CALDI



(/it/news/1046312-michelin-italia-2018-c-e-un-nuovo-tre-stelle-e-norbert-niederkofler)

Michelin Italia 2018. C'è un nuovo Tre Stelle: è...
 (/it/news/1046312-michelin-italia-2018-c-e-un-nuovo-tre-stelle-e-norbert-niederkofler)

4.1K



(/it/food/1046289-fico-eataly-world-a-bologna-cos-e-com-e-nato-come-funziona-cosa-ci-piace-e-cosa-no)

Fico Eataly World a Bologna. Cos'è, com'è nato, come...
 (/it/food/1046289-fico-eataly-world-a-bologna-cos-e-com-e-nato-come-funziona-cosa-ci-piace-e-cosa-no)

3.9K

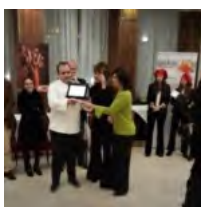
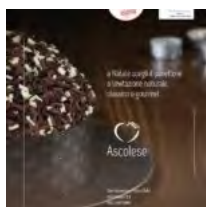


Il panettone artigianale Ascolese conquista anche Torino.

Di Redazione Gazzetta di Salerno - dicembre 4, 2017



Il panettone artigianale Ascolese sta conquistando il pubblico e le giurie delle manifestazioni. La ricetta Ascolese non lascia dubbi neanche agli esperti di Una Mole di Panettoni, l'annuale rassegna interamente dedicata al panettone artigianale, che gli riconoscono a pieno titolo il primo premio come migliore panettone tradizionale milanese.



Puntuali anche quest'anno, i migliori pasticceri d'Italia si sono dati appuntamento, il 2 e il 3 dicembre, negli spazi dello storico Hotel Principi di Piemonte di Torino, per una due giorni di degustazioni, show-cooking, eventi didattici e conferenze. Una Mole di panettoni è la vetrina più importante del Nord Ovest: un'occasione unica per i maestri dolciieri per presentare e vendere in anteprima le proprie creazioni interamente artigianali.

I giurati, una volta ispezionati tutti i lievitati in mostra, tutti rispondenti ai principi del disciplinare (decreto 22 luglio 2005), hanno deciso all'unanime e decretato vincitore per la categoria "tradizionale milanese" l'artigianale Ascolese, perché il migliore per aspetto generale, forma, consistenza, aroma, cromia, farcia, alveolatura, palatabilità, acidità e retrogusto.

Sul podio insieme ad Ascolese altri due maestri salernitani, tra i più importanti nella storia dei lievitati: Pepe al secondo posto e Sal De Riso al terzo.

«Ritrovarmi alle vette delle classifiche nazionali alla mia giovane età dimostra che ci si può arrivare solo con la passione, quella che ti spinge ad usare le migliori materie prime, a fare sacrifici e anche a rischiare» ci racconta Fiorenzo Ascolese dopo il ricevimento del premio «dal primo giorno che ho iniziato i corsi per i lievitisti ho appurato che fare il pasticciere non ha niente a che vedere con il fare dolci industriali. E così è iniziata la mia sfida a cimentarmi in creazioni artigianali dove la ricerca di ingredienti di eccellenza è, non solo fondamentale, ma determinante. Solo così può nascere un panettone morbido, profumato e dal sapore unico».

Tanti complimenti e tanti elogi per la ricetta del panettone tradizionale Ascolese: un gusto genuino e buono dato sia dalla scelta delle materie prime e sia dalla sapienza con cui sono state abbinare fra loro. Ad esempio per il panettone classico non uvetta qualunque, ma l'uva passa di Pantelleria o quella sultanina australiana. Così i canditi, solo scorzoni d'arancia candita di Ribera DOP o cedro "diamante".

Insomma, i panettoni artigianali Ascolese sono una nuova perla salernitana e un nuovo fiore all'occhiello per l'Italia. Ora non ci resta che prepararci al Natale, ma prima ancora, per tutti gli amici di San Valentino Torio (SA) e limitrofi, non perdetevi l'appuntamento "Panettone sotto le Stelle", giovedì 17 dicembre, ore 18 presso la sede di Panificio Ascolese, via Vetice 53. Sarà una grande festa fra degustazioni dolci e salate, brindisi e musica.

Per essere sempre aggiornato sulle novità Ascolese segui la pagina ufficiale facebook <https://www.facebook.com/PanificioAscolese.it/>

Condividi:



Redazione Gazzetta di Salerno

≡ MENU

- [Guida Torino](#)
- [Cosa Fare/Vedere](#)
 - [Cosa far e/vedere \(TUTTO\)](#)
 - [Musei di Torino](#)
 - [Chiese di Torino](#)
 - [Tour a Torino](#)
 - [Shopping a Torino](#)
 - [Eventi & Festività](#)
- [Eventi a Torino](#)
 - [Eventi a Torino \(TUTTI\)](#)
 - [Speciale Natale a Torino](#)
 - [Eventi a Torino: Oggi](#)
 - [Eventi a Torino: Domani](#)
 - [Eventi a Torino: Questo mese](#)
 - [Mostre](#)
 - [Concerti](#)
- [Dove Mangiare](#)
- [Uscire la sera](#)
- [Curiosità](#)
- [Informazioni Utili](#)
- [Dintorni di Torino](#)

[Home](#) > [Eventi](#) > Una Mole di Panettoni 2017: a Torino il meglio della produzione artigianale

Una Mole di Panettoni 2017: a Torino il meglio della produzione artigianale



Annuncio chiuso da Google

Segnala questo annuncio

Scegli Tu! ▶



Visualizza PDF - Scarica PDF

Convert doc to pdf and pdf to doc
free.fromdoctopdf.com/PDF/Converter



Ritorna per la sua sesta edizione “Una Mole di Panettoni”, manifestazione interamente dedicata al buonissimo panettone artigianale, protagonista immancabile delle tavole natalizie.



L'evento, che si svolge dal 2 al 3 dicembre e all'Hotel Principi di Piemonte, riunisce le migliori produzioni di questo classico dolce del Natale italiano create da pasticceri, laboratori e aziende di eccellenza fra cui i Maestri del Gusto, selezionati dalla Camera di commercio di Torino, che hanno come obiettivo comune l'utilizzo di ingredienti di alta qualità.

Durante la manifestazione, ad ingresso libero, potrete non solo assaggiare queste delizie ma anche acquistarle a prezzo speciale per condividerlo con amici e parenti durante le prossime festività.

Quando

Data/e: 2 dicembre 2017 - 3 dicembre 2017

Orario: 11:00 - 20:00

Dove

[Hotel Principi di Piemonte](#)

Via Piero Gobetti 15 - Torino

Prezzo

Ingresso Libero

Altre informazioni

[Pagina Facebook](#)

Categoria dell'evento

- [Gastronomia](#)
- [Speciale Natale](#)

Mappa



Ti potrebbero interessare:

Stress da cambio caldaia? Rilassati, ci pensa Eni gas e luce

Promosso da Taboola

I viaggi con Informacibo

@iviaggiconinformacibo

Mi piace Segui Condividi

Contattaci

Contatta le Pagine Mostra tutto



Palestra Isoprofes Ai Ciuvn zerottant Castigl...

CONTATTI

- Livia Vittori
- Antonella Bosco
- Francesco Stringa
- Davide Comba
- Paolo Ragazzo
- Roberto Fiumara
- Filippo Ronco
- Rocco Micciché
- Simone Cerruti
- Fogliatto Alessandro
- Lorenzo Tosi

Blog personale

Comunità

- Invita i tuoi amici a me questa Pagina
- Piace a 1890 persone
- Seguito da 1878 persone
- Piace a Lorenzo Tosi

Informazioni

- Invia un messaggio
- www.weekenddigusto.b
- Blog personale

Membri Del Team



Alle persone piacciono anche

- Informacibo Agenzia media/st
- ONAF Parma Azienda di cibo e bevande
- Villa Franciacorta Vino/liquori
- Pagine che piacciono a questa
- AIS Emilia (Ferr

I viaggi con Informacibo



I viaggi con Informacibo

A TORINO SI CELEBRA IL PANETTONE

Grande attesa per la sesta edizione "Una Mole di panettoni", sabato 2 e domenica 3 dicembre con il meglio della pasticceria italiana all'Hotel Principi di Piemonte

Conto alla rovescia per l'appuntamento più atteso da chi apprezza le dolci bontà natalizie dei pasticceri artigiani di tutta Italia: è la sesta edizione di "Una Mole di Panettoni", che torna puntuale a Torino, sabato 2 e domenica 3 dicembre prossimi, all'Hotel Principi di Piemonte, con ingresso libero dalle 11 alle 20 entrambi i giorni.

Non si tratta di una semplice vetrina di lievitati in vendita a prezzo speciale, ma di un'articolata due giorni che comprende gli incontri con i pasticceri (sempre a ingresso libero) con le degustazioni guidate da Alessandro Felis, abbinata a vini e altre specialità della tradizione dolciaria delle varie regioni. Un percorso che vuole valorizzare l'arte della pasticceria e celebrare la riscossa del panettone, il dolce che più di tutti sta conquistando l'estero.

Gli ultimi dati a disposizione riportano infatti un incremento nelle esportazioni del panettone artigianale, che ammontano a oltre 60 milioni di Euro lo scorso anno e con un trend in crescita quasi a due cifre. Ad apprezzare maggiormente il panettone, alto alla milanese, o basso alla torinese o anche creativo, è la Francia, seguita dalla Germania e dal Regno Unito, ma si affacciano pure Paesi nuovi in questo settore, come l'Arabia Saudita, gli Emirati Arabi, il Kazakistan, la Cina. Ad attirare non è soltanto la bontà del prodotto Made in Italy, ma la tradizione e il territorio che ogni creazione artigianale porta con sé. Un pezzo d'Italia che a Una Mole di Panettoni è possibile scoprire da vicino, presenti i maestri pasticceri.

L'evento torinese richiama realtà di grande pregio da tutta Italia, dalle Alpi alla Sicilia (di seguito l'elenco degli espositori), proponendo ricette tradizionali e altrettante novità che saranno presentate in anteprima nel capoluogo piemontese, in quello che è ormai il più affermato appuntamento del Nord Ovest dedicato al dolce natalizio. E in più c'è il concorso che premierà il migliore panettone nelle versioni tradizionale, creativo e salato. Come sempre nelle manifestazioni curate da Dettagli Eventi, non mancherà la beneficenza, con la Onlus #tuttegiuuperterra, a cui saranno destinati i fondi raccolti dalla lotteria di Una Mole di Panettoni. Le risorse sono destinate alla ricerca medico-scientifica nell'ambito delle malattie genetiche. Ai Principi di Piemonte sarà presente la presidente della Onlus, Francesca Martinengo, in occasione dell'estrazione finale domenica sera.

Media partner di Una Mole di Panettoni è Radio GRP.

UNA MOLE DI .. INCONTRI

Programma

SABATO 2/12/2017

@Raffaele D' Angelo
www.informacibo.it
www.weekenddigusto.blogspot.it



- Home
- Post
- Video
- Foto
- Informazioni
- Community
- Eventi
- Crea una Pagina

Cerca

I viaggi con Informacibo

@iviaggiconinformacibo

Mi piace Segui Condividi ...

Contattaci

A Natale, la dolcezza domina a tavola, anche sotto forma di dessert gelato, miele e nocciolini di Chivasso abbinati all'Erbaluce di Caluso passito. Con la gelateria Alberto Marchetti (Torino), la pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso - To), l'apicoltura Mario Bianco e la cantina Gnavi Carlo (Caluso - To). Un incontro all'insegna dei Maestri del Gusto.

DOMENICA 3/12/2017

Ore 12.00 – 13.00 GHIOTTE DECLINAZIONI DALLA PENISOLA.

Con le pasticcerie Rigacci (Cerbera in Val di Pesa - Fi), Calciano (Tricarico - Mt), i panifici D'Angelo (Palermo) e Pagnani (Arcevia - An).

Ore 13.30 – 14.30 DOLCI NATALIZI DAL TRIVENETO.

Panettone ma, ovviamente, anche Pandoro e Gubana, la tavolozza delle feste del Nord Est è al completo. Con le pasticcerie Beltrame e Dall'Omo (Verona), Vianello (Venezia) e il panificio Il Forno (Tarcento - Ud).

Ore 15.00 – 16.00 IL PANETTONE DEI MAESTRI DEL GUSTO.

I classici piemontesi proposti dai Maestri del Gusto torinesi Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Luca Scarcella e Alessandro Spoto.

Ore 17.00 – 18.00 IL PANETTONE DELLE FESTE FATTO A CASA.

Come realizzare un dolce originale, farcito e ricoperto di glassa e la frutta brinata per decorarlo. Lezione di cucina a cura di Giada Bosco e Mary Mannara del Melograno (Torino).

Ore 18.00 – 18.30 PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO "UNA MOLE DI PANETTONI" 2017.

Verranno proclamati i primi tre delle quattro categorie in gara: tradizionale (milanese e piemontese), creativo e salato.

Ore 19.00 – 19.30 "TUTTEGIUPERTERRA". IL PANETTONE CHE FA BENE.

Estrazione dei biglietti della lotteria indetta a favore della ONLUS torinese. Tanti premi golosi.

Presso il SALONE DELLE FESTE al secondo piano.

ELENCO PASTICCERIE PRESENTI A UNA MOLE DI PANETTONI 2017

1. DE VIVO - Campania
2. SAL DE RISO - Campania
3. ASCOLESE - Campania
4. CALCIANO - Basilicata
5. FIASCONARO - Sicilia
6. DALL'OMO - Veneto
7. LERDA - Piemonte
8. PANIFICIO 2000 - Puglia
9. D'ANGELO - Sicilia
10. ARTIGIANA - Piemonte
11. MEMMOLO - Campania
12. GABBIANO - Campania
13. DI BIASE - Campania
14. DOLCIARTE - Campania
15. RIGACCI - Toscana
16. PAOLO E NADIA - Piemonte
17. OPERA - Toscana
18. ARLEO - Liguria
19. CAPPIELLO - Campania
20. PAGNANI - Marche
21. QUAGLIOTTI - Emilia Romagna
22. PROFUMO DI LIEVITO - Lombardia
23. BELTRAME - Veneto
24. IL FORNO DEI VIGANO' - Lombardia
25. PEPE MASTRO DOLCIERE - Campania
26. MIMOSA - Marche
27. SARTORI - Lombardia
28. LA GIOIA - Puglia
29. IL FORNO - Friuli Venezia Giulia
30. COMINO - Piemonte
31. MIMMO MANDARADONI - Calabria
32. VIANELLO - Veneto
33. SERVI - Lazio

©Raffaele D' Angelo

www.informacibo.it












www.weekenddigusto.blogspot.it



Contatta le Pagine Mostra tutto



CONTATTI

-  Livia Vittori
-  Antonella Bosco
-  Francesco Stringa
-  Davide Comba
-  Paolo Ragazzo
-  Roberto Fiumara
-  Filippo Ronco
-  Rocco Micciché
-  Simone Cerruti
-  Fogliatto Alessandro
-  Lorenzo Tosi

Cerca



I viaggi con Informacibo
@iviaggiconinformacibo

Mi piace Segui Condividi

Contattaci

TORINO, ASCOM CONFCOMMERCIO, TURISMO TORINO E PROVINCIA SPONSOR
REALE MUTUA, MOLINO DALLA GIOVANNA, UNIVERSO BIANCO, VOLKSWAGEN TORINO, ATIVA, GIUSO, ARTECARTA, GOELDIN.



UNA MOLE DI PANETTONI
.. nella capitale del gusto

6ª EDIZIONE * 2-3 DICEMBRE 2017 * TORINO
INGRESSO GRATUITO

Hotel Principi di Piemonte

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

VETRINA DI LIEVITATI DI ECCELLENZA ARTIGIANALE
degustazione e vendita al prezzo speciale di € 24,00

UNA MOLE DI INCONTRI
eventi didattici, conferenze sulla cultura del cibo
ed esperienze enogastronomiche

CONCORSO
miglior panettone tradizionale, creativo e salato

CON LA PARTECIPAZIONE DI
I.I.S. NORBERTO BOBBIO - CARIGNANO (TO)
I.CET - ALBERGHERO

CON IL PATROCINIO DI
CITTÀ DI TORINO

CON LA PARTECIPAZIONE DI
Maestri Gusto

LA MANIFESTAZIONE SOSTIENE
#tuttogiustoverona

CONTATTI
dettagli
info@dettaglieventi.it
www.dettaglieventi.it

DIRETTORE ARTISTICO
Alessandro Felis

IMMAGINE COORDINATA
Sofia Sclopis di Salerano

SPONSOR
REALE MUTUA

SPONSOR TECNICO
GOELDIN

MEDIA PARTNER
60+

Mi piace Commenta Condividi

Scrivi un commento...
Premi Invio per pubblicare.

Stato Foto/video

Scrivi qualcosa su questa Pagina...

I viaggi con Informacibo ha aggiunto 9 nuove foto — con Barbara Boni e Maura Gigatti.
23 h · 🌐

#gowine #nebbiolo, #barolo, #barbaresco, e incontri #aisparma Maura Gigatti Barbara Boni #vinisenzatempo



©Raffaele D' Angelo
www.informacibo.it
www.weekenddigusto.blogspot.it

Contatta le Pagine Mostra tutto

- Zorlana
- Ispropres
- Ai Ciuvini Castiglione
- Palestra zerottante

CONTATTI

- Livia Vittori
- Antonella Bosco
- Francesco Stringa
- Davide Comba
- Paolo Ragazzo
- Roberto Fiumara
- Filippo Ronco
- Rocco Micciché
- Simone Cerruti
- Fogliatto Alessandro
- Lorenzo Tosi

Cerca

Menu

Panettoni artigianali, l'export vola oltre i 60 milioni

9 dicembre 2017 By:  Redazione
 COOKING STYLE DAL
 MONDO EVENTI NEWS RURAL STYLE TURISMO

0

CONDIVISIONI

f
S
h
a
r
e

 T
w
e
e
t


Cerca ...

Cerca

Mediterranea
TvLe attività del
Corriere

Regioni

Valle d'Aosta
 Piemonte
 Liguria
 Lombardia
 Trentino Alto
 Adige
 Veneto
 Friuli Venezia
 Giulia
 Emilia
 Romagna
 Toscana




Una kermesse di 'due giorni', in un hotel di lusso di Torino, dedicata al panettone artigianale, con degustazioni guidate, incontri con i pasticceri, lezioni; protagoniste aziende di tutta Italia, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia. A 'Una Mole di panettoni', il 2 e 3 dicembre al 'Principi di Piemonte' (ingresso gratuito) saranno presentate novità di un settore che ha grande successo di export: 60 milioni di euro lo scorso anno, con una stima di un'ulteriore crescita vicino al 10% per il 2017. Ad apprezzare maggiormente il panettone, alto alla milanese o basso alla torinese, o anche creativo, secondo nuove tendenze, sono Francia, Germania e regno Unito, ma tra i mercati in crescita ci sono anche Arabia Saudita, Emirati Arabi, Kazakistan, Cina.

A 'Una di panettoni', curata da Dettagli Eventi, ci sarà anche un'iniziativa di beneficenza, con la onlus #tuttegiuperterra: i fondi raccolti da una lotteria saranno destinati alla ricerca nell'ambito delle malattie genetiche. (ANSA).



63 total visits, 9 visits today

 Category: Agricoltura e Alimentazione & Cucina

Fatture false, arrestato commerciante
 per gamasco
 Giornata per professionisti di cinema 40ª edizione

Lascia un commento

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

Commento

Nome *

Marche
 Umbria
 Lazio
 Abruzzo
 Molise
 Campania
 Basilicata
 Puglia
 Calabria
 Sicilia
 Sardegna

Italiani nel
 Mondo



organizzazione non governativa di utilità sociale senza fine di lucro

Se segui la
 nostra Web Tv
 e iscriviti al
 canale



Il Corriere Nazionale

 YouTube 15

PayPal





ENOGASTRONOMIA



Il pasticcere Mario Arculeo classificato secondo nel concorso del miglior panettone tradizionale piemontese



By buonenotizie staff 1 giorno ago

0 523 views



UNA MOLE DI PANETTONI
..nella capitale del gusto

5 SHARES



E' palermitano il maestro pasticcere Mario Arculeo che si è classificato **secondo** nel concorso riservato al miglior panettone tradizionale piemontese.

TRENDING



Alla scoperta dei Cachi di Misilmeri

2 mesi ago



L'Etna vista dallo spazio dalle foto di Paolo Nespoli

1 mese ago



Il catanese Giuseppe Ricciardi è il pi



5SHARES



Annuncio chiuso da Google

Int. visual. ann.

Scegli Tu! ▶

1 mese ago

Mario ha esibito il suo talento durante la **sesta edizione del concorso "Una Mole di Panettoni"** l'atteso evento che celebra a **Torino** il dolce tipico del Natale nelle sue versioni tradizionali o innovative, capaci di conquistare il pubblico in tutte le stagioni. La manifestazione permette al pubblico di conoscere i maestri artigiani, le loro ricette e le tradizioni dei rispettivi territori di origine. Non solo degustazioni, ma soprattutto occasioni per capire che cosa ruota intorno a un comparto che, in tutta Italia, conta circa **44.000 pasticcerie**, concentrate principalmente in Lombardia, Sicilia ed Emilia Romagna.

Mario Arculeo, 40 anni, ha battuto 60 partecipanti provenienti da tutta Italia, proprio lì, in una delle zone in cui si realizzano le migliori versioni del re incontrastato delle tavole di Natale. La sua palestra è un piccolo panificio che si trova in piazza Tommaso Natale, proprio a Palermo.



Ritrovati a Palermo i resti della Prima guerra punica combattuta anche in Sicilia

3 mesi ago

Annuncio chiuso da Google

Int. visual. ann.

Scegli Tu! ▶

La sua creazione, **Panettone Sole di Sicilia**, è stato giudicato come il secondo panettone artigianale più buono di tutta Italia. Contiene gli ingredienti eccellenti della nostra terra: mandorle di Avola, postacchi di Raffadali, marzapane, scorze di agrumi. Così ha sbaragliato la concorrenza, adoperando i migliori ingredienti naturali quali lievito madre, vaniglia, scorze grattugiate di agrumi, farina di Madagascar e di Tahiti che permettono la buona riuscita del prodotto dolciario e la conservazione oltre i 50 giorni.



CONNETTITI!



5SHARES



e altri dolci artigianali italiani legati al Natale e valso **280 milioni di euro**. Francia e Germania sono i principali Paesi di destinazione, ma si registra una forte espansione in altri mercati minori, quali Russia e Polonia.

TAG

- ACIREALE
- AGRIGENTO

Annuncio chiuso da Google

Int. visual. ann. Perché questo annuncio? ▶

Complimenti al nostro maestro pasticcere palermitano che porta alto il nome della nostra Sicilia anche nel comparto dolciario settoriale dei panettoni.

- CALTANISSETTA
- CATANIA
- CEFALÙ

Annuncio chiuso da Google

Int. visual. ann. Perché questo annuncio? ▶



Il pasticcere Mario Arculeo classificato secondo nel concorso del miglior panettone tradizionale piemontese

PREVIOUS POSTS

- ECCELLENZE SICILIANE
- ENNA
- ETNA
- INAUGURAZIONE
- INIZIATIVE
- MODICA
- MOSTRA

NEXT POST >

f Share Tweet

- "UNA MOLE DI PANETTONI"
- MARIO ARCULEO
- MIGLIOR PANETTONE
- PALERMO
- SESTA EDIZIONE DEL CONCORSO

- NOTO
- ORTIGIA
- PALERMO
- PREMI E RICONOSCIMENTI
- PRODOTTI AGROALIMENTARI SICILIANI
- PRODOTTI ENOGASTRONOMICI
- PRODOTTI TIPICI LOCALI
- PRODOTTI TIPICI SICILIANI
- PROGRAMMA
- RAGUSA

Like it? Share with your friends!

5SHARES f Share Tweet ↑ ↓ -3



Home » LIFESTYLE » Panettoni sotto la Mole

SABATO 2 E DOMENICA 3 DICEMBRE

Panettoni sotto la Mole

di ilTorinese pubblicato venerdì 1 dicembre 2017

Conto alla rovescia per l'appuntamento più atteso da chi apprezza le dolci bontà natalizie dei pasticceri artigiani di tutta Italia: è la sesta edizione di "Una Mole di Panettoni", che torna puntuale a Torino, sabato 2 e domenica 3 dicembre prossimi, all'Hotel Principi di Piemonte, con ingresso libero dalle 11 alle 20 entrambi i giorni. Non si tratta di una semplice divetrina di lievitati in vendita a prezzo speciale, ma di un'articolata due giorni che comprende gli incontri con i pasticceri (sempre a ingresso libero) con le degustazioni guidate da Alessandro Felis, abbinata a vini e altre specialità della tradizione dolciaria delle varie regioni. Un percorso che vuole valorizzare l'arte della pasticceria e celebrare la riscossa del panettone, il dolce che più di tutti sta conquistando



l'estero. Gli ultimi dati a disposizione riportano infatti un incremento nelle esportazioni del panettone artigianale, che ammontano a oltre 60 milioni di Euro lo scorso anno e con un trend in crescita quasi a due cifre. Ad apprezzare maggiormente il panettone, alto alla milanese, o basso alla torinese o anche creativo, è la Francia, seguita dalla Germania e dal Regno Unito, ma si affacciano pure Paesi nuovi in questo settore, come l'Arabia Saudita, gli Emirati Arabi, il Kazakistan, la Cina. Ad attirare non è soltanto la bontà del prodotto Made in Italy, ma la tradizione e il territorio che ogni creazione artigianale porta con sé. Un pezzo d'Italia che a Una Mole di Panettoni è possibile scoprire da vicino, presenti i maestri pasticceri. L'evento torinese richiama realtà di grande pregio da tutta Italia, dalle Alpi alla Sicilia (di seguito l'elenco degli espositori), proponendo ricette tradizionali e altrettante novità che saranno presentate in anteprima nel capoluogo piemontese, in quello che è ormai il più affermato appuntamento del Nord Ovest dedicato al dolce natalizio. E in più c'è il concorso che premierà il migliore panettone nelle versioni tradizionale, creativo e salato. Come sempre nelle manifestazioni curate da Dettagli Eventi, non mancherà la beneficenza, con la Onlus #tuttegiuperterra, a cui saranno destinati i fondi raccolti dalla lotteria di Una Mole di Panettoni. Le risorse sono destinate alla ricerca medico-scientifica nell'ambito delle malattie genetiche. Al Principi di Piemonte sarà presente la presidente della Onlus, Francesca Martinengo, in occasione dell'estrazione finale domenica sera. Media partner di Una Mole di Panettoni è Radio GRP.

UNA MOLE DI .. INCONTRI

Programma

SABATO 2/12/2017

Ore 12.00 – 13.00 L'APERITIVO A TORINO? CON IL PANETTONE!

Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni salate sul tema del dolce natalizio e si accompagna al vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco – To). Con le pasticcerie Arleo (Genova), Attilio





Servi (Pomezia – Rm) e la panetteria Paolo e Nadia (Castellamonte – To).

Ore 13.30 – 14.30 DA TORINO ALLA PROVINCIA GRANDA.

Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con Luciano Stillitano del Caffè Platti (Torino), il panificio Comino (Morozzo – Cn) e la pasticceria Lerda (Villafalletto – Cn).

Ore 15.00 – 16.00 DAL PANETTONE AL SEMIFREDDO.

Claudia Fraschini, chef, titolare di Cookin' Factory (Torino) svela alcuni segreti per trasformare il dolce lievitato in godurioso dessert da preparare in casa e soprattutto, alla portata di tutti.

Ore 16.30 – 17.30 QUANDO IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA.

Variante e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano la pasticceria De Vivo (Pompei – Na) e Pepe (Sant'Egidio del Monte Albino – Sa) i panifici Ascolese (San Valentino Toiro – Sa) e Pane 2000 (Salerno).

Ore 18.00 – 19.00 NON SOLO PANETTONE.

A Natale, la dolcezza domina a tavola, anche sotto forma di dessert gelato, miele e nocciolini di Chivasso abbinati all'Erbaluce di Caluso passito. Con la gelateria Alberto Marchetti (Torino), la pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso – To), l'apicoltura Mario Bianco e la cantina Gnavi Carlo (Caluso – To). Un incontro all'insegna dei Maestri del Gusto.

DOMENICA 3/12/2017

Ore 12.00 – 13.00 GHIOTTE DECLINAZIONI DALLA PENISOLA.

Con le pasticcerie Rigacci (Cerbaia in Val di Pesa – Fi), Calciano (Tricarico – Mt), i panifici D'Angelo (Palermo) e Pagnani (Arcevia – An).

Ore 13.30 – 14.30 DOLCI NATALIZI DAL TRIVENETO.

Panettone ma, ovviamente, anche Pandoro e Gubana, la tavolozza delle feste del Nord Est è al completo.

Con le pasticcerie Beltrame e Dall'Omo (Verona), Vianello (Venezia) e il panificio Il Forno (Tarcento – Ud).

Ore 15.00 – 16.00 IL PANETTONE DEI MAESTRI DEL GUSTO.

I classici piemontesi proposti dai Maestri del Gusto torinesi Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Luca Scarcella e Alessandro Spoto.

Ore 17.00 – 18.00 IL PANETTONE DELLE FESTE FATTO A CASA.

Come realizzare un dolce originale, farcito e ricoperto di glassa e la frutta brinata per decorarlo. Lezione di cucina a cura di Giada Bosco e Mary Mannara del Melograno (Torino).

Ore 18.00 – 18.30 PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO "UNA MOLE DI PANETTONI" 2017.

Verranno proclamati i primi tre delle quattro categorie in gara: tradizionale (milanese e piemontese), creativo e salato.

Ore 19.00 – 19.30 "TUTTEGIUPERTEIRA". IL PANETTONE CHE FA BENE.

Estrazione dei biglietti della lotteria indetta a favore della ONLUS torinese. Tanti premi golosi.

Presso il SALONE DELLE FESTE al secondo piano.

ELENCO PASTICCERIE PRESENTI A UNA MOLE DI PANETTONI 2017

1. DE VIVO – Campania
2. SAL DE RISO – Campania
3. ASCOLESE – Campania
4. CALCIANO – Basilicata
5. FIASCONARO – Sicilia
6. DALL'OMO – Veneto
7. LERDA – Piemonte
8. PANIFICIO 2000 – Puglia
9. D'ANGELO – Sicilia
10. ARTIGIANA – Piemonte
11. MEMMOLO – Campania
12. GABBIANO – Campania
13. DI BIASE – Campania
14. DOLCIARTE – Campania
15. RIGACCI – Toscana
16. PAOLO E NADIA – Piemonte
17. OPERA – Toscana
18. ARLEO – Liguria
19. CAPPIELLO – Campania
20. PAGNANI – Marche
21. QUAGLIOTTI – Emilia Romagna
22. PROFUMO DI LIEVITO – Lombardia
23. BELTRAME – Veneto
24. IL FORNO DEI VIGANO' – Lombardia
25. PEPE MASTRO DOLCIERE – Campania



26. MIMOSA – Marche
 27. SARTORI – Lombardia
 28. LA GIOIA – Puglia
 29. PASTICCERIA RIZZO – Friuli Venezia Giulia
 30. COMINO – Piemonte
 31. MIMMO MANDARADONI – Calabria
 32. VIANELLO – Veneto
 33. SERVI – Lazio
 34. PANE 2000 – Campania
 35. PLATTI – Piemonte
 36. FIORENTINA – Toscana
- MAESTRI DEL GUSTO (tutti della provincia di Torino)
37. AMICI MIEI
 38. DELL'AGNESE
 39. FABARO
 40. VOGLIA DI PANE
 41. IL FORNO DELL'ANGOLO
 42. SCALENGHE
 43. IL DOLCE CANAVESE
 44. RISERVA CARLO ALBERTO VERMOUTH
 45. MARIO BIANCO
 46. CASA MARCHETTI
 47. MAINERO
 48. MAISON DELLA NOCCIOLA
 49. VEGLIO MICHELINO
- CON IL PATROCINIO DI: CITTA' DI TORINO, CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO, ASCOM
CONFCOMMERCIO, TURISMO TORINO E PROVINCIA

SPONSOR

REALE MUTUA, MOLINO DALLA GIOVANNA, UNIVERSO BIANCO, VOLKSWAGEN TORINO, ATIVA,
GIUSO, ARTECARTA, GOELDLIN.



+ Apri menù

COOKIE POLICY | IL TORINESE Quotidiano online di Informazione, Società, Cultura – Reg. Tribunale di Torino n.15/2014

Direttore responsabile Cristiano Bussola – B.E.S.T. Srl C.F./P. Iva 11091560018 – Per comunicati stampa, lettere, fotografie, opinioni: edizionibest@libero.it





Una Mole di Panettoni a Torino



Dal 02 Dicembre 2017 al 03 Dicembre 2017

Decorazioni preziose, mosaici di Venini, vetri di Murano caratterizzano le atmosfere eleganti e raffinate dell'albergo **Principi di Piemonte**, nel cuore di **Torino**, dal **2 al 3 dicembre** location d'eccezione della kermesse **una Mole di Panettoni**.

La rassegna gastronomica giunta alla sua **sesta edizione** è tutta dedicata alle morbidezze del **panettone artigianale**, creato con ingredienti di prima qualità da pasticceri, laboratori e aziende d'eccellenza fra cui i Maestri del Gusto, selezionati dalla Camera di commercio di Torino.

Storia

A ospitare la prima edizione di questa manifestazione ideata e organizzata dall'agenzia di eventi Dettagli i suggestivi spazi di Palazzo Cavour nel dicembre 2012 con oltre 5 mila visitatori; per la seconda e terza edizione si sono scelte le sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano, mentre per le successive si è approdati alle eleganze dell'hotel Principi di Piemonte.

Ventimila visitatori previsti e **quaranta artigiani pasticceri** provenienti da tutta Italia, esperti di quest'arte bianca. Da assaggiare il **miglior lievitato da festa** nelle sue innumerevoli varianti: liscio, ripieno di crema o cioccolato, con o senza glassa, con o senza uvetta o frutta candita...

https://www.ilturista.info/blog/13388-Una_Mole_di_Panettoni_a_Torino/

1/3

Informazioni utili, date e orari per visitare la manifestazione

Nome: Una Mole di Panettoni

Dove: Torino, Principi di Piemonte, via Piero Gobetti 15

Quando: dal 2 al 3 dicembre

Orari: dalle 11 alle 20

Biglietto: ingresso libero

Tipologia: fiera, mostra mercato

Programma: sul [sito ufficiale](#) della manifestazione e sulla [pagina facebook](#)

Come arrivare: L'Hotel Principi di Piemonte è ubicato nel centro città (parcheggio convenzionato adiacente custodito 24 ore su 24, 35 euro a notte) ed è facilmente raggiungibile a piedi dalla stazione Porta Nuova.

Scopri tutte le sagre del panettone in Italia

Calendario delle aperture

Dicembre 2017

D L M M G V S

1 2

3 4 5 6 7 8 9

10 11 12 13 14 15 16

17 18 19 20 21 22 23

24 25 26 27 28 29 30

31

Diniego di responsabilità: la Redazione cerca di mantenere sempre aggiornate le date di apertura, ma consigliamo di visionare i siti ufficiali prima di organizzare una visita.

Viaggi del Turista Srl - P.Iva IT02820141204 - Via Leoapardi 48, Imola, BO 40026

Tutti i diritti sono riservati, vietata la riproduzione, anche parziale, senza autorizzazione.

https://www.ilturista.info/blog/13388-Una_Mole_di_Panettoni_a_Torino/

2/3

mercoledì, novembre 22, 2017

Ultimo: [Simply Italian Great Wines Asia Tour 2017](#)



24


by Saporie.com



[HOME](#)
[CATEGORIE](#)
[EVENTI](#)
[MISSION](#)
[REDAZIONE](#)
[NEWSLETTER](#)
[SERVIZI](#)

[CONTATTI](#)
[INFORMACIBO.IT](#)




Informacibo
 4199 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina

Speciale Vinitaly 2017



Prossimi eventi

Non ci sono eventi

Agroalimentare Focus Primo piano

A Torino "Una Mole di Panettoni", sabato 2 e

domenica 3 dicembre, all'Hotel Principi di Piemonte

📅 21 novembre 2017 👤 Redazione

Alla manifestazione non mancherà la beneficenza, con la Onlus #tutteggiuperterra, a cui saranno destinati i fondi raccolti dalla lotteria di Una Mole di Panettoni. Le risorse sono destinate alla ricerca medico-scientifica nell'ambito delle malattie genetiche. Al Principi di Piemonte sarà presente la presidente della Onlus, Francesca Martinengo, in occasione dell'estrazione finale domenica sera

Conto alla rovescia per l'appuntamento più atteso da chi apprezza le dolci bontà natalizie dei pasticceri artigiani di tutta Italia: è la sesta edizione di "Una Mole di Panettoni", che torna puntuale a Torino, sabato 2 e domenica 3 dicembre prossimi, all'Hotel Principi di Piemonte, con **ingresso libero** dalle 11 alle 20 entrambi i giorni.

Non si tratta di una semplice vetrina di **lievitati** in vendita a prezzo speciale, ma di un'articolata due giorni che comprende gli **incontri con i pasticceri** (sempre a ingresso libero) con le **degustazioni guidate** da Alessandro Felis, abbinare a vini e altre specialità della tradizione dolciaria delle varie regioni. Un percorso che vuole valorizzare l'arte della pasticceria e celebrare **la riscossa del panettone**, il dolce che più di tutti sta conquistando l'estero.

Gli ultimi dati a disposizione riportano infatti un incremento nelle **esportazioni** del panettone artigianale, che ammontano a oltre 60 milioni di Euro lo scorso anno e con un trend in crescita quasi a due cifre. Ad apprezzare maggiormente il panettone, alto alla milanese, o basso alla torinese o anche creativo, è la Francia, seguita dalla Germania e dal Regno Unito, ma si affacciano pure Paesi nuovi in questo settore, come l'Arabia Saudita, gli Emirati Arabi, il Kazakistan, la Cina. Ad attirare non è soltanto la bontà del prodotto **Made in Italy**, ma la tradizione e il territorio che ogni creazione artigianale porta con sé. **Un pezzo d'Italia che a Una Mole di Panettoni è possibile scoprire da vicino, presenti i maestri pasticceri.**

L'evento torinese richiama realtà di grande pregio da tutta Italia, dalle Alpi alla Sicilia (di seguito l'elenco degli espositori), proponendo ricette tradizionali e altrettante novità che saranno presentate in anteprima nel capoluogo piemontese, in quello che è ormai il più affermato appuntamento del Nord Ovest dedicato al

Categorie

[Agroalimentare](#)

[Fiere](#)

[Manifestazioni](#)

[Vino](#)

Articoli recenti

[Prevenzione e Salute: italiani promossi a tavola, ma poco costanti nell'attività fisica](#)

[A Torino "Una Mole di Panettoni", sabato 2 e domenica 3 dicembre, all'Hotel Principi di Piemonte](#)

[Simply Italian Great Wines Asia Tour 2017](#)

[The Guardian stronca FICO: "il cibo italiano in un megamart americano"](#)

[Basta avere le idee chiare: Barolo o Brunello?](#)

[Dal rock allo swing: Mangiamusica si chiude con Guaitamacchi & Friends ed il loro spettacolo sugli Stones e con Le Sorelle Marinetti](#)

[I Magnifici Borghi della Valle del Treja](#)

[Daniele Ferrero, Ad Venchi, è tra i vincitori della XXI edizione del Premio EY L'Imprenditore dell'Anno](#)

[Food e digitale: il ridisegno dei nuovi equilibri venerdì 17 novembre 2017](#)

[Nielsen: il mercato pubblicitario a settembre 2017](#)

dolce natalizio. E in più c'è il **concorso** che premierà il **migliore panettone nelle versioni tradizionale, creativo e salato**.

Come sempre nelle manifestazioni curate da **Dettagli Eventi**, non mancherà la **beneficenza**, con la Onlus **#tutteggiuperterra**, a cui saranno destinati i fondi raccolti dalla **lotteria** di Una Mole di Panettoni. Le risorse sono destinate alla ricerca medico-scientifica nell'ambito delle malattie genetiche. Al Principi di Piemonte sarà presente la presidente della Onlus, **Francesca Martinengo**, in occasione dell'estrazione finale domenica sera.

Media partner di Una Mole di Panettoni è **Radio GRP**.



UNA MOLE DI .. INCONTRI

Programma

SABATO 2/12/2017

Ore 12.00 – 13.00 L'APERITIVO A TORINO? CON IL PANETTONE!

Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni salate sul tema del dolce natalizio e si accompagna al vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco – To). Con le pasticcerie Arleo (Genova), Attilio Servi (Pomezia – Rm) e la panetteria Paolo e Nadia (Castellamonte – To).

Ore 13.30 – 14.30 DA TORINO ALLA PROVINCIA GRANDA.

Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con Luciano Stillitano del Caffè Platti (Torino), il panificio Comino (Morozzo – Cn) e la pasticceria Lerda (Villafalletto – Cn).

Ore 15.00 – 16.00 DAL PANETTONE AL SEMIFREDDO.

Twitter

Tweet di [@INformaCIBO](#)

Ritwittato da
INformaCIBO



Luciano Font ...
[@lucfontana](#)

Milena Gabanelli riparte al [@Corriere](#): «La mia sfida per un web d'inchiesta» corriere.it/cronache/17_no

...

Milena Gabanelli ri ...
Dopo l'addio alla Rai...
corriere.it

1h



INformaCIBO
[@INformaCIBO](#)

La Prima Pagina IL
TIRRENO
[#22novembre@VicinanzaL](#)

[Incorpora](#) [Visualizza su Twitter](#)

Claudia Frascini, chef, titolare di Cookin' Factory (Torino) svela alcuni segreti per trasformare il dolce lievitato in godurioso dessert da preparare in casa e soprattutto, alla portata di tutti.

Ore 16.30 - 17.30 QUANDO IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA.

Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano la pasticceria De Vivo (Pompei - Na) e Pepe (Sant'Egidio del Monte Albino - Sa) i panifici Ascolese (San Valentino Toiro - Sa) e Pane 2000 (Salerno).

Ore 18.00 - 19.00 NON SOLO PANETTONE.

A Natale, la dolcezza domina a tavola, anche sotto forma di dessert gelato, miele e nocciolini di Chivasso abbinati all'Erbaluce di Caluso passito. Con la gelateria Alberto Marchetti (Torino), la pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso - To), l'apicoltura Mario Bianco e la cantina Gnavi Carlo (Caluso - To). Un incontro all'insegna dei Maestri del Gusto.

DOMENICA 3/12/2017

Ore 12.00 - 13.00 GHIOTTE DECLINAZIONI DALLA PENISOLA.

Con le pasticcerie Rigacci (Cerbaia in Val di Pesa - Fi), Calciano (Tricarico - Mt), i panifici D'Angelo (Palermo) e Pagnani (Arcevia - An).

Ore 13.30 - 14.30 DOLCI NATALIZI DAL TRIVENETO.

Panettone ma, ovviamente, anche Pandoro e Gubana, la tavolozza delle feste del Nord Est è al completo. Con le pasticcerie Beltrame e Dall'Omo (Verona), Vianello (Venezia) e il panificio Il Forno (Tarcento - Ud).

Ore 15.00 - 16.00 IL PANETTONE DEI MAESTRI DEL GUSTO.

I classici piemontesi proposti dai Maestri del Gusto torinesi Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Luca Scarcella e Alessandro Spoto.

Ore 17.00 - 18.00 IL PANETTONE DELLE FESTE FATTO A CASA.

Come realizzare un dolce originale, farcito e ricoperto di glassa e la frutta brinata per decorarlo. Lezione di cucina a cura di Giada Bosco e Mary Mannara del Melograno (Torino).

**Ore 18.00 – 18.30 PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO
"UNA MOLE DI PANETTONI" 2017.**

Verranno proclamati i primi tre delle quattro categorie in gara: tradizionale (milanese e piemontese), creativo e salato.

Ore 19.00 – 19.30 "TUTTEGIUPER TERRA". IL PANETTONE CHE FA BENE.

Estrazione dei biglietti della lotteria indetta a favore della ONLUS torinese. Tanti premi golosi.

Presso il SALONE DELLE FESTE al secondo piano.

ELENCO PASTICCERIE PRESENTI A UNA MOLE DI PANETTONI 2017

1. DE VIVO – Campania
2. SAL DE RISO – Campania
3. ASCOLESE – Campania
4. CALCIANO – Basilicata
5. FIASCONARO – Sicilia
6. DALL'OMO – Veneto
7. LERDA – Piemonte
8. PANIFICIO 2000 – Puglia
9. D'ANGELO – Sicilia
10. ARTIGIANA – Piemonte
11. MEMMOLO – Campania
12. GABBIANO – Campania
13. DI BIASE – Campania
14. DOLCIARTE – Campania
15. RIGACCI – Toscana
16. PAOLO E NADIA – Piemonte
17. OPERA – Toscana
18. ARLEO – Liguria

19. CAPPIELLO – Campania
 20. PAGNANI – Marche
 21. QUAGLIOTTI – Emilia Romagna
 22. PROFUMO DI LIEVITO – Lombardia
 23. BELTRAME – Veneto
 24. IL FORNO DEI VIGANO' – Lombardia
 25. PEPE MASTRO DOLCIERE – Campania
 26. MIMOSA – Marche
 27. SARTORI – Lombardia
 28. LA GIOIA – Puglia
 29. IL FORNO – Friuli Venezia Giulia
 30. COMINO – Piemonte
 31. MIMMO MANDARADONI – Calabria
 32. VIANELLO – Veneto
 33. SERVI – Lazio
 34. PANE 2000 – Campania
 35. PLATTI – Piemonte
 36. FIORENTINA – Toscana
- MAESTRI DEL GUSTO** (tutti della provincia di Torino)
37. AMICI MIEI
 38. DELL'AGNESE
 39. FABARO
 40. VOGLIA DI PANE
 41. IL FORNO DELL'ANGOLO
 42. SCALENGHE
 43. IL DOLCE CANAVESE
 44. RISERVA CARLO ALBERTO VERMOUTH

- 45. MARIO BIANCO
- 46. CASA MARCHETTI
- 47. MAINERO
- 48. MAISON DELLA NOCCIOLA
- 49. VEGLIO MICHELINO

Condividi:


Correlati

L'ultima di
Fiasconaro: dalla
Sicilia vola a Colonia
il panettone col
cuore di castagna
5 ottobre 2017
In "Agroalimentare"

E' pugliese, di
Eustachio Sapone il
Panettone artigianale
più buono d'Italia!
28 ottobre 2017
In "Agroalimentare"

A Milano il
Campionato
Mondiale di
Pasticceria, Gelateria
e Cioccolateria e il
Campionato di Cake
Design
28 settembre 2017
In "Primo piano"

[← Simply Italian Great Wines Asia Tour 2017](#)

[Prevenzione e Salute: italiani promossi a tavola, ma poco costanti nell'attività fisica →](#)

Ultimi articoli

[Prevenzione e Salute: italiani promossi a tavola, ma poco costanti nell'attività fisica](#)

[A Torino "Una Mole di Panettoni", sabato 2 e domenica 3 dicembre, all'Hotel Principi di Piemonte](#)

Tag Cloud

aperitivo assocarni
bartender Bocconi
Bruno Vanzan bubble's
carne **chef** cia.
confagricoltura cibo del

Categorie

[Agroalimentare](#)
[Fiere](#)
[Manifestazioni](#)

Menu

[Categorie](#)
[Contatti](#)
[Eventi](#)

Simply Italian Great Wines Asia Tour 2017

The Guardian stronca FICO: "il cibo italiano in un megamart americano"

Basta avere le idee chiare: Barolo o Brunello?

futuro cocktail coldiretti
fiera fondo barilla food
nutrition FoodWell Expo
host 2017 Martina
patatine pronto ghiaccio
Riminiwellness Roberto
Valbuzzi rustica san
carlo signorvino uniceb
valpolicella

vinality vino

wine circus

Vino

Mission

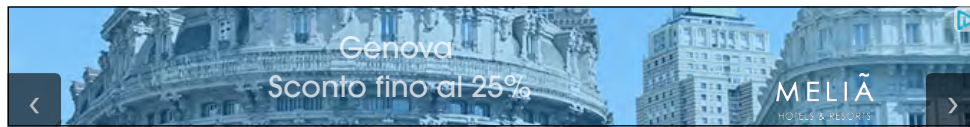
Newsletter

Redazione

Servizi

Copyright © 2017 [INformaCIBO](#). Tutti i diritti riservati.
Theme: ColorMag by [ThemeGrill](#). Powered by [WordPress](#).





POD SŁOŃCEM ITALII

by Anna Klara Otwinowska



VIAGGI
CULTURA
AVVENTURA
NEL GUSTO

POD SŁOŃCEM ITALII



Home Luoghi Cultura Cucina Lifestyle Fuori Italia Mappa dei post Chi sono  



BENVENUTO POD SŁOŃCEM ITALII



Mi chiamo Ania. Mi affascina tutto il nuovo, mi piace il minimalismo architettonico, quello del „less is more“, ascoltare della buona musica, sorseggiare il buon vino. Collezione di numerosi gadget acquistati presso i musei e bookshop museali. Porto le unghie rosse per il Napoli. La gran parte delle foto sono state scattate dal mio marito.

FACEBOOK

EVENTI IN ITALIA: DICEMBRE 2017

 30/11/2017  Ania  Leave a comment

Siamo già in Avvento e sta per iniziare dicembre. Nel mio elenco degli eventi da non perdere non mancheranno di sicuro quelli natalizi. Il 3 dicembre è la prima domenica del mese perciò l'ingresso a tutti i musei e monumenti gestiti dal MiBACT è gratuito. La lista completa la potete consultare [qui](#). Cos'altro è meglio non farsi sfuggire a dicembre?

Continuano due mostre conosciute a ottobre:

Dentro Caravaggio

Cookies



29.9.2017 – 28.1.2018

A mio parere è l'evento più bello della stagione. Presso l'elegantissimo Palazzo Reale che si trova nel pieno cuore di Milano, nel posto dove vengono esposte le opere dei più grandi artisti, si svolgerà la mostra dedicata a Michelangelo Merisi, noto come il Caravaggio. Non si può fare a meno delle sue magnifiche tele e soprattutto dai chiaroscuri unici al mondo.

Palazzo Reale, Milano, Lombardia

www.caravaggiomilano.it


Arcimboldo

20.10.2017 – 11.02.2018

Chi non conosce le eccentriche tele raffiguranti i ritratti composti dalle nature morte? Ebbene le mostre dedicate ad Arcimboldo sono una rarità. Non è facile ottenere i prestiti delle opere dell'artista che sono custodite presso musei e gallerie sparsi in tutto il mondo. Proprio per questo motivo la mostra romana è un'evento eccezionale.

Palazzo Barberini, Roma, Lazio

www.arcimboloroma.it

Ancora adesso si può andare in Piemonte, dove ai piedi del Monte Rosa vi aspettano numerose sorprese.

Regina dei Ghiacci a Macugnaga

18-19 i 25-26.11.2017; 2-3, 8-9-10 i 16-17.12.2017

Ai piedi del Monte Rosa il Natale arriva prima. A partire dal 18 novembre fino al 17 dicembre, durante ogni weekend sarà possibile sciare in ambiente bellissimo. Sono previsti gli appuntamenti con il Babbo Natale e la Regina dei Ghiacci che risiede nel cuore del ghiacciaio. Ma le sorprese non finiscono qui: gli organizzatori propongono ai visitatori la possibilità di cercare le pepite d'oro nella Miniera e scoprire come si viveva una volta nelle Case Walser che sono tipiche per questa zona.

Macugnaga – Monte Rosa, Piemonte

www.grottadibabbonatale.it

E le novità?



La prima della Scala

7.12.2017

Ogni anno il 7 dicembre, festa del patrono di Milano [Sant'Ambrogio](#), ha il luogo la Prima della Scala. Questa volta verrà presentata l'opera „Andrea Chénier”, composta da Umberto Giordano. Il tappeto rosso di sicuro sarà molto elegante ma non mancherà

qualche tocco kitsch. Io la seguirò seduta sul mio divano insieme a mio marito con un buon bicchiere di Franciacorta in mano.

L'opera verrà trasmessa da alcune televisioni: RAI 1, RAI 1 HD i RAI 5 (Italia), ARTE CHANNEL (in Francia e altri Paesi di lingua francese e in Germania e altri Paesi di lingua tedesca), ČESKÁ TELEVIZE (Repubblica Ceca), MTVA (Ungheria), RTP (Portogallo), RSI (Svizzera) i NHK (Giappone).

Teatro La Scala, Milano, Lombardia

MERCATINI DI NATALE, PRESEPI E FIERE NATALIZIE

BASILICATA

Il presepe vivente tra i Sassi di Matera

8-10, 16-17, 29-30.12.2017

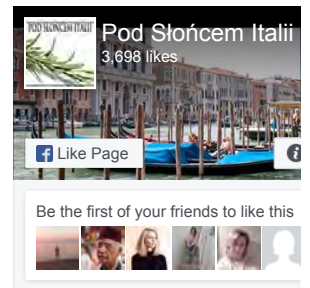
Il meraviglioso paese ricavato nella roccia e il presepe vivente lungo 5 km con oltre 300 figure: di sicuro sarà fantastico!

Sasso Barisano e Sasso Caveoso, Matera

www.presepematera.it

CAMPANIA

Presepe napoletano



SCARICA EBOOK



PROSSIMI POST

- ★ Liberty milanese
- ★ Mercatini di Natale in Trentino
- ★ Aosta

TAG POPOLARI

apericena aperitivo archeologia b
italiani Unesco Brescia Camp
Vinciano cosa vedere sul lago di Com
cucina italiana culin
design italiano Emilia-Romagna etruschi fi
Venezia Giulia i borghi più belli d'Italia le
Lago di Garda Lazio liberty milanese li
italiano Liguria Lombard
Grecia Mantova melanzane ricette IV
Napoli orecchiette pugliesi parchi archeo
Patrimonio UNESCO Piemonte pro
italiani Puglia riviera d'Ulisse Roma s
Toscana Umbria Valtellina Venet
ville sul lago di Como vino italiano

TWITTER

Segui [@PodSloncemItali](#)





Via San Gregorio Armeno, Napoli

Nella parte storica di Napoli si trova Via San Gregorio Armeno, chiamata anche Via dei Presepi. È lì che si trovano le botteghe che da secoli costruiscono [presepi napoletani](#). Sono aperte tutto l'anno e sempre piene di turisti ma a dicembre è una meta obbligatoria per tutti i napoletani che cercano figure nuove e gli addobbi natalizi.

Mercatini di Natale e i presepi della Costiera Amalfitana

[La Costiera Amalfitana](#) richiama piuttosto l'estate ma è bellissima anche a dicembre. I paesi posti sulle montagne e le sue case colorate sono uno spettacolo fantastico, soprattutto per chi arriva dal mare. A Positano si svolge un mercatino natalizio e nella Grotta di Fornillo vi è uno dei presepi più belli del mondo. Le strade di Amalfi, Tovere, Pogerola, Lione, Pastena e Vettica sono piene di zampognari ossia di musicisti che suonano l'antico strumento chiamato appunto zampogna. Pogerola è famosa per i suoi meravigliosi presepi: alcuni risalgono al Settecento, a Ravello si possono ammirare presepi costruiti di corallo ma il più sorprendente in tutta la costiera è il presepe allestito sott'acqua, nella Grotta di Smeraldo.

EMILIA ROMAGNA

Il presepe di sabbia dell'Ice Village

7.12.2017-21.01.2018

Che cosa viene in mente quando si pensa a Rimini? Le spiagge sabbiose. Ecco perché il presepe di Rimini è tutto fatto di sabbia. Geniale!

Largo Boscovich, Rimini

www.icevillagerimini.it

I presepi di Comacchio

8.12.2017-31.01.2018

Comacchio è un piccolo paese pieno di canali che si trova nella provincia di [Ferrara](#). In questo bel contesto ormai da anni vengono esposti numerosi presepi. Lì troviamo sull'acqua e sui ponti che attraversano i canali. Una meraviglia!

www.ferraraterreaacqua.it/it/comacchio/

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Il presepe di Sabbia a Lignano Sabbiadoro

8.12.2017-28.01.2018

Lignano Sabbiadoro è una località marittima perciò qui il presepe viene fatto di sabbia. Oltre al presepe è previsto un mercatino natalizio e una pista di ghiaccio.

Terrazza a Mare, Lungomare Trieste, Lignano Sabbiadoro

LAZIO

Presepe Vivente di Greccio

24.12.2017-7.01.2018

Il primo presepe vivente fu l'opera di San Francesco che lo creò a Greccio nella Vigilia del Natale nell'anno 1223. Oggi in questo paese si recitano le scene legate alla nascita di Gesù bambino. Il presepe di Greccio, ambientato in un contesto tutto medioevale è uno dei più conosciuti d'Italia.

Greccio, Rieti

LIGURIA

Il presepe luminoso di Manarola alle Cinque Terre

Sulle colline ricoperte dagli ulivi si illumineranno 15 mila luci colorate. Il presepe di Manarola appartiene ai più belli in tutta l'Italia.

8.12.2018-28.01.2018

Manarola, Cinque Terre

LOMBARDIA

Arte Panettone 2017

2-3.12.2017





Il più famoso dolce italiano legato al Natale è ovviamente il [Panettone](#). Ha origini milanesi e proprio in questa città si svolge una fiera interamente dedicata al Panettone. Saranno presenti i migliori pasticceri e ottimi prodotti.

Villa Burba, Rho, Milano



Mercatini di Natale a Como

25.11.2017-7.01.2018

Per quanto riguarda i mercatini di Natale in Lombardia e quindi nella regione dove vivo da alcuni anni, vi consiglio sempre Como. Andateci quando fa buio. Le illuminazioni che decorano l'intera Piazza Duomo e le animazioni che si possono ammirare sulle mura di Broletto non le scorderete di certo! A Como il clima è magico, direi unico in questo periodo dell'anno.

centro storico di Como

www.cittadeibalocchi.it

PIEMONTE

Una Mole di Panettoni a Torino

2-3-12-2017

Un'elegante albergo ospita il più famoso dolce natalizio italiano. I migliori pasticceri presenteranno ottimi prodotti – di sicuro saranno squisiti!

Albergo Principi di Piemonte, Via Piero Gobetti 15, Torino

www.dettaglieventi.it

Il presepe meccanico di Torino

1.12.2017-6.01.2018

Questo presepe fu costruito all'inizio del secolo scorso da Francesco Canonica, un famoso scenografo italiano. Le figure di legno le scolpirono gli artisti provenienti dall'Alto Adige. Sono oltre 200 e la metà di loro si muove grazie a un motore riciclato da una vecchia nave.

Chiesa della Santissima Annunziata, Via Po 45, Torino

www.presepiomeccanico.com

PUGLIA

Christmas Light ad Alberobello

7.12.2017-7.01.2018

Un fantastico festival delle luci è in programma ad Alberobello. Sono previsti anche concerti, mercatino di Natale, presepe vivente e l'appuntamento con Babbo Natale che riceverà in uno dei trulli.

centro storico di Alberobello, rione Monti e rione Aia piccola

SARDEGNA

Il presepe di pane a Olmedo

23.12.2017-6.01.2018 (date da confermare)

Il presepe di natale è un elemento importante del Natale italiano. In tutto il paese si costruiscono presepi con materiali diversi. A Olmedo che si trova vicino ad Alghero, Sassari e Portotorres il presepe è fatto di pane. Molto interessante.

Chiesa di Nostra Signora di Talia, Olmedo

SICILIA

Presepe Vivente di Custonaci

25-26.12.2017; 5-8.01.2018

Questo piccolo paese siciliano è famoso per le sue grotte di calcare che furono abitate già nel paleolitico. In un contesto tutto originale, ormai da 30 anni viene allestito il presepe vivente. Sarà visitabile dalle 16:00 alle 20:00.

Grotta Mangiapane a Borgo Scurati, Custonaci, Trapani



L'ECO DI BERGAMO



Mercoledì 29 novembre 2017  [L7](#)

Panettone? C'è anche ai petali di rose Tra le novità anche il dolce... trasparente

Un tempo il dolce di Natale per eccellenza, il panettone, lasciava pochi dubbi: con canditi o senza, glassa alla mandorle o al cioccolato. Quest'anno si arriverà al 24 dicembre attraverso un labirinto di proposte .

Perché il panettone piace anche salato e con sale marino certificato, con petali di rose, «trasparente» e con la grappa. Senza dimenticare i panettoni made in Bergamo, da sempre eccellenti e pluripremiati.

Un «must» nelle scelte d'acquisto di quest'anno sembra essere il panettone da lievito madre. Ad esempio, il Panettone «Eccellente e Solidale» di Fraccaro, creato in collaborazione con la Fondazione Slow Food, è prodotto dal lievito madre Fraccaro del 1932, un «millesimato» di 85 anni fa. Agli ingredienti base si affiancano i Presidi Slow Food: lo sciroppo di rose della Liguria, il sale marino artigianale delle Saline di Cervia, e la vaniglia di Chinantla in Messico. Molte poi le versioni integrali, biologiche o vegan. «Nella mia idea di

L'ECO DI BERGAMO

e rispettata. Nella ricetta classica (72 ore) il lievito madre, integrale e autoprodotta, ha due anni di vita ed è nato da starter come la mela e kaki».

Propone un panettone «trasparente» Giuliano Baldessari, chef vicentino e giudice di Top Chef Italia. Il lievito madre è stato rinfrescato con la rugiada raccolta sulle montagne trentine la notte di San Giuseppe. Un rito erede della tradizione celtica che attribuiva alla rugiada di quella notte proprietà miracolose. Nascono poi i panettoni di territorio come quello «made in Portopiccolo», microproduzione sfornata nel borgo turistico a pochi chilometri da Trieste. È al vino Terrano che nella crema ben si sposa col cioccolato fondente. Nel trevigiano impazza il panettone al radicchio candito che si può degustare anche alla 110/ma edizione dell'Antica Mostra del Radicchio Rosso di Treviso Igp nel weekend dell'Immacolata.

Inoltre, il dolce natalizio è ora anche da bere, con la grappa Monteverro al profumo di panettone. A Torino «Una Mole di panettoni», sabato 2 e domenica 3 dicembre, celebrerà la riscossa del dolce che più di tutti sta conquistando l'estero. **Le esportazioni del panettone artigianale, ricordano i promotori, hanno superato i 60 milioni di euro lo scorso anno. Ad apprezzare maggiormente il panettone, alto alla milanese, o basso alla torinese o anche creativo, è la Francia, seguita dalla Germania e dal Regno Unito, ma arrivano ordini anche dell'Arabia Saudita, Emirati Arabi, Kazakistan e Cina. E prontamente Borsari propone anche il panettone esotico con pezzi di ananas, mango, papaya e guava.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Verdicchio Dei Castell...

€ 12,90 Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC;

Vitigni: verdicchio 100%; C...



Sponsorizzato da TANNICO



Sabato 28 ottobre 2017

A Clusone «strudelone» da 43,8 metri Un pomeriggio di (dolce) beneficenza

Sabato 18 febbraio 2017

Saranno famosi (pasticcieri) Primi in



Sabato 20 maggio 2017

Apri il primo Nutella Restaurant Tutti i sapori della mitica crema Ferrero

Sabato 26 novembre 2016

Tutti vogliono il panettone di Massari

Domenica 16 aprile 2017

Pasqua fa respirare l'economia. A Bergamo vale 59 milioni di euro

Pasqua è un momento di festa che ha importanti ricadute anche economiche. Sono in ripresa infatti le imprese legate alle feste e alle vacanze. Vediamo ...

SOMMARIO



TORINODANZA

La tedesca Gauthier Dance Company in prima italiana venerdì 1 al Regio, chiude il festival con «Trittico», omaggio a quattro artisti israeliani di fama internazionale PAG. 18

PERLINE

CRISTINA CACCIA

Le parole contano, non c'è bisogno di lezioni di Storia della Lingua all'università per capirlo. E così, analizzando alla carlona il modo di parlare di oggi, si possono notare alcuni minimi trend. I ragazzi, fateci caso, infiocchettano i discorsi di intercalari ricorrenti. Tra i molti: *tipo, che ansia, che imbarazzo*. *Tipo* carica di vaghezza il sinonimo "esempio"; i due refrain paiono buoni per qualsivoglia esperienza, laddove noi adulti non vedremo terreno né per l'una (ansia) né per l'altro (imbarazzo). Modi di dire che - guarda un po' - segnalano confusione e insicurezza...

E gli adulti? C'è un termine per inquadrare lo spirito del tempo, sei innocenti lettere in fila che narrano il peggio del momento, la superficialità con cui affrontiamo il reale: *evento*. Una volta definiva qualcosa di memorabile e importante, ora racconta l'inaugurazione di una gelateria o l'ospitata di una velina semi sconosciuta nel negozio di calze. Ci sono parole che spiegano e parole che nascondono. "Evento" fa l'uno e l'altro: spiega e insieme nasconde il vuoto del nostro presente.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

CARTOLINE DEI LETTORI



«MI È SEMBRATO DI VEDERE UN GATTO»

FOTOGRAFIA DI GIOVANNI DIODATO

SUPPLEMENTO A CURA DI Cristina Caccia

REDAZIONE: Alma Toppino, vice (Appuntamenti, Cultura, Chiese, Mercatini, Ragazzi); Daniele Cavalla (Pop Jazz e Nightclubbing, Cinema e Tv, Sport); Elena Del Santo (Fuori Torino, Musica Classica, Enogastronomia); Elena Lisa (Teatro, Movin, Arte)

HANNO COLLABORATO E SCRITTO SU QUESTO NUMERO:

Rubriche: Luciana Litzzetto, Bruno Gambarotta, Giuseppe Culicchia, Tea (Simonetta Chierici Simonis), Jasmina Tesanovic e Bruce Sterling, Irene Amodei, Alessandra C, Renato Scagliola, Filippo D'Arino, Anna Berra, Albina Malerba

Spettacoli: Paolo Ferrari, Christian Amadeo, Marco Basso, Edoardo Fassio, Luca Indemini, Tiziana Longo, Monica Sicca, Leonardo Osella, Giorgio Cervasoni, Maurizio Maschio, Agnese Gazzera, Gianluca Paolucci

Appuntamenti: Franca Cassine, Loris Gherra, Marco Bobbio, Daniele Silva, Angelo Mistrangelo, Jenny Dogliani, Monica Trigona, Mauro Saroglia, Noemi Penna, Chiara Priante, Luisa Giaino, Barbara Aimar, Rosalba Graglia

TORINOSETTE: Chiuso in tipografia giovedì 30 novembre

DA NON PERDERE

● **Dall'1 si accendono Albero e Mercatini in città**

● **Ultimo weekend per il Torino Film Festival**

● **Dall'1 al 3 schermo mondiale al Trofeo Inalpi**

● **Sabato 2 c'è Ezio Bosso in concerto alle Ogr**

● **Il 2 e il 3 la rassegna Una Mole di panettoni**

● **Dal 6 alla Galleria Sabauda 93 opere di Piranesi**

● **Giovedì 7 Romina Power all'Unione Industriale**

● **Il 7 Strauss e Mozart al Toscanini con la Rai**

L'AGENDA DELLA SETTIMANA	6-13
POP JAZZ & NIGHT CLUBBING	14-16
TEATRO	17-20
MUSICA CLASSICA	21-23
CINEMA & TV	25-28
MOVIN'	29
APPUNTAMENTI	32-38

SOLIDARIETÀ	38	● RAGAZZI	39	● SPORT	43
RELIGIONI	38	● ARTE	40	● MANGIARE & BERE	44
		● PROVINCIA	41-42		

RUBRICHE	31				
MEMORIA GLOBALISTI	30	● BERRA	31	● D'ARINO	31
	31	● AMODEI	31	● MALERBA	38
		● ALESSANDRA C	31		



DENTI FISSI IN 24h CON LA TECNICA ALL ON 4*

PRIMA VISITA GRATUITA

* PER IL PIANO DI TRATTAMENTO E' NECESSARIA UNA VALUTAZIONE CLINICA E RADIOGRAFICA DEL CASO






Senza dolore, senza spendere una fortuna, con la garanzia di materiali tutti italiani e con la professionalità di uno staff attento e preparato.

studiofrancescofusaro.it
corso ferrucci 77/10 - Torino 0113850917

MANGIARE & BERE

cibi, vini, menù
manifestazioni
ristoranti

NEL WEEKEND

UNA MOLE DI PANETTONI



● Il panettone protagonista in tante declinazioni; sotto, il grande salone gremito

Maurizio Maschio non solo Francia, Germania e Regno Unito, ma anche nomi che non t'aspetti come Arabia Saudita, Emirati Arabi, Kazakistan e Cina. Mentre i dati riferiti all'esportazione di panettoni artigianale italiano nel mondo mostrano un trend in crescita e un fatturato di oltre 60

cieri da ogni parte d'Italia - fra cui 13 Maestri del Gusto - presenti alla 6ª edizione di «Una Mole di panettoni», organizzata da Dettagli Eventi all'Hotel Principi di Piemonte, in via Gobetti 15.

Entrambi i giorni, dalle ore 11 alle 20, i visitatori potranno quindi assaggiare e acquistare al prezzo calmierato di 24 euro al kg le loro specialità, spaziando fra ricette classiche e novità proposte in anteprima assoluta: dal panettone alto alla milanese o basso alla torinese, passando per le varianti «gourmet» dolci e salate sino a bizzar-

re soluzioni per la conservazione come il «panettone sottovuoto». Come sempre non mancheranno la sezione «Una Mole d'incontri» per conoscere i protagonisti e i segreti dei loro dolci, oltre a laboratori e degustazioni guidate da Alessandro Felis, abbinata a vini e

altre golosità. Sabato 2 a mezzogiorno l'appuntamento è ad esempio con «L'aperitivo a Torino? Con il panettone!», in cui il rito della capitale sabauda incontra le variazioni salate del dolce natalizio e si accompagna al vermouth Riserva Carlo Alberto, mentre alle 16,30 l'incontro «Quando il panettone vien dalla Campania» illustrerà la fantasia della regione che, a sorpresa, vanta più rappresentanti alla kermesse.

Domenica 3 primo appuntamento sempre a mezzogiorno con «Ghiotte declinazioni dalla penisola», alle 18 premiazioni del concor-

so che elegge il miglior panettone tradizionale, creativo e salato, per chiudere alle 19 con l'estrazione della lotteria benefica a favore della onlus Tuttegiuperterra.

L'ingresso è libero e tutti gli incontri sono gratuiti. Info. 011/66.03.471, www.dettaglieventi.it.



MERCOLEDÌ 6 DA EATALY TORINO, BOLOGNA FIRENZE. SFIDA A SUON DI COCKTAIL

Gli aperitivo-dipendenti sono avvertiti: per il quinto mix contest da Eataly (via Nizza 230/14) questa volta ci saranno i bartender di Bologna e Firenze, per l'ultima sfida in vista della finale che si terrà a gennaio 2018.

L'appuntamento è per mercoledì 6 dalle 19 nel dehors coperto di Eataly, con dieci piccoli banconi dietro i quali ci saranno cinque bar tender bolognesi e cinque fiorentini, selezionati fra i cocktail-bar più trendy delle due città (compreso l'Atrium Bar dell'esclusivo hotel Four Season Firenze, con Simone Corsini).

Ognuno proporrà due cocktail, uno più classico e uno più contemporaneo, da abbinare a una selezione gastronomica a cura di Eataly. Secondo la formula ormai collaudata, sarà il pubblico a decretare i vincitori, che questa volta saranno ben quattro, due per ogni città. I quattro selezionati andranno ad aggiungersi ai vincitori delle sfide di Torino, Milano e Roma. Risultato, una squadra di dieci campioni che gareggeranno nella maxi sfida finale. L'ingresso è libero, basta accreditarsi su eventitobe.it/tobe/mix. [R.GRA.]



Assaggi e incontri al Principi di Piemonte che ospita 49 pasticciere da tutta Italia Domenica 3 ci sarà una lotteria benefica

milioni di euro, mettendo d'accordo i palati di tutti da un capo all'altro del globo, crescono anche i numeri della kermesse che ogni anno celebra il lievito simbolo del Natale.

Sabato 2 e domenica 3 dicembre saranno ben 49 i pastic-

NUOVO LOCALE IN SAN SALVARIO TENDENZA PIZZA FRITTA NORD INCONTRA SUD

Vi piace la pizza fritta? Soffice e golosa, classica o gourmet è una delizia, una tradizione del Sud ora da degustare anche a Torino (ma il progetto prevede pure l'estero, a cominciare dall'Inghilterra, grazie a un innovativo trattamento con l'azoto che ha la capacità di «fermare l'attimo» in modo che il prodotto mantenga inalterate tutte le sue caratteristiche e proprietà).



● La pizza fritta di DDR

Da noi, ed esattamente da DDR nel cuore di San Salvario (via Berthollet 9, tel. 011/0360388) l'ha portata dalla natia Benevento (precisamente da Ginestra degli Schiavoni) Fabio Barile, che la prepara

con ingredienti sudisti - le farine e l'olio, i pomodori San Marzano della piana del Sele, le mozzarelle del Cilento - abbinati a sapori del Nord, dal peperone di Carmagnola, il lardo di Arnad, il burro delle valli cuneesi, persino il vitello tonnato. Nasce così la Pizza Fritta Santi, ricordo di un'infanzia quando le mamme preparavano la pizza fritta coperta di zucchero per la merenda.

Da provare c'è la classica (da 3 euro al pezzo), quella speciale con ingredienti sfiziosi (un disco a spicchi, 7 euro), e la pizza fritta dolce, con zucchero, crema di cioccolato e nocciole (3,50 euro).

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Al sabato mattina da Hafa Storie Breakfast a Marrakech: l'autentica prima colazione marocchina

Se direste di far colazione a Marrakech? Bella idea quella di Hafa Storie, lo spazio di cucina e oggetti nel cuore multietnico di Porta Palazzo (Galleria Umberto I 10-13, tel. 011/19486765) che ogni sabato mattina fino alle 11 propone FTOR, l'autentico breakfast marocchino. Ovvero con i chiaz, i panini artigianali con marmellata e miele, i bahir dolci, le crêpes ripiene di crema di datteri, e i bahir salati, con formaggio e pistacchi, il pane dolce marocchino, il latte fermentato allo zenzero e l'immane spremuta d'arancia e il tè alla menta. Un rito piacevolmente esotico per una colazione diversa, al prezzo easy di 6 euro: da provare.



[R.GRA.]

Martedì 5 da Artemisia Bistrot Nell'aperitivo in rosa protagonista è il gin

Un aperitivo fra donne con alcuni cocktail che richiamano un simbolico viaggio fra i sapori e i profumi del mondo. Martedì 5 dicembre dalle 19 all'Artemisia Bistrot di via Principe Tommaso 18/a ci si ritrova per un «Aperitivo in rosa - Dattemi le mie amiche». Protagonista il Gin declinato in più varianti. Dal Gin Mare, ottenuto dalla macerazione di otto diversi componenti botanici, distillato in un alambicco fiorentino al gin e abbinato ad una caprese, al Gin Occitan Bordiga che risente del sapore del ginepro delle Alpi Marittime sottolineato da crostini con crema di lenticchie al profumo di alloro e chiodi di garofano. Infine il Gin allo Zafferano, base per uno Spritz con l'oro rosso, spezia inconfondibile, abbinato a un classico: il risotto giallo. Costo: 10 euro. Prenotare al 347/4715190. [P.VEG.]

MERCOLEDÌ 6 ALLA RABEZZANA L'ARTE DELLA GRIGLIA CON JOE BURNAM

Appuntamento davvero insolito quello che propone l'Osteria Rabezzana (via San Francesco d'Assisi 23/c, tel. 011/543070) mercoledì 6 dicembre alle 20,30, nel segno dell'abbinamento fra cibo e musica.



● Cottura alla griglia «low and slow»

Questa volta il cibo è la carne alla griglia, quella della tradizione del barbecue dell'Hill Country, il Texas centrale, dove viene seguita una tecnica di cottura «low and slow» in cui la carne viene cotta lentamente e a bassa temperatura e affumicata col legno.

A testimoniarlo sarà Joe Burnam, primo trombone dell'Orchestra Sinfonica Nazionale della Rai e texano doc (ha iniziato a studiare lo strumento a Houston e a Dallas con Joe

Dixon e più tardi all'Indiana University con Keith Brown e Lewis Van Haney), che guiderà alla scoperta dell'arte della griglia presentando il menù e suonando i «Rhythm and Bones», i brani legati alla tradizione dei locali «Barbecue & Blues» del sudovest degli Usa, oltre a pezzi del grande trombettista Dizzy Gillespie nel 100° anniversario della nascita. [R.GRA.]

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



FISIOTERAPIA E OSTEOPATIA DIRETTAMENTE A CASA TUA!

Epicura è il servizio domiciliare più comodo, flessibile e veloce.

Non volevamo più vedere i pazienti perdere tempo prezioso per recarsi dallo specialista o vedere persone con difficoltà motorie dover raggiungere lo studio per ricevere il trattamento.

Epicura è una rete di specialisti indipendenti che trattano i pazienti comodamente a casa.

Dimenticati delle attese e dei lunghi spostamenti. Sei tu a dirci quando venire e dove recarci.



Prenota via telefono o visita il sito e ricevi il trattamento a casa tua in 24 ore.

011 044 8313

info@epicuramed.it

www.epicuramed.it

L'artigianale Ascolese vincitore ad Una Mole di Panettoni

Home > News > News >
L'artigianale Ascolese vincitore ad Una Mole di Panettoni



🗨️ [Vedi tutto](#)

L'artigianale Ascolese vincitore ad Una Mole di Panettoni

🕒 4 dicembre 2017



Il panettone tradizionale Ascolese si aggiudica la vittoria anche a Torino dove si è tenuta la manifestazione Una Mole di Panettoni 2017 giunta alla sua sesta edizione. Solo una settimana fa eletto Re panettone a Milano...

Il **panettone artigianale Ascolese** sta conquistando il pubblico e le giurie delle manifestazioni. La ricetta Ascolese non lascia dubbi neanche agli esperti di **Una Mole di Panettoni**, l'annuale rassegna interamente dedicata al panettone artigianale, che gli riconoscono a pieno titolo il **primo premio** come **migliore panettone tradizionale milanese**.

Puntuali anche quest'anno, i **migliori pasticceri d'Italia** si sono dati appuntamento, il **2 e il 3 dicembre**, negli spazi dello storico **Hotel Principi di Piemonte di Torino**, per una due giorni di degustazioni, show-cooking, eventi didattici e conferenze. **Una Mole di panettoni** è la vetrina più importante del **Nord Ovest**: un'occasione unica per i maestri dolciari per presentare e vendere in anteprima le proprie creazioni interamente artigianali.

I giurati, una volta ispezionati tutti i lievitati in mostra, tutti rispondenti ai principi del disciplinare (decreto 22 luglio 2005), hanno deciso all'unanime e decretato vincitore per la categoria "tradizionale milanese" l'artigianale Ascolese, perché il migliore per aspetto generale, forma, consistenza, aroma, cromia, farcia, alveolatura, palatabilità, acidità e retrogusto.

Sul podio insieme ad Ascolese altri due maestri salernitani, tra i più importanti nella storia dei lievitati: Pepe al secondo posto e Sal De Riso al terzo.

«Ritrovarmi alle vette delle classifiche nazionali alla mia giovane età dimostra che ci si può arrivare solo con la passione, quella che ti spinge ad usare le migliori materie prime, a fare sacrifici e anche a rischiare» ci racconta **Fiorenzo Ascolese** dopo il ricevimento del premio «dal primo giorno che ho iniziato i corsi per i lievitati ho

appurato che fare il pasticcere non ha niente a che vedere con il fare dolci industriali. E così è iniziata la mia sfida a cimentarmi in creazioni artigianali dove la ricerca di ingredienti di eccellenza è, non solo fondamentale, ma determinante. Solo così può nascere un panettone morbido, profumato e dal sapore unico».



Tanti complimenti e tanti elogi per la ricetta del **panettone tradizionale Ascolese**: un gusto genuino e buono dato sia dalla scelta delle materie prime e sia dalla sapienza con cui sono state abbinare fra loro. Ad esempio per il panettone classico non uvetta qualunque, ma **l'uva passa di Pantelleria** o quella **sultanina australiana**. Così i canditi, solo **scorzoni d'arancia candita di Ribera DOP** o **cedro "diamante"**.

Insomma, i **panettoni artigianali Ascolese** sono una nuova perla salernitana e un nuovo fiore all'occhiello per l'Italia. Ora non ci resta che prepararci al Natale, ma prima ancora, per tutti gli amici di **San Valentino Torio (SA)** e limitrofi, non perdetevi l'appuntamento **"Panettone sotto le Stelle", giovedì 17 dicembre, ore 18** presso la sede di **Panificio Ascolese, via Vetice 53**. Sarà una grande festa fra degustazioni dolci e salate, brindisi e musica.

Per essere sempre aggiornato sulle novità Ascolese segui la pagina ufficiale facebook <https://www.facebook.com/PanificioAscolese.it/>


Condividi sui social: [Like](#) [Tweet](#) [G+](#) [Share](#)

Articoli correlati



Panettone sotto le stelle, a San Valentino Torio la festa dell'artigianale più premiato d'Italia

Leggi oltre



Ascolese
formai per passione




Punto vendita
Via Vetice n° 53
84010 San Valentino Torio (Sa)

18 7444
ioascolese.it


INFO SHOP ONLINE

- Il mio account
- Condizioni di vendita
- Modalità di pagamento
- Modalità di spedizione
- Privacy & Cookie Policy

VETRINA PRODOTTI

- Baule dolci Natalizi**
34,99€ 
- Pan Vesus**
30,00€ 
- Panettone ai 3 Cioccolati**
15,00€ - 30,00€ 
- Panettone Classico Basso senza Canditi**
15,00€ - 27,00€ 

Blog

- Panettone sotto le stelle, a San Valentino Torio la festa dell'artigianale più premiato d'Italia**
🕒 11 dicembre 2017 
- PanVesus, la nuova dolce "esplosione" di piacere firmata Ascolese**
🕒 6 dicembre 2017 



Premio Miglior Panettone tradizionale 2017 a Pasticceria La Gioia

 4 dicembre 2017 di [Made in Taranto](#) ®

 [Made in Taranto](#) ®

 Non ci sono ancora commenti

La tarantinissima Pasticceria La Gioia è stata recentemente insignita del premio Miglior Panettone tradizionale al concorso nazionale tenutosi a Torino

Siamo felici e fieri di dare ufficialmente il lieto annuncio: Pasticceria La Gioia e il suo titolare Alessandro Spagnoletti sono stati premiati nell'ambito del concorso nazionale torinese *Una mole di panettoni*.

Si tratta dell'annuale rassegna interamente dedicata al [panettone artigianale](#).

Così, i [migliori pasticceri d'Italia](#) si sono dati appuntamento (il 2 e il 3 dicembre) negli spazi dello storico *Hotel Principi di Piemonte, per una due giorni (aperta al pubblico) di degustazioni, show-cooking, eventi didattici e conferenze.

Una Mole di Panettoni è anche percorso che valorizza l'arte della pasticceria e la tradizione del panettone che, secondo gli ultimi dati, [sta facendo registrare un incremento nelle esportazioni](#).

Francia, Germania, Regno Unito, Arabia Saudita, Emirati Arabi, Kazakistan, Cina sono tra i Paesi esteri più attratti dalla pasticceria artigianale completamente Made in Italy e dai suoi maestri pasticceri.

L'evento torinese richiama realtà di grande pregio da tutta Italia, proponendo ricette tradizionali e il celebre concorso che premia il migliore panettone nelle versioni tradizionale, creativo e salato.

Ad aggiudicarsi il primo premio della categoria nazionale torino (quindi forma bassa con glassa di nocciole) è stata la tarantinissima **Pasticceria La Gioia**.

Tanti cari auguri a Pasticceria La Gioia per questo meritatissimo successo!

Vuoi essere aggiornato circa le nostra attività? [ISCRIVITI al servizio Newsletter](#)



Ti potrebbe interessare anche:



La Giovane Tarantina: il mito della Taranto classica raccontato a Parigi



a Taranto il Natale più lungo d'Europa con musica, solidarietà ed eventi



Degustazione di vini e formaggi di Puglia a lume di candela



Operazione Taranto da pulire: 6 donne alla riscossa



Pettole tarantine tra mito, storia, ricette e leggende



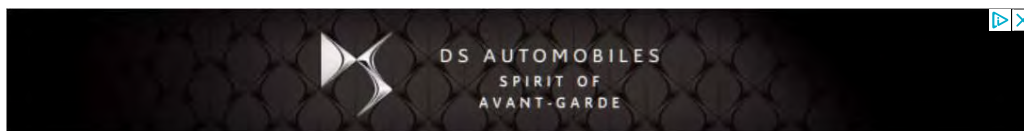
I giovanissimi Claudia e Mattia lanciano l'idea di Matrimoni Low Budget



Ottica Cemaf: da oltre 50 anni, Qualità che si vede



Spuntino a scuola: i bambini sono a rischio (se ignorate questi consigli)



Home - Cronaca - "Una Mola di Panettoni", alla rassegna di Torino il taglio del nastro del maestro Fiasconaro

"Una Mola di Panettoni", alla rassegna di Torino il taglio del nastro del maestro Fiasconaro



2 DICEMBRE 2017 CRONACA



Inaugurata stamattina a Torino la sesta edizione di "Una Mole di Panettone", l'annuale rassegna interamente dedicata al panettone artigianale. Puntuali anche quest'anno, i migliori pasticceri d'Italia si danno appuntamento (il 2 e il 3 dicembre) negli spazi dello storico Hotel Principi di Piemonte, per una due giorni (aperta al pubblico) di degustazioni, show-cooking, eventi didattici e conferenze.

"Amico" storico della manifestazione, il maestro pasticcere siciliano Nicola Fiasconaro, giunto a Torino direttamente da Castelbuono, ha partecipato in qualità di 'Testimonial dell'alta pasticceria' alla cerimonia taglio del nastro inaugurale

FORD BUSINESS DAYS

FORD EDGE
VIGNALE
2.0 TDCi 210CV 4WD Powershift

Ford
Go Further

Automobile Club PALERMO

Recenti



locali. Smessi i panni del cenoniere, il pasticciere siciliano ha poi invitato tutti i visitatori allo stand Fiasconaro per gustare insieme la sua "super-sorpresa" realizzata ad hoc: un panettone personalizzato in formato extra-large (10 chili di assoluta bontà).



Tags: [artigianale](#), [castelbuono](#), [mole](#), [nicola fiasconaro](#), [panettone](#), [rassegna](#), [torino](#), [una mole di panettoni](#)

[Redazione](#)

Articoli correlati



19 NOVEMBRE 2017
[Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro, un premio a Fiasconaro](#)



13 NOVEMBRE 2017
[Le migliori botteghe del gusto, premio a Fiasconaro e al consorzio Manna madonita](#)



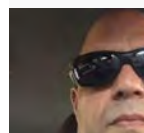
22 OTTOBRE 2017
[Nicola Fiasconaro premiato in Piemonte con la "Castagna Nero"](#)



2 DICEMBRE 2017
[PETRALIA SOPRANA, AGNESE VIZZINI ELETTA BABY-SINDACO DEL BORGO MADO...](#)



2 DICEMBRE 2017
["UN PIATTO DA RICORDARE", A](#)
Seleziona un Comune



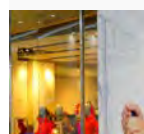
1 DICEMBRE 2017
[ARRESTATO IL GENERO DI TOTÒ RIINA, È ACCUSATO DI UNA TRUFFA COMMESS...](#)



1 DICEMBRE 2017
[NATALE CONDIVISO A CASTELLANA, COME DONARE DEI GIOCATTOLI PER I BAM...](#)



1 DICEMBRE 2017
[BLACK-OUT DI TELEFONIA E INTERNET NELLE MADONIE: PARTE LA RICHIESTA...](#)



1 DICEMBRE 2017
[TERMINI, NEGOZI CHIUSI PER LE FESTIVITÀ. IL SINDACO: "ATTO DI CORAG..."](#)

Le ultime da monrealepress.it

- 11:41 [AAA, Amico cercasi - Sebastiano Terry](#)
- 10:02 [Rimossi i cassonetti da via Candido, i residenti: "Dove lasciamo la..."](#)
- 09:25 [Visite guidate, manifestazioni e notti spettacolari, un mese di eve...](#)
- 08:43 [Le prime pagine del 3 dicembre 2017. Usa Trump vince la battaglia d...](#)
- 14:29 [Mafia e tentativi di estorsione al mercato ortofrutticolo: un arresto](#)
- 13:32 [Monreale, l'Acm si prepara al Natale: donate piante e fiori per arr...](#)
- 10:48 [San Giuseppe Jato, distrutti due camion di una ditta edile](#)
- 09:15 [Contrabbando di lubrificanti: sequestrati 18 mila litri di olio](#)
- 09:04 [Le prime pagine del 2 dicembre 2017. Maltempo, tromba d'aria a Sanr...](#)
- 17:46 [Da Monreale fino a Dubai: il Parlamento della Legalità inaugura amb...](#)

EVENTI | IN EVIDENZA

2-3/12/2017: Una Mole di Panettoni (Hotel Principi di Piemonte, Torino)

Publicato il 21 novembre 2017



2 - 3 DICEMBRE 2017

UNA MOLE DI PANETTONI 2017

ORARIO 11.00 - 20.00 - Ingresso gratuito

Hotel Principi di Piemonte, Via Pietro Gobetti 5, Torino

L'EVENTO

Una **Mole di Panettoni** è la sesta edizione della **rassegna torinese interamente dedicata al panettone artigianale**, pensata e organizzata dall'**agenzia di eventi Dettagli**.

L'evento riunirà capolavori d'arte bianca creati da pasticceri, laboratori e aziende di eccellenza che hanno come obiettivo comune l'utilizzo di **ingredienti di alta qualità**.

Durante la manifestazione sarà possibile **assaggiare e acquistare a prezzo speciale (euro 24.00/Kg)** panettoni artigianali provenienti dalle migliori pasticcerie d'Italia. Oltre alla **vetrina delle aziende**, sarà possibile assistere a una **ricca programmazione di eventi** didattici, **conferenze** sulla cultura del cibo ed **esperienze** enogastronomiche.



credits Una Mole di Panettoni

I MAESTRI DEL GUSTO DI TORINO E PROVINCIA

10 aziende presenti durante tutta la durata della manifestazione:

Apicoltori: [Mario Bianco](#)

Gelaterie: [Alberto Marchetti](#)

Panetterie: [Fabaro](#), [Alessandro Spoto](#), [Il Forno dell'Angolo](#)

Pasticcerie: [Amici Miei](#), [Giovanni Dell'Agnese](#), [Il Dolce Canavese](#), [Scalenghe](#)

Vermut: [Riserva Carlo Alberto](#)



credits Una Mole di Panettoni

2 incontri realizzati in collaborazione con i Maestri del Gusto:

SABATO 2/12/2017 ORE 18.00: NON SOLO PANETTONE – A Natale, la dolcezza domina a tavola, anche sotto forma di dessert gelato, miele e nocciolini di Chivasso abbinati all'Erbaluce di Caluso passito. Con la gelateria Alberto Marchetti (Torino), la pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso – To), l'apicoltura Mario Bianco e la cantina Gnavi Carlo (Caluso – To).

DOMENICA 3/12/2017 ORE 15.00: IL PANETTONE DEI MAESTRI DEL GUSTO – I classici piemontesi proposti dai maestri del Gusto torinesi Giovanni dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Luca Scarcella e Alessandro Spoto.

Scarica tutto il **PROGRAMMA INCONTRI** coordinati e presentati da [Alessandro Felis](#) in collaborazione con Confagricoltura Torino e Accademia per Buongustai "Sac à Poche".

Tag: Panettone, Una Mole di Panettoni

✍ ARTICOLI RECENTI

- 04/12/2017: #MAESTRIDIGITAL, la prima degustazione (Opposto, Torino)
- 2-3/12/2017: Una Mole di Panettoni (Hotel Principi di Piemonte, Torino)
- I nuovi appuntamenti del Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- Laboratorio Social – Maestri del Gusto 2.0
- 10-14/11/17: Fiera di San Martino (Chieri)

📁 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](#)
[corsi maestri del gusto](#)
[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](#)
[Notizie dai Maestri del Gusto](#)
[novità](#)
[Nuove Imprese](#)
[pasta fresca](#)
[pesce](#)
[piazzale valdo fusi](#)
[premi Maestri del Gusto](#)
[Reggia di Venaria](#)
[Rivoli](#)
[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

Make Me Feed (/) / 2017 / 12

/ Panettone e classifiche. Ascolese bissa la vittoria a Re Panettone e conquista Una Mole di Panettoni



#Make Me Feed #Panettone e classifiche. Ascolese bissa la vittoria a Re Panettone e conquista Una Mole di Panettoni

Le news dei tuoi hashtag.
(<https://www.makemefeed.com>)

[Twitter](#) [Facebook](#) [Google+](#) [Pinterest](#) [LinkedIn](#)

Pubblicata il: 4/12/2017



Fonte: WWW.SCATTIDIGUSTO.IT

Continua a leggere →

(<https://www.scattidigusto.it/2017/12/04/migliore-panettone-artigianale-ascolese-mole-torino/>)

È nata una nuova stella tra gli artigiani del panettone tradizionale: si chiama Fiorenzo Ascolese dell'omonimo Panificio di San Valentino Torio, in provincia di Salerno. Il tradizionale che aveva già >> The post Panettone e classifiche. Ascolese bissa la vittoria a Re Panettone e conquista Una Mole di Panettoni appeared first on Scatti di Gusto

Annuncio chiuso da Google

Int. visual. ann.

Perché questo annuncio? ▸


[concerti](#) [teatro](#) [cultura](#) [libri](#) [food](#) [cinema](#) [mostre](#) [bambini](#) [outdoor](#) [viaggi](#) [attualità](#) [benessere](#)
[oggi](#) [domani](#) [weekend](#) [altra data](#) [oggi al cinema](#) [oggi a teatro](#) [ristoranti](#) [locali](#)

Acquista i tuoi biglietti comodamente online

Food

Torino

Hotel Principi di Piemonte

Una Mole di Panettoni

Natale coi fiocchi

 [Speciale Natale a Torino](#)
 Da sabato 2 dicembre a domenica 3 dicembre 2017


Calendario

Date, orari e biglietti



< DICEMBRE 2017 >

D	L	M	M	G	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Clicca sul giorno per info su orari e biglietti



digg

Conto alla rovescia per l'appuntamento più atteso da chi apprezza le dolci bontà natalizie dei pasticceri artigiani di tutta Italia: è la sesta edizione di **Una Mole di Panettoni**, che torna puntuale a Torino, **sabato 2 e domenica 3 dicembre**, all'**Hotel Principi di Piemonte**, con **ingresso libero** dalle 11 alle 20 entrambi i giorni.

Non si tratta di una semplice vetrina di **lievitati** in vendita a prezzo speciale, ma di un'articolata due giorni che comprende gli **incontri con i pasticceri** (sempre a ingresso libero) con le **degustazioni guidate** da **Alessandro Felis**, abbinata a **vini e altre specialità della tradizione dolciaria delle varie regioni**. Un percorso che vuole valorizzare l'arte della pasticceria e celebrare **la riscossa del panettone**, il dolce che più di tutti sta conquistando l'estero.

Gli ultimi dati a disposizione riportano infatti un incremento nelle **esportazioni** del panettone artigianale, che ammontano a oltre 60 milioni di Euro lo scorso anno e con un trend in crescita quasi a due cifre. Ad apprezzare maggiormente il panettone, alto alla milanese, o basso alla torinese o anche creativo, è la Francia, seguita dalla Germania e dal Regno Unito, ma si affacciano pure Paesi nuovi in questo settore, come l'Arabia Saudita, gli Emirati Arabi, il Kazakistan, la Cina. Ad attirare non è soltanto la bontà del prodotto **Made in Italy**, ma la tradizione e il territorio che ogni creazione artigianale porta con sé. **Un pezzo d'Italia** che a **Una Mole di Panettoni** è possibile scoprire da vicino, **presenti i maestri pasticceri**. L'evento torinese richiama realtà di grande pregio da tutta Italia, dalle Alpi alla Sicilia (di seguito l'elenco degli espositori), proponendo ricette tradizionali e altrettante novità che saranno presentate in anteprima nel capoluogo piemontese, in quello che è ormai il più affermato appuntamento del Nord Ovest dedicato al dolce natalizio.

E UN
Nu
NEL
Mettit
 Iscr


 FONDAZIONE
 EDGARDO
 GARZONE

REGI

 Vu
 su tutti c
 Re

SCR


 BO
 PU
 converti

 Trekking :
 Bruno Mo
 il suo liti


E in più c'è il **concorso** che premierà il **migliore panettone nelle versioni tradizionale, creativo e salato**. Come sempre nelle manifestazioni curate da **Dettagli Eventi**, non mancherà la **beneficenza**, con la Onlus **#tutteggiuperterra**, a cui saranno destinati i fondi raccolti dalla **lotteria di Una Mole di Panettoni**. Le risorse sono destinate alla ricerca medico-scientifica nell'ambito delle malattie genetiche. Al Principi di Piemonte sarà presente la presidente della Onlus, Francesca Martinengo, in occasione dell'estrazione finale domenica sera. Media partner di Una Mole di Panettoni è **Radio GRP**.

Una Mole di... Incontri

Programma

SABATO 2 dicembre

Ore 12.00 – 13.00 L'APERITIVO A TORINO? CON IL PANETTONE!

Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni salate sul tema del dolce natalizio e si accompagna al vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco - To). Con le pasticcerie Arleo (Genova), Attilio Servi (Pomezia - Rm) e la panetteria Paolo e Nadia (Castellamonte - To).

Ore 13.30 – 14.30 DA TORINO ALLA PROVINCIA GRANDA.

Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con Luciano Stillitano del Caffè Platti (Torino), il panificio Comino (Morozzo - Cn) e la pasticceria Lerda (Villafalletto - Cn).

Ore 15.00 – 16.00 DAL PANETTONE AL SEMIFREDDO.

Claudia Frascini, chef, titolare di Cookin' Factory (Torino) svela alcuni segreti per trasformare il dolce lievitato in godurioso dessert da preparare in casa e soprattutto, alla portata di tutti.

Ore 16.30 – 17.30 QUANDO IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA.

Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano la pasticceria De Vivo (Pompei - Na) e Pepe (Sant'Egidio del Monte Albino - Sa) i panifici Ascolese (San Valentino Toiro - Sa) e Pane 2000 (Salerno).

Ore 18.00 – 19.00 NON SOLO PANETTONE.

A Natale, la dolcezza domina a tavola, anche sotto forma di dessert gelato, miele e nocciolini di Chivasso abbinati all'Erbaluce di Caluso passito. Con la gelateria Alberto Marchetti (Torino), la pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso - To), l'apicoltura Mario Bianco e la cantina Gnavi Carlo (Caluso - To). Un incontro all'insegna dei Maestri del Gusto.

Domenica 3 dicembre

Ore 12.00 – 13.00 GHIOTTE DECLINAZIONI DALLA PENISOLA.

Con le pasticcerie Rigacci (Cerbaia in Val di Pesa - Fi), Calciano (Tricarico - Mt), i panifici D'Angelo (Palermo) e Pagnani (Arcevia - An).

Ore 13.30 – 14.30 DOLCI NATALIZI DAL TRIVENETO.

Panettone ma, ovviamente, anche Pandoro e Gubana, la tavolozza delle feste del Nord Est è al completo. Con le pasticcerie Beltrame e Dall'Omo (Verona), Vianello (Venezia) e il panificio Il Forno (Tarcento - Ud).

Ore 15.00 – 16.00 IL PANETTONE DEI MAESTRI DEL GUSTO.

I classici piemontesi proposti dai Maestri del Gusto torinesi Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Luca Scarcella e Alessandro Spoto.

Ore 17.00 – 18.00 IL PANETTONE DELLE FESTE FATTO A CASA.

Come realizzare un dolce originale, farcito e ricoperto di glassa e la frutta brinata per decorarlo. Lezione di cucina a cura di Giada Bosco e Mary Mannara del Melograno (Torino).

Ore 18.00 – 18.30 PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO "UNA MOLE DI PANETTONI" 2017.

Verranno proclamati i primi tre delle quattro categorie in gara: tradizionale (milanese e piemontese), creativo e salato.

Ore 19.00 – 19.30 "TUTTEGIUPERTEIRA". IL PANETTONE CHE FA BENE.

Estrazione dei biglietti della lotteria indetta a favore della ONLUS torinese. Tanti premi golosi. Presso il saloneDELLE FESTE al secondo piano.



Capodai
Nuovo: |



Il Cibo S
Belpaes
dicembr

Altri eventi di Speciale Natale a Torino:

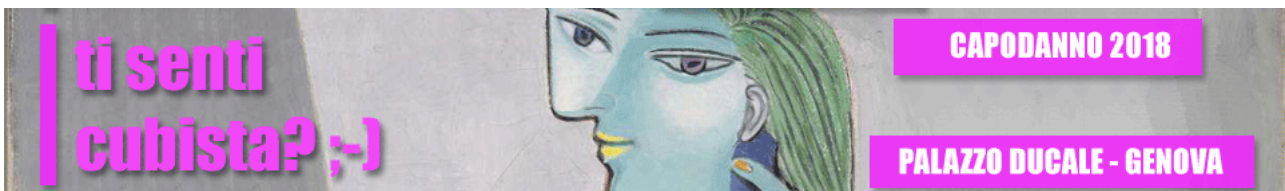
- ▶ [Natale in Giostra 2017: il Luna Park a Torino Esposizioni, fino al 9 gennaio 2018](#)
- ▶ [Natale 2017 al Castello di Masino, fino al 10 dicembre 2017](#)
- ▶ [Natale alle Gru, dalla pista di pattinaggio sul ghiaccio all'albero di Natale, al coro Gospel, fino al 7 gennaio 2018](#)
- ▶ [Natale a Mondojuve, fino al 25 dicembre 2017](#)
- ▶ [Villaggio di Babbo Natale 2017 a Torino: il Sogno di Natale alla Venaria, fino al 7 gennaio 2018](#)

Potrebbe interessarti anche:

- ▶ [Veggie Planet Torino, dal 21 aprile al 22 aprile 2018](#)
- ▶ [L'infinita curiosità. Un viaggio in compagnia degli chef con 7 piatti da assaporare, fino al 10 marzo 2018](#)
- ▶ [Fiere del Porro e del Bovino a Carmagnola, 10 dicembre 2017](#)
- ▶ [Cena con delitto alla Bacca blu, 16 dicembre 2017](#)



Scopri [cosa fare oggi a Torino](#) consultando la nostra agenda eventi.
Hai programmi per il fine settimana? Scopri gli [eventi del weekend](#).



OGGI AL CINEMA A TORINO

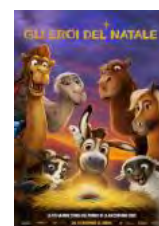


Amori che non sanno stare al mondo

Di Francesca Comencini
Commedia, Drammatico
Italia, 2017

Claudia e Flavio si sono amati, a lungo e morbosamente. Poi tutto è finito, e per lei è stato molto traumatico. Dopo tanti anni quello che entrambi vedono è un mondo alla deriva, come un'isola. Lui ha dentro la furia di andare...

[Guarda la scheda del film](#)



Redazione Milano
redazione.milano@mentelocale.it

Redazione Torino
redazione.torino@mentelocale.it

Redazione Genova
redazione@mentelocale.it

Pubblicità sul sito
pubblicita@mentelocale.it

Amministrazione
amministrazione@mentelocale.it



Mentelocale Web Srl - Piazza della Vittoria 6/6 - Genova
Copyright © 2017 - Tutti i diritti riservati
Iscrizione al Registro delle Imprese di Genova n.02437210996
R.E.A. di Genova: 486190
Codice Fiscale / P.Iva 02437210996

[Informativa Privacy](#)

[Informativa Cookies](#)

[Lavora con noi](#)

REGISTRATI

Vuoi essere su tutti gli eventi? Registrati

scrivi

[\(https://www.lucianopignataro.it/feed/\)](https://www.lucianopignataro.it/feed/) [f \(https://www.facebook.com/pages/Luciano-Pignataro-Wine-Blog/120006484695892\)](https://www.facebook.com/pages/Luciano-Pignataro-Wine-Blog/120006484695892) 

[\(https://www.youtube.com/user/LucianoPignataro/\)](https://www.youtube.com/user/LucianoPignataro/)



[\(https://www.lucianopignataro.it/\)](https://www.lucianopignataro.it/)



Miglior Panettone d'Italia 2017? Fiorenzo Ascolese mette in riga i big a 27 anni

[© 13/12/2017](#) [4.2 MILA](#) [Condividi](#) [Mi piace 408](#) [Tweet](#) [in Condividi](#) [17](#) [G+](#)



Fiorenzo Ascolese

di Marco Contursi

E' suo il miglior panettone d'Italia. Così hanno deciso i giudici di Re Panettone e Una mole di Panettoni, due concorsi nazionali sul dolce meneghino per eccellenza, che vedevano in gara i migliori lieviti italiani.

Lui è Fiorenzo Ascolese, giovane panettiere, di soli 27 anni, insieme al fratello Giovanni, in quel di San Valentino Torio, borgo agricolo dell'agro nocerino sarnese, poco conosciuto ai più. E sapere che un ragazzo, del mio territorio è arrivato così in alto, mi fa davvero felice.

Fiorenzo ha studiato tanto per arrivare al risultato odierno che lo ha visto primeggiare su mostri sacri della pasticceria di tutta Italia.

Anni di corsi con maestri del calibro di Antoniazzi, Montanari, Lungo, Giorilli e ore e ore di sperimentazione hanno prodotto il risultato odierno. Fiorenzo è un maniaco della qualità, basti pensare che per il suo panettone piemontese (la versione che consiglio) sceglie solo arance di ribera dop del produttore Ganduscio, colte dalla pianta il 15 novembre. "2-4 per pianta, solo le più mature, che candisco personalmente" precisa orgoglioso Fiorenzo, a cui aggiunge uva passa di Pantelleria, vaniglia del Madagascar per un dolce unico e pregiato.



Panificio Ascolese - in preparazione



Panificio Ascolese – a testa in giù

Ma la linea dei panettoni di Ascolese, prevede anche un panettone con limoni di Sorrento, uno con cioccolato e mandorle che si rifà alla torta caprese, uno coi frutti di bosco e uno ai 3 cioccolati per i più golosi. Menzione a parte per il pan vesus, dolce che ricorda nella forma il celebre vulcano, che racchiude al suo interno noci di sorrento caramellate e albicocche del vesuvio candite. Un trionfo dei sapori campani.



Panificio Ascolese – pan vesus



Panificio Ascolese - caprese



Panificio Ascolese - piemontese

Ma Fiorenzo è prima di tutto un panettiere e produce anche ottimi tarallini e grissini, fatti rigorosamente a mano e con materie prime di eccellenza quali un extravergine cilentano e il pomodoro san marzano dop. Senza tralasciare i dolci delle ricorrenze e la domenica un soffice babà.



Panificio Ascolese - tarallini

Sono sincero, pensavo di incontrare un ragazzo un po' altezzoso per via dei risultati raggiunti ma ho trovato una persona umile che mantiene ben saldi i piedi per terra e lavora duro per migliorarsi. Un ragazzo che anche nei prezzi, nonostante le vittorie si mantiene moderato: 25 euro i panettoni al negozio, poco in più nel E-shop ma se ne prendi due le spese di spedizione sono in omaggio. Fa bene incontrare persone così, umili e operose . Un panettone da provare sicuramente per Natale, per portare sulla propria tavola quello che due giurie hanno ritenuto il migliore d'Italia per quest'anno. Con la soddisfazione che il numero 1, del 2017 è un ragazzo dell' agro nocerino sarnese, e ha solo 27 anni. Queste sono le storie che mi piace raccontare.



Panificio Ascolese tagliato

Panificio Ascolese

Via Vetice 53 San Valentino Torio (SA)

tel 0815187444

Scarica in PDF (/a/panettone-ascolese-panificio/138573/?pdf=138573)

Powered by Google



Hotel Ariston Molino Buja

Ann. booking.com



I migliori panettoni artigianali italiani: le 20 scelte di V anity Fair

lucianopignataro.it



Capodanno Roma

Ann. Cinecittà World



Il miglior panettone artigianale della nostra vita è di Iginio...

lucianopignataro.it



Avete i papilloma?

Ann. italkentlaser.com



Panettone classico milanese e la ricetta di Sal de Riso

lucianopignataro.it



Vi presentiamo i 23 pasticciere e i panettoni di RePanettone a...

lucianopignataro.it



Panettone a lievitazione naturale: fatelo a casa con la ricetta di Iginio...

lucianopignataro.it

I dolci e i gelati (https://www.lucianopignataro.it/r/le-stanze-del-gusto/i-dolci-e-i-gelati/) | / 2 commenti / Luciano Pignataro

(https://www.lucianopignataro.it/a/author/luciano/)

Torino, Una Mole di Panettoni torna in città per celebrare il dolce re del Natale

By Andrea Decorato - Dic 1, 2017



Nel primo weekend di dicembre, torna, a Torino, una Mole di Panettoni

Sabato 2 e domenica 3 dicembre, ritorna, a Torino , Una Mole di Panettoni .

Si tratta dell'appuntamento dedicato al dolce simbolo del Natale italiano più importante del Nord-Ovest .

L'evento, ormai arrivato alla sesta edizione, è dedicato al tipico dolce di origine milanese, re indiscusso delle feste natalizie di tutta Italia .

La kermesse si svolgerà presso l'Hotel Principi di Piemonte .

L'ingresso sarà libero. L'orario di apertura al pubblico, per entrambi i giorni, va dalle 11 alle 20.

In queste due giornate, non verranno solo messi in mostra i panettoni, ma anche vini e altre specialità della tradizione dolciaria delle varie regioni italiane.

Il programma dell'evento, infatti, prevede incontri con i pasticceri e degustazioni guidate.

La kermesse torinese ospiterà prestigiose realtà da tutta Italia , da nord a sud. Verranno proposte ricette tradizionali e verranno presentate in anteprima moltissime novità.

Una Mole di Panettoni vuole valorizzare l'arte della pasticceria e celebrare il panettone, un dolce che, negli ultimi anni, sta riscuotendo notevole successo anche all'estero.

L'evento prevede anche una lotteria, per cui si raccoglieranno dei fondi, che verranno devoluti in beneficenza dalla Onlus #TutteGiuPerTerra .

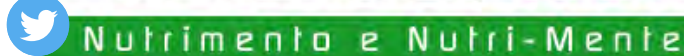
La raccolta fondi verrà destinata alla ricerca medico-scientifica per le malattie genetiche.

Dunque, per tutti i golosi, l'appuntamento è a Torino , Una Mole di Panettoni vi aspetta.

Credit photo: Maestri del Gusto

Commenti

Commenti

Nürnberg, Germany 14. – 17.2.2018



into organic




Tris d'Assi del panettone Fiasconaro: Torino, Firenze e Cefalù

Panettone Marron Noir protagonista nei tre eventi Natalizi in contemporanea per l'azienda dolciaria siciliana Fiasconaro

171 Views

dicembre 02, 2017

No Comments

Aziende e prodotti, Eventi, PRIMA PAGINA, Sicilia, Top 10

Giuseppe



TORINO-FIRENZE-CEFALÙ:
FIASCONARO PROTAGONISTA DI TRE
 EVENTI GOURMAND
 CON IL NUOVO PANETTONE
 MARRON NOIR

Milano, 1 dicembre 2017 – Un fine settimana intenso, questo di inizio dicembre, per l'azienda dolciaria siciliana Fiasconaro presente in contemporanea a tre manifestazioni, dal Nord al Sud della Penisola, focalizzate sul dolce natalizio


per antonomasia: il panettone.

UNA MOLE DI PANETTONI – Torino, Hotel Principi di Piemonte – 2-3 dicembre 2017.

Ingresso libero

Torna 'Una Mole di Panettone', l'annuale rassegna torinese interamente dedicata al panettone artigianale. Negli spazi dello storico Hotel Principi di Piemonte, si danno appuntamento (il 2 e il 3 dicembre) pasticceri di tutt'Italia per una due giorni di degustazioni, show-cooking, eventi didattici e conferenze. Per salutare questa sesta edizione, il Maestro pasticciere Nicola Fiasconaro ha creato ad hoc una 'super-sorpresa': un panettone personalizzato in formato extra-large (10 kg di assoluta bontà) offerto in degustazione sabato pomeriggio a tutti i visitatori dello stand Fiasconaro. 'Amico' storico della manifestazione, anche quest'anno Nicola Fiasconaro recita un ruolo ufficiale partecipando sabato mattina, in qualità di 'Testimonial dell'alta pasticceria', alla cerimonia taglio del nastro inaugurale insieme alle autorità locali.

CERCA IN NEWSFOOD

 Google Ricerca personalizzata 





Dopo la tappa di Roma di due settimane fa, arriva a Firenze la Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro, golosa kermesse che promuove il vero Made in Italy nel settore dei lievitati. Sabato 2 e domenica 3 dicembre lo storico Palazzo Pucci (via de' Pucci, 2) apre le sue porte per accogliere i migliori pasticceri del Paese pronti a proporre ai visitatori tutta la fragranza dei prodotti da forno, in un'atmosfera al

100% natalizia. Testimonial d'eccezione è l'azienda dolciaria siciliana Fiasconaro, che per la prima volta approda ufficialmente a Firenze. Un'occasione unica dunque, per tanti fiorentini, di assaporare i famosi panettoni 'Made in Sicily' in compagnia del giovane pasticciere Mario Fiasconaro, che del pluripremiato padre Nicola sta seguendo le orme.

PANETTONE FESTIVAL – Cefalù (PA) – 1-3 dicembre 2017. Ingresso libero
Dall'1 al 3 dicembre Cefalù diventa la capitale del più tipico dolce natalizio e ospita la prima edizione del Panettone Festival. Lungo la centralissima via Roma si susseguono una quarantina di stand di pasticceri siciliani desiderosi di far conoscere il proprio panettone, rigorosamente artigianale. Uno l'obiettivo: evidenziare come questo dolce figlio della cultura alimentare lombardo/piemontese abbia saputo negli anni superare i propri confini d'origine fino a diventare un'icona dell'intero Paese. Fra i tanti eventi in programma nel corso della manifestazione, spicca domenica 3 dicembre (ore 18.00 – Teatro Artigianelli) il Workshop 'Levitazione e paste acide' del maestro pasticciere Nicola Fiasconaro. Una vera e propria lezione aperta al pubblico sulla 'magia' del panettone tenuta da un siciliano doc la cui fama è ormai internazionale.

Torino – Firenze – Cefalù:

tre occasioni imperdibili, condensate in un unico week-end, per gustare dal Nord al Sud d'Italia i famosi panettoni di casa Fiasconaro... a partire dal nuovo Marron Noir.

NEL MONDO POLITICA/ECONOMIA/FINANZA ATTUALITÀ E COSTUME FATTI & MISFATTI

Marron Noir, il panettone col cuore di castagna – Fra le tante leccornie da gustare allo stand Fiasconaro spicca il nuovo panettone Marron Noir, nato per salutare il Natale 2017. Bello a vedersi e tutto da gustare, è un vero e proprio omaggio al Piemonte e alle sue specialità: arricchito con farina tostata di castagna e con miele di castagno, l'impasto accoglie al suo interno i più preziosi marroni della Valle Varaita (spicchio di terra in provincia di Cuneo, dove la castanicoltura ha origini antichissime) e un dosaggio calibrato di cioccolato alla gianduia. Una doppia glassatura lo rende ancora più invitante: la copertura fondente avvolge infatti una leggera crema di marroni. Il tocco finale? Un sontuoso Marron Glacé troneggia con fare autoritario sulla cima del panettone.

L'azienda dolciaria siciliana Fiasconaro si posiziona oggi come un punto di riferimento assoluto nel settore dell'alta pasticceria. Affermata sul mercato nazionale e internazionale, è una realtà moderna e in continua espansione in cui convivono un forte spirito imprenditoriale e una costante ricerca della qualità nel pieno rispetto dei più alti standard della tradizione gastronomica italiana. Oggi i prodotti Fiasconaro, dopo aver valicato i confini siciliani, sono distribuiti su tutto il territorio nazionale, in molti Paesi europei, oltre che negli USA, in Canada, in Brasile, in Giappone, in Australia e in Nuova Zelanda.

Inserisci l'URL per scoprirlo

Google

ULTIMISSIME

[Natale ed alimentazione, dieci regole contro lo stress](#)

[Tris d'Assi del panettone Fiasconaro: Torino, Firenze e Cefalù](#)

[Manuale Strumenti di Cottura Saps Agnelli Cooking Lab](#)

[Il cibo. Respiro dell'anima, energia per la vita, nutrimento della pace by Benito Perrone](#)

[Vino e istamina: intervista al dott. Eugenio Franzero, nutrizionista ed esperto di intolleranze alimentari](#)

[Fondo Sostegno Affitti: 20 milioni di euro per 2019/2020](#)

TOP 10

[TRIS D'ASSI DEL PANETTONE](#)

[FIASCONARO: TORINO, FIRENZE E CEFALÙ](#)

[Manuale Strumenti di Cottura Saps Agnelli Cooking Lab](#)

[GOJI ITALIANO BIO, novità in vetrina: la prima pasta all'uovo nutraceutica](#)

[Le Esperienze di ADI, miele millesimato del 'pastore di Api' d'Abruzzo](#)

[Parmigiano Reggiano Bonat: Se costa di più, ci sarà una ragione! \(Video\)](#)

[TECNOBLEND: Materie prime per gelateria, pasticceria, caffetteria e panificazione](#)

[Yard Restaurant, apre il nuovo ristorante](#)

ARCHITETTO D'INTERNI?
chiedi informazioni e preventivi



(<http://www.tuccocasa-piemonte.it>)

MESSAGGIO PROMOZIONALE



A Torino arriva «Una Mole di Panettoni»

P.R. (/INDEX.PHP/COMPONENT/CONTACT/CONTACT/4-PAOLO-RACHETTO?ITEMID=113) / 30 NOVEMBRE 2017

[MANIFESTAZIONI \(/INDEX.PHP/CULTURA/35-MANIFESTAZIONI\)](#)



NEXT ARTICLE

[Presentato «Un Natale con i Fiocchi» 2017 \(/index.php/cultura/35-manifestazioni/4555-presentato-un-natale-con-i-fiocchi-2017\)](#)

Sabato 2 e domenica 3 dicembre, all'Hotel Principi di Piemonte, con ingresso libero dalle ore 11 alle 20, si svolgerà la sesta edizione della manifestazione, sulle dolci bontà natalizie dei pasticceri artigiani di tutta Italia.

Conto alla rovescia per la sesta edizione di "Una mole di panettoni", l'appuntamento più atteso da chi apprezza le dolci bontà natalizie dei pasticceri artigiani di tutta Italia.



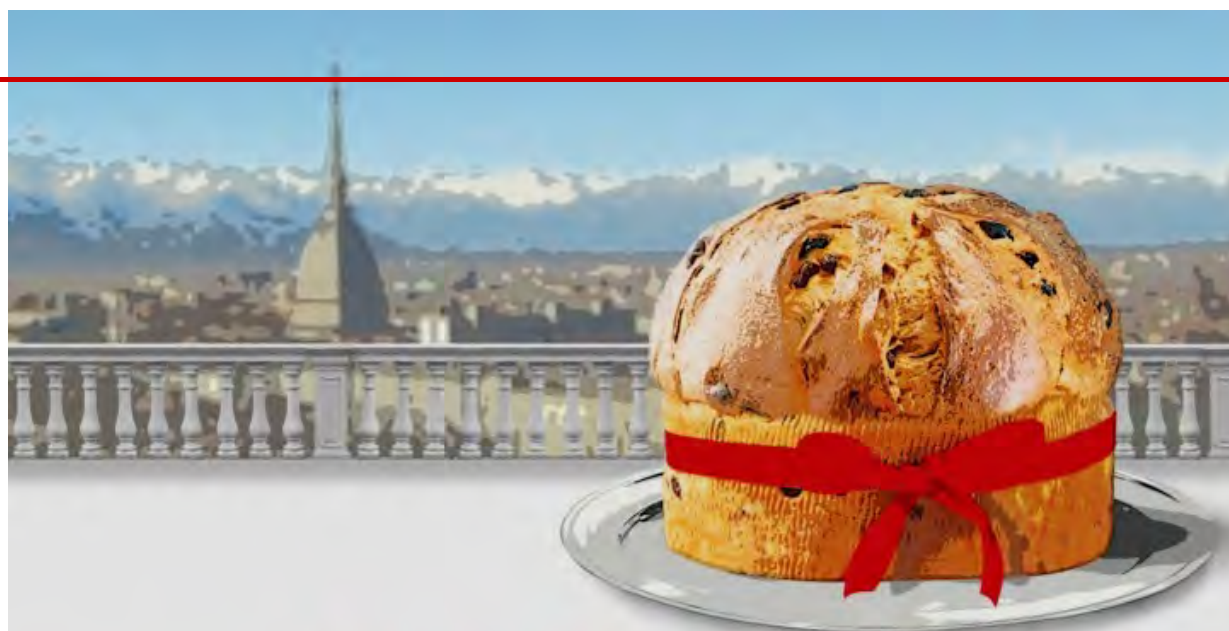
(/index.php)

30

GIO, NOV



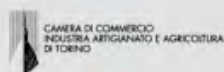
3986 NEW ARTICLES ▾



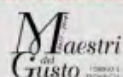
CON IL PATROCINIO DI



CITTA' DI TORINO



CON LA PARTECIPAZIONE DI



LA MANIFESTAZIONE SOSTIENE

#tuttegiuuperterra

CONTATTI

deltaggi

info@deltaglieventi.it
www.deltaglieventi.it

DIRETTORE ARTISTICO
Alessandro Felis

IMMAGINE COORDINATA
Sofia Sclopis di Salerano

UNA MOLE DI PANETTONI

.. nella capitale del gusto

6ª EDIZIONE * 2-3 DICEMBRE 2017 * TORINO

INGRESSO GRATUITO

Hotel Principi di Piemonte

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

VETRINA DI LIEVITATI DI ECCELLENZA ARTIGIANALE
degustazione e vendita al prezzo speciale di € 24.00

*

UNA MOLE DI INCONTRI
eventi didattici, conferenze sulla cultura del cibo
ed esperienze enogastronomiche

*

CONCORSO
miglior panettone tradizionale, creativo e salato

CON LA PARTECIPAZIONE DI



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

Archivio della Regione Piemonte
per la Promozione e l'Identificazione

LICEI - ALBERGHIERO



Roma di Montebelluna - T.O.



Logo of Liceo Alberghiero.



SPONSOR

REALE MUTUA

REALE GROUP



UNIVESOBIANCO
Specialista di farine di qualità



VolkswagenTorino.it



Artecarta
Artigianità e Qualità tutta Italiana

SPONSOR TECNICO

GOELDLIN
Chef

MEDIA PARTNER



La manifestazione torna puntuale a Torino, sabato 2 e domenica 3 dicembre, dalle 11 alle 20, all'Hotel Principi di Piemonte, con ingresso libero. Non si tratta di una semplice vetrina di lievitati in vendita a prezzo speciale, ma di un'articolata due giorni che comprende gli incontri con i pasticceri con le degustazioni guidate da Alessandro Felis, abbinata a vini e altre specialità della tradizione dolciaria delle varie regioni. Un percorso che vuole valorizzare l'arte della pasticceria e celebrare la riscossa del panettone, il dolce che più di tutti sta conquistando l'estero.

I dati riportano un incremento nelle esportazioni del panettone artigianale, che ammontano a oltre 60 milioni di euro lo scorso anno e con un trend in crescita quasi a due cifre. Ad apprezzare maggiormente il panettone, alto alla milanese o basso alla torinese o anche creativo, è la Francia, seguita dalla Germania e dal Regno Unito, ma si affacciano pure Paesi nuovi in questo settore, come l'Arabia Saudita, gli Emirati Arabi, il Kazakistan, la Cina.

Ad attirare non è soltanto la bontà del prodotto rigorosamente Made in Italy, ma la tradizione e il territorio che ogni creazione artigianale porta con sé. Un pezzo d'Italia, che è possibile scoprire da vicino, presenti i maestri pasticceri. L'evento torinese richiama realtà di grande pregio da tutta Italia, dalle Alpi alla Sicilia,

proponendo ricette tradizionali e altrettante novità che saranno presentate in anteprima nel capoluogo piemontese, in quello che è ormai il più affermato appuntamento del Nord Ovest dedicato al dolce natalizio. Inoltre, c'è il concorso che premierà il migliore panettone nelle versioni tradizionale, creativo e salato.

Come sempre nelle manifestazioni curate da Dettagli Eventi, non mancherà la beneficenza, con la Onlus #tuttegiuperterra, a cui saranno destinati i fondi raccolti dalla lotteria di Una Mole di Panettoni. Le risorse sono destinate alla ricerca medico-scientifica nell'ambito delle malattie genetiche. Al Principi di Piemonte sarà presente la presidente della Onlus, Francesca Martinengo, in occasione dell'estrazione finale domenica sera. Media partner di Una Mole di Panettoni è Radio GRP.

Il programma della manifestazione

SABATO 2/12/2017

Ore 12.00 – 13.00 L'APERITIVO A TORINO? CON IL PANETTONE! - Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni salate sul tema del dolce natalizio e si accompagna al vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco - To). Con le pasticcerie Arleo (Genova), Attilio Servi (Pomezia - Rm) e la panetteria Paolo e Nadia (Castellamonte - To).

Ore 13.30 – 14.30 DA TORINO ALLA PROVINCIA GRANDA - Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con Luciano Stillitano del Caffè Platti (Torino), il panificio Comino (Morozzo - Cn) e la pasticceria Lerda (Villafalletto - Cn).

Ore 15.00 – 16.00 DAL PANETTONE AL SEMIFREDDO - Claudia Frascini, chef, titolare di Cookin' Factory (Torino) svela alcuni segreti per trasformare il dolce lievitato in godurioso dessert da preparare in casa e soprattutto, alla portata di tutti.

Ore 16.30 – 17.30 QUANDO IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA - Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano la pasticceria De Vivo (Pompei - Na) e Pepe (Sant'Egidio del Monte Albino - Sa) i panifici Ascolese (San Valentino Toiro - Sa) e Pane 2000 (Salerno).

Ore 18.00 – 19.00 NON SOLO PANETTONE - A Natale, la dolcezza domina a tavola, anche sotto forma di dessert gelato, miele e nocciolini di Chivasso abbinati all'Erbaluce di Caluso passito. Con la gelateria Alberto Marchetti (Torino), la pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso - To), l'apicoltura Mario Bianco e la cantina Gnavi Carlo (Caluso - To). Un incontro all'insegna dei Maestri del Gusto.

DOMENICA 3/12/2017

Ore 12.00 – 13.00 GHIOTTE DECLINAZIONI DALLA PENISOLA - Con le pasticcerie Rigacci (Cerbaia in Val di Pesa - Fi), Calciano (Tricarico - Mt), i panifici D'Angelo (Palermo) e Pagnani (Arcevia - An).

Ore 13.30 – 14.30 DOLCI NATALIZI DAL TRIVENETO - Panettone ma, ovviamente, anche Pandoro e Gubana, la tavolozza delle feste del Nord Est è al completo. Con le pasticcerie Beltrame e Dall'Omo (Verona), Vianello (Venezia) e il panificio Il Forno (Tarcento - Ud).

Ore 15.00 – 16.00 IL PANETTONE DEI MAESTRI DEL GUSTO - I classici piemontesi proposti dai Maestri del Gusto torinesi Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Luca Scarcella e Alessandro Spoto.

Ore 17.00 – 18.00 IL PANETTONE DELLE FESTE FATTO A CASA - Come realizzare un dolce originale, farcito e ricoperto di glassa e la frutta brinata per decorarlo. Lezione di cucina a cura di Giada Bosco e Mary Mannara del Melograno (Torino).

Ore 18.00 – 18.30 PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO "UNA MOLE DI PANETTONI" 2017 - Verranno proclamati i primi tre delle quattro categorie in gara: tradizionale (milanese e piemontese), creativo e salato.

Ore 19.00 – 19.30 "TUTTEGIUPERTEIRA". IL PANETTONE CHE FA BENE - Estrazione dei biglietti della lotteria indetta a favore della ONLUS torinese. Tanti premi golosi.

Presso il SALONE DELLE FESTE al secondo piano.

[Manifestazioni \(/index.php/component/tags/tag/manifestazioni\)](/index.php/component/tags/tag/manifestazioni)

[Panettoni \(/index.php/component/tags/tag/panettoni\)](/index.php/component/tags/tag/panettoni)

[Dolci \(/index.php/component/tags/tag/dolci\)](/index.php/component/tags/tag/dolci)

[Una Mole di Panettoni \(/index.php/component/tags/tag/una-mole-di-panettoni\)](/index.php/component/tags/tag/una-mole-di-panettoni)

[Hotel Principi di Piemonte \(/index.php/component/tags/tag/hotel-principi-di-piemonte\)](/index.php/component/tags/tag/hotel-principi-di-piemonte)

NEXT ARTICLE

[Presentato «Un Natale con i Fiocchi» 2017 \(/index.php/cultura/35-manifestazioni/4555-presentato-un-natale-con-i-fiocchi-2017\)](/index.php/cultura/35-manifestazioni/4555-presentato-un-natale-con-i-fiocchi-2017)

DA LEGGERE ALTRE NEWS



[ECONOMIA & FINANZA \(/INDEX.PHP/ATTUALITA/19-ECONOMIA-FINANZA\)](/INDEX.PHP/ATTUALITA/19-ECONOMIA-FINANZA) NOV 29 2017

Congiuntura economica Piemonte. +2.7% (/index.php/attualita/19-economia-finanza/4562-congiuntura-economica-piemonte-2-7)



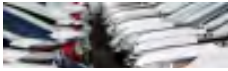
ECONOMIA & FINANZA (/INDEX.PHP/ATTUALITA/19-ECONOMIA-FINANZA) NOV 14 2017

Il III° trimestre del tessuto artigianale (/index.php/attualita/19-economia-finanza/4467-il-iii-trimestre-del-tessuto-artigianale)



ECONOMIA & FINANZA (/INDEX.PHP/ATTUALITA/19-ECONOMIA-FINANZA) NOV 01 2017

Economia Piemonte: imprenditoria stabile (/index.php/attualita/19-economia-finanza/4399-economia-piemonte-stabile-l-imprenditoria)



ECONOMIA & FINANZA (/INDEX.PHP/ATTUALITA/19-ECONOMIA-FINANZA) OTT 23 2017

Automotive: positivi segnali di crescita (/index.php/attualita/19-economia-finanza/4334-automotive-positivi-segnali-di-crescita)



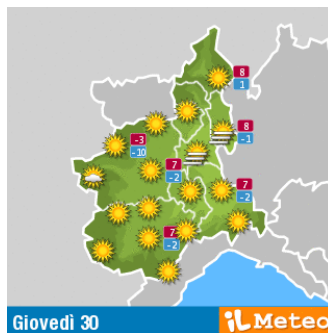
ECONOMIA & FINANZA (/INDEX.PHP/ATTUALITA/19-ECONOMIA-FINANZA) OTT 19 2017

Monitor dei Distretti. II° trimestre 2017 (/index.php/attualita/19-economia-finanza/4311-monitor-dei-distretti-ii-trimestre-2017)



(mailto:redazione@notiziepiemonte.it)

METEO DEL PIEMONTE



(http://www.ilmeteo.it/Piemonte)

Home > Notizie >



NOTIZIE

Una Mole Di Panettoni



By **Piera Genta**

On **Nov 22, 2017**

Atmosfera natalizia sabato 2 e domenica 3 dicembre all'Hotel Principi di Piemonte di Torino, con ingresso libero dalle 11 alle 20 entrambi i giorni.

Un'articolata due giorni che comprende gli incontri con i pasticceri con degustazioni guidate, abbinate a vini e altre specialità della tradizione dolciaria delle varie regioni. Un percorso che vuole valorizzare l'arte della pasticceria e celebrare la riscossa del panettone, il dolce che più di tutti sta conquistando l'estero.

Gli ultimi dati a disposizione riportano infatti un incremento nelle esportazioni del panettone artigianale, che ammontano a oltre 60 milioni di Euro lo scorso anno e con un trend in crescita quasi a due cifre. Ad apprezzare maggiormente il panettone, alto alla milanese, o basso alla torinese o anche creativo, è la Francia, seguita dalla Germania e dal Regno Unito, ma si affacciano pure Paesi nuovi in questo settore, come l'Arabia Saudita, gli Emirati Arabi, il Kazakistan, la Cina. Ad attirare non è soltanto la bontà del prodotto Made in Italy, ma la tradizione e il territorio che ogni creazione artigianale porta con sé.

L'evento torinese richiama realtà di grande pregio da tutta Italia, dalle Alpi alla Sicilia, proponendo ricette tradizionali e altrettante novità che saranno presentate in anteprima nel capoluogo piemontese, in quello che è ormai il più affermato appuntamento del Nord Ovest dedicato al dolce natalizio. E in più c'è il concorso che premierà il migliore panettone nelle versioni tradizionale, creativo e salato.

Piera Genta



Piera Genta

Peck



È firmato dal maestro pasticcere Galileo Reposo la novità dell'anno di Peck, a Milano, profumato e arricchito con cioccolato bianco, caffè e pistacchi (peck.it).

Iginio Massari

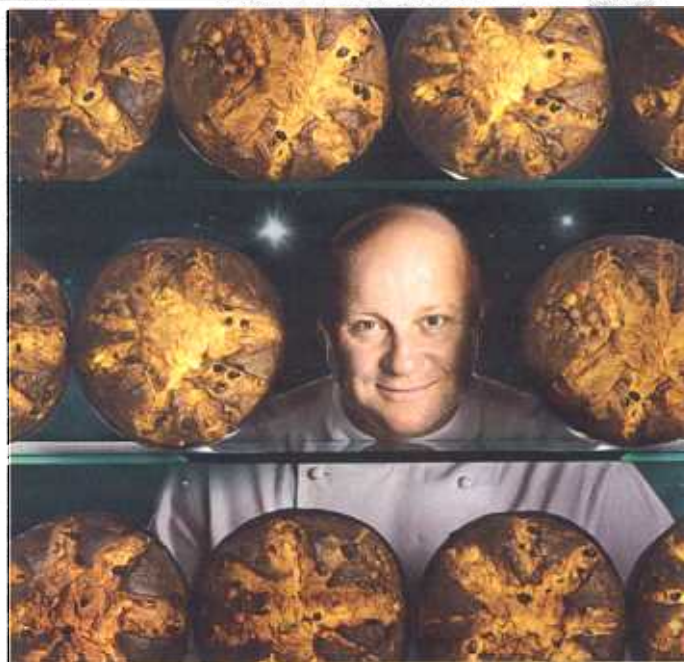


Le gocce di cioccolato al posto dei canditi sono state la prima variante introdotta nel panettone di pasticceria. Qui la creazione del maestro Iginio Massari della pasticceria Veneto a Brescia (iginiomassari.it)

Al taglio, si diffonde il profumo soave e cremoso del burro di panna pregiato e compare l'arredo di uvette e canditi che la tradizione vuole in giusta quantità e proporzione. Adesso tocca al palato dire se la promessa è mantenuta da una pasta soffice, né troppo umida né troppo asciutta, né stucchevole né avara di dolcezza, che invita a rinnovare il morso stuzzicato dall'elasticità dei cubetti di cedro e arancia. Questo è il panettone milanese classico al suo meglio, dal 2005 tutelato con Decreto ministeriale come «dolce specifico italiano» di cui sono stabiliti ingredienti e misure, alto come se lo inventò Angelo Motta negli anni Cinquanta, o basso, che è poi la stessa cosa ma con la pasta accolta in un pirottino di pochi centimetri anziché stretta da una fascia alta che ne promuove lo slancio. Da mangiare, avvertono i puristi, alla temperatura di 25/30 gradi perché possa sprigionare tutti i suoi aromi. Per buono che sia, il panettone non sarebbe riuscito a produrre un valore di mercato globale che sfiora i 3 miliardi di euro se non avesse la straordinaria capacità di reinventarsi. Le idee nuove sono arrivate dal Sud dove, proprio perché non circondato dalla rispettosa venerazione che gli si tributa a Nord, è stato trattato con la disinvoltura di un dolce di fantasia. Come ha fatto, con un percorso inverso, la pizza.

Difatti la novità più sfiziosa presentata alla manifestazione Re Panettone a Milano è stata «l'incrocio tra

Loison



Dario Loison, terza generazione di pasticceri, nell'azienda di Costabissara, vicino a Vicenza, produce molte varianti di panettone con ingredienti di alta qualità, dal cedro di Diamante al sale di Cervia (loison.com)

LINK_FOOD/1

Cova



Il panettone che piace ai più piccoli è quello decorato, bello come un giocattolo, specialità della pasticceria Cova di Milano. Nella foto quello a forma di Babbo Natale (covamilano.com).

Mauro Morandin



«Paperino sciatore» presentato alla manifestazione milanese «Re Panettone», è un'opera d'arte gastronomica del pasticcere Mauro Morandin di Saint Vincent (Aosta).

Mourad Baiti Touati (2)

panettone e altri dolci», dice Stanislao Porzio che dieci anni fa si è inventato questo evento. «Per esempio il Pan-sfogliatella, di De Vivo a Pompei (www.lapasticceria-de-vivo.it), o il Panettone Bocelli con mousse di cioccolato bianco, vaniglia e frutti di bosco che la marchigiana Picchio di Loreto (pasticceria-picchio.com) ha mutuato dalla torta creata per il matrimonio del cantante lirico».

La novità più seria, però, è la certificazione del dipartimento Defens (www.defens.unimi.it) dell'Università degli studi di Milano che garantisce che i panettoni presentati non contengono mono e digliceridi né ingredienti di sintesi, cosa necessaria ai lievitati industriali che devono coprire una durata di sei mesi, ma che spesso si ritrova anche in quelli artigianali.

Che al Sud la fantasia non manchi, si sa. Ma anche la sindaca Chiara Appendino, nel coronare i vincitori in occasione della sesta edizione del concorso «Una Mole di panettoni» a Torino, sarà stata a dir poco sorpresa dal fatto che il primo premio della categoria «tradizionale Torino» (basso con glassa croccante di nocciola Piemonte inventato da Monsù Ferrua, fornitore della Real Casa e fondatore della premiata ditta Galup), sia andato ad Alessandro Spagnoletti di La Gioia di Taranto (099.7365956). E quello per il miglior panettone milanese (alto) al panificio Ascolese, in provincia di Salerno (panificioascolese.it).

Marchesi



Gioca a evocare una corona regale, una crinolina o una torta di nozze la copertura di glassa candida della pasticceria Marchesi a Milano decorata con medaglioni settecenteschi (www.pasticceriamarchesi.com)

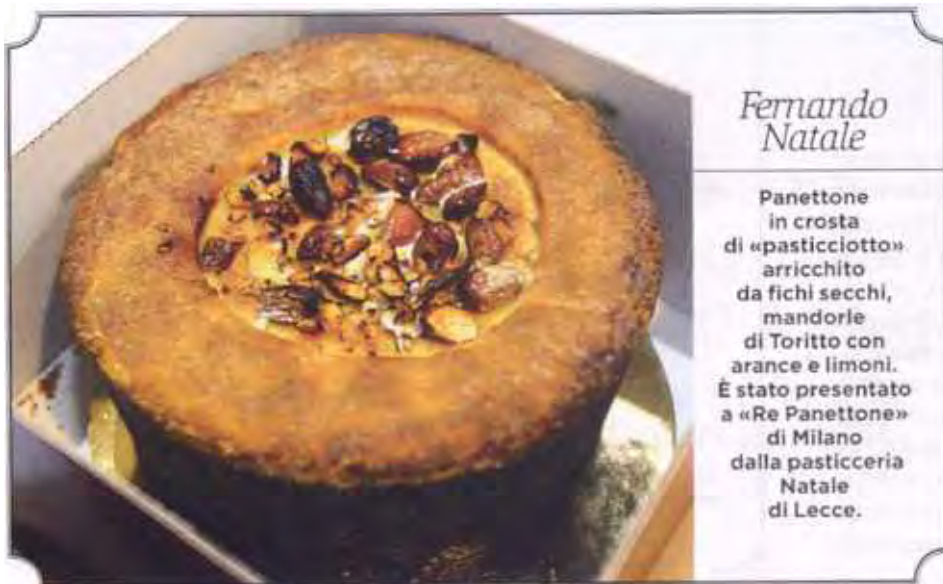
LINK_FOOD/1



Exploit che fanno alzare il sopracciglio ai cultori dei lieviti storici: il gran maestro Iginio Massari, creatore del panettone «bresciano», glassato in superficie (iginio-massari.it); Giancarlo Perbellini, di Bovolone, Verona, con il Panettone Antica Ricetta con burro belga, vaniglia Bourbon in bacche, uvetta australiana (perbellini.com); Achille Zoia della Boutique del Dolce a Cologno Monzese (laboutiquedeldolce.it) autore del Panettone Paradiso, il primo con gocce di cioccolato.

A fronte dei virtuosismi artigianali va però detto che è nelle migliori aziende specializzate che si trova l'incontro più accattivante tra la varietà delle farine, la creatività delle farce, la qualità degli ingredienti, il numero dei formati e la novità delle confezioni. A prezzi desiderabili. Tant'è vero che i Maculan, vignaioli in Breganze, per creare l'abbinamento perfetto tra la dolcezza del loro Torcolato e il panettone, ne hanno affidato la fattura alla Loison, dove le uvette sono state immerse in una bagna speciale a base del pregiato vino dolce, per preservarne i profumi. Muzzi confetteria dal 1795, oggi un gruppo strutturato, lavora con burro del Nord Europa e canditi del Sud Italia, con una gamma di formati che va dai 50 grammi di una merenda ai 10 chili di un monumento di dolcezza. Con cosa abbinarlo? Ormai bisogna dire «dipende». Ma potrebbe addirittura essere, come suggerisce Galup, un calicetto di Vermouth Cocchi, a base di erbe aromatiche, benvenuto aiutino a una felice digestione. A ciascuno il suo. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA.



E POI C'È QUELLO GASTRONOMICO

Erano gli anni Ottanta quando le salumerie più fornite cominciarono a mettere in vetrina il panettone gastronomico. Una torre fatta di pan brioche o pane a cassetta, tagliato in sei, otto, dieci piani di triangoli farciti a strati, ognuno un sapore diverso. Il fornitore di fiducia lo recapitava a casa poche ore prima dell'invito, con gli strati tappezzati di ghiotte sorprese: in basso le carni, sopra i pesci affumicati, sopra le verdure, sminuzzati e tenuti insieme da varie salse cremose. Un lavorone. Ma semplificabile, perché si ottiene un bell'effetto a casa in una manciata di minuti con focacce, strati di salumi, tartare, formaggi morbidi. Dal che si capisce perché il panettone gastronomico sia tornato di moda, anche in versione vegana, con germogli, funghi, sottaceti. Nuovissima invece la tendenza del panettone dolce-salato, con meno zucchero nell'impasto, arricchito da pomodorini, olive, acciughe. Tra tutti, quello con barbabietole rosse e pepe bianco di Antonio Cera del Forno Sammarco, vicino a Foggia (fornosammarco.com), o quello con farcia di pecorino romano, origano e pomodorino secco di Attilio Servi di Pomezia (attilioservipasticceria.com). «Ma», dichiara il super esperto Stanislao Porzio, «a Re Panettone io lo facevo farcire al momento».

Giuliano Baldessari

Il panettone diventa
un protagonista anche
nelle cucine dei grandi cuochi.

Nella foto quello
di Giuliano Baldessari,
chef di Aqua Crua, a Barbarano
Vicentino (aquacrua.it).

Il suo segreto sta
nella leggerezza dell'impasto.





<http://www.futura.news>

LA TESTATA DEL MASTER IN GIORNALISMO "GIORGIO BOCCA" ALL'UNIVERSITÀ
DI TORINO

/ dicembre 26, 2017

Panettone, la tradizione italiana conquista l'estero



Al pecorino, alla bagna cauda e persino al wasabi. Mentre pasticceri e panificatori sperimentano coi sapori per preparare il panettone più originale, a finire sulle tavole degli italiani durante le feste è sempre il panettone tradizionale: lievito, uvetta e canditi. Secondo la Coldiretti, tre italiani su quattro (76%) quest'anno compreranno il panettone. Una quota sempre maggiore sceglie un prodotto artigianale nonostante la differenza di prezzo rispetto alle proposte della grande distribuzione industriale. Se il panettone acquistato al supermercato costa in media 8-9 euro, il prezzo di quello artigianale va dai 17 ai 30 euro al chilo, con una media di 19,90 euro secondo le stime del Codacons.

Il panettone vince anche la sfida con lo storico rivale pandoro . Nonostante il costo più basso (6-8 euro in media), il tipico dolce veronese sarà acquistato dal 70% degli italiani. In generale, però, il monitoraggio dei listini dei punti vendita da parte del Codacons ha rilevato un aumento dei prezzi di panettoni (+1,7%) e pandori (+2,7%), da inserire nel quadro di un aumento complessivo del costo dei prodotti natalizi, inclusi gli addobbi.



Il panettone del Panificio Ascolese, premiato a “Una Mole di Panettoni”

La produzione di panettone e altri prodotti da forno stagionali spinge notevolmente l'economia regionale anche in Piemonte. La produzione di quest'anno ha superato di oltre il 20% quella del

2016. Il dato positivo, però, dovrebbe fare da punto di partenza per un dialogo tra artigianato e istituzioni che porti a un rinnovamento del settore . A chiederlo è Giovanni Genovesio, presidente regionale di CNA Alimentare: “Non credo bastino più le pacche sulle spalle, occorrono segnali tangibili di sostegno alle imprese e agli artigiani”.


La crescita del settore dei dolci da ricorrenza, in Piemonte trainata dagli stabilimenti di Cuneo e di Torino, è dovuta anche alle richieste dall'estero. Nato a Milano, poi venduto e preparato in tutta Italia, il panettone è ormai diventato un dolce internazionale . Dai dati di Confartigianato emerge che le esportazioni di dolci da ricorrenza sono cresciute del 5,8% tra settembre 2016 e agosto 2017. I paesi più ghiotti di panettone sono Francia, Germania e Regno unito ma l'export aumenta soprattutto nei paesi extra Ue, in particolare negli Stati Uniti (+31,4%). Il New York Times ha raccontato “l'ossessione” dei pasticceri americani per il panettone e la sua difficile preparazione. E' probabile che in futuro diventi simbolo del made in Italy come la pasta, o patrimonio Unesco come la pizza.


GIORGIA GARIBOLDI(<http://www.futura.news/author/gariboldi/>)

CONDIVIDI:

 (<http://www.futura.news/2017/12/26/panettone-la-tradizione-italiana-conquista-lestero/?share=twitter&nb=1>)

 (<http://www.futura.news/2017/12/26/panettone-la-tradizione-italiana-conquista-lestero/?share=facebook&nb=1>)

 (<http://www.futura.news/2017/12/26/panettone-la-tradizione-italiana-conquista-lestero/?share=google-plus&nb=1>)

 (<https://www.whatsapp.com/send?text=Panettone%20la%20tradizione%20italiana%20conquista%20l%27estero%20-%20www.futura.news%2F2017%2F12%2F26%2Fpanettone-la-tradizione-italiana-conquista-lestero-%2F>)

 (<http://www.futura.news/2017/12/26/panettone-la-tradizione-italiana-conquista-lestero/?share=telegram&nb=1>)

Panettone? Trendy al lievito madre, sale e petali di rose

Tra novità Natale il dolce trasparente e la grappa al panettone

Di Alessandra Moneti ROMA 29 novembre 2017 17:59



Un tempo il dolce di Natale per eccellenza, il panettone, lasciava pochi dubbi: con canditi o senza, glassa alla mandorle o al cioccolato. Quest'anno si arriverà al 24 dicembre attraverso un labirinto di proposte per un lievito di ricorrenza che piace anche salato e con sale marino certificato, con petali di rose, 'trasparente' e con la grappa.

Un 'must' nelle scelte d'acquisto di quest'anno sembra essere il panettone da lievito madre. Ad esempio, il Panettone "Eccellente e Solidale" di Fraccaro, creato in collaborazione con la Fondazione Slow Food, è prodotto dal lievito madre Fraccaro del 1932, un 'millesimato' di 85 anni fa.

Agli ingredienti base si affiancano i Presidi Slow Food: lo sciroppo di rose della Liguria, il sale marino artigianale delle Saline di Cervia, e la vaniglia di Chinantla in Messico. Molte poi le versioni integrali, biologiche o vegan. "Nella mia idea di pasticceria naturale - dice Alberto Paciaroni, pasticcere romano - c'è una materia prima viva e rispettata. Nella ricetta classica (72 ore) il lievito madre, integrale e autoprodotta, ha due anni di vita ed è nato da starter come la mela e kaki".

Propone un panettone trasparente Giuliano Baldessari, chef vicentino e giudice di Top Chef Italia. Il lievito madre è stato rinfrescato con la rugiada raccolta sulle montagne trentine la notte di San Giuseppe. Un rito erede della tradizione celtica che attribuiva alla rugiada di quella notte proprietà miracolose. Nascono poi i panettoni di territorio come quello 'made in Portopiccolo', microproduzione sfornata nel borgo turistico a pochi chilometri da Trieste. E' al vino Terrano che nella crema ben si sposa col cioccolato fondente.

Nel trevigiano impazza il panettone al radicchio candito che si può degustare anche alla 110/ma edizione dell'Antica Mostra del Radicchio Rosso di Treviso Igp nel weekend dell'Immacolata.

Per riscoprire 200 anni di storia del Piemonte c'è poi una ricetta che ricorda una storia d'amore alla corte del re di Savoia tra la pasticceria siciliana e un economo di nome Francesco Moriondo. È a loro che si deve la creazione del famoso amaretto di Mombaruzzo e della storica pasticceria Moriondo Carlo che produce il 'Panettone al Cioccolato con Gelatina alla Grappa Berta Bric del Gaian'.

Inoltre, il dolce natalizio è ora anche da bere, con la grappa Monteverro al profumo di panettone. A Torino "Una Mole di panettoni", sabato 2 e domenica 3 dicembre, celebrerà la riscossa del dolce che più di tutti sta conquistando l'estero.

Le esportazioni del panettone artigianale, ricordano i promotori, hanno superato i 60 milioni di euro lo scorso anno. Ad apprezzare maggiormente il panettone, alto alla milanese, o basso alla torinese o anche creativo, è la Francia, seguita dalla Germania e dal Regno Unito, ma arrivano ordini anche dell'Arabia Saudita, Emirati Arabi, Kazakistan e Cina. E prontamente Borsari propone anche il panettone esotico con pezzi di ananas, mango, papaya e guava. (ANSA)

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Associate

Panettoni da 500 mila euro, sotto il dolce oro e diamanti

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



Funghi porcini per italiani al top degli sfizi a tavola - Terra & Gusto



Lavoratrice mamma di un disabile licenziata da Ikea a Milano - Lombardia



Nuova Range Rover Velar
A volte le parole non servono.



Corea Nord lancia missile balistico - Asia

LA STORIA

Panettoni tradizionali, il palermitano che ha conquistato Torino

di Giusi Parisi— 27 Dicembre 2017



PALERMO. Il talento è un dono ma il successo è un lavoro. E il palermitano **Mario Arculeo** lo sa. Tanto che, per il suo contatto whatsapp, alla frase di Fabio Volo, ha abbinato l'immagine d'una morbida fetta di lievito naturale che l'ha fatto arrivare secondo al **concorso «Una mole di panettoni»**.

Arculeo ha sbaragliato la concorrenza di sessanta partecipanti di tutta Italia, riuniti all'hotel «Principi di Piemonte» per il **titolo per la categoria di miglior panettone «tradizionale piemontese»**.

I particolari sul Giornale di Sicilia di oggi in edicola.

© Riproduzione riservata

SCOPRI DI PIÙ NELL'EDIZIONE DIGITALE

DAL GIORNALE DI SICILIA IN EDICOLA,
PER LEGGERE TUTTO ACQUISTA IL QUOTIDIANO O SCARICA LA VERSIONE DIGITALE

[LEGGI L'EDIZIONE DIGITALE](#)

TAG: [CONCORSO UNA MOLE DI PANETTONI](#), [PANETTONE](#)

PERSONE: [FABIO VOLO](#), [MARIO ARCULEO](#)



تم إغلاق الإعلان بواسطة Google

إعلانات Google

إيقاف عرض هذا الإعلان

Panitone Italian Christmas Candy è interessata ai mercati halal

Community - 07/12/2017 12:11

25



Con l'avvicinarsi del Natale, si apre la sesta edizione della "Una Mole di Panettoni", l'edizione annuale dedicata agli artigiani dell'industria del Panitone, un dolce italiano legato alla tradizione del Natale.

Alla mostra hanno partecipato i migliori artigiani del settore Panettoni in Italia nelle sale dell'Hotel Principe di Piemonte nel centro storico di Torino per due giorni, durante i quali ha presentato conferenze educative, tavoli per degustare e mostrare e l'industria del Panettoni a centinaia di persone. Al termine della cerimonia, che comprendeva diverse presentazioni per l'industria Panettoni, i premi sono stati distribuiti ai vincitori.

Il Panitone italiano è solitamente una base cilindrica che termina con una forma a cupola. È fatto di pasta, acqua, farina, burro, uova, frutta, scorza d'arancia e riso in parti uguali, uvetta e mandorle.

Circa **100** milioni di pezzi di Panitone in Italia vengono prodotti ogni anno per un valore di circa **600** milioni di euro.

Vale la pena ricordare che l'Albanitoni italiana di interesse per i paesi europei ed molti importare questo prodotto, come la Francia, la Germania e la Gran Bretagna, anche i paesi arabi di interesse come l'Arabia Saudita e gli Emirati Arabi Uniti. Recenti statistiche hanno dimostrato che l'esportazione Albanitoni tasso all'estero di **60** milioni di euro.

Per aumentare l'esportazione di questo prodotto al tasso di paesi arabi, si è tenuto un incontro tra gli organizzatori della mostra, la signora Matilde Sclopis e Laura Severi e società di gestione HalalTo Prof. Paolo Biancone e Mr. Khaled Safran e il dottor Mohamad Kamal per discutere il rispetto delle norme musulmani nel pantheon di settore e non utilizzo di sostanze proibite nella legge islamica, che costituisce un ostacolo per l'esportazione verso i paesi arabi e islamici.

Safran Khaled

Khaled@rafahuna.com









Articoli che ti potrebbero piacere



Gli studenti diventano ricchi usando questo sistema! Io ricevo un sacco di soldi senza uscire di casa

Arabia Denaro



Humanity giordana» di fronte a «International «Criminal



Il Dipartimento di Stato degli Stati Uniti invia messaggi di avvertimento ai suoi cittadini in Giordania e in 31 paesi

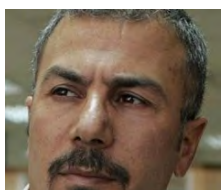


Erdogan: Israele "stato "terrorista

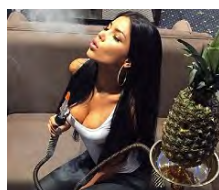


Se sei musulmano e residente in Italia, questo metodo ti farà guadagnare \$ 17.530 a settimana da

DreamLuxury



Strumento internazionale di estinzione criminale anche



Questa ragazza di una famiglia semplice è stata in grado di raggiungere milioni in un periodo non superiore all'anno

Saudi Wealth



soldi Halal sei seduto a casa CRACK

Arabia Denaro



Una ragazza araba cieca dall'Italia ha guadagnato

milioni di dollari

da un programma che ha ricevuto da

DreamLuxury

online



Se sei nato nel 1951 fino al 1991, dovresti registrarti con noi ora per diventare una persona facoltosa di

ricchezza saudita

 [Raccomandazioni da](#)

Commenti

:nome

:Commento *

I commenti verranno visualizzati dopo essere stati esaminati dall'amministrazione

Ultime notizie

[Issa Al-Muhanna \(Abu Aoun\) .. Lunghi anni](#)



[La Jordan Water Conservation Society prova a Gerusalemme](#)



[Hav Al-Matar School tiene una mostra per industrie alternative a Marka](#)



[La Macedonia apre l'ambasciata in Brasile](#)



[Il figlio dell'ambasciatore Ali Krishan. La laurea di Mubarak](#)



[Ezzeddine Al-Anaswa. Assistente direttore generale dell'Autorità dei media](#)



[Il forum degli uomini d'affari giordano-palestinesi ad \(Aqaba \(foto](#)



[Latouf sponsorizza l'incontro strategico della coalizione delle donne arabe parlamentari per combattere la violenza contro le donne](#)



[Dr. Mahmoud Mustafa Al - Dweiri .. Congratulazioni](#)



[Colonnello Dr. Ahmed Al-Qudaha Capo di Otorinolaringoiatria presso Royal Medical Services](#)



[ARMANI.COM](#)
LA CAMICIA PERFETTA
[Scopri di più](#)

Più letto

[Il forum degli uomini d'affari giordano-palestinesi ad \(Aqaba \(foto](#)



[Issa Al-Muhanna \(Abu Aoun\) .. Lunghi anni](#)



[La Jordan Water Conservation Society prova a Gerusalemme](#)



[Ezzeddine Al-Anaswa. Assistente direttore generale dell'Autorità dei media](#)



PANORAMA



Intervista al più italiano degli italiani

Famolo social

Dai borgatari a internet, dai tic ai selfie. **Carlo Verdone** racconta i suoi 40 anni di carriera e com'è cambiato il Paese di cui ha fatto la parodia. A *Panorama* anticipa anche retroscena e segreti del suo prossimo film.



Giallo Natale

Da dolce regionale a prodotto mass market, a pura delizia da gourmet, tutta da riscoprire.

Guida ragionata alla degustazione del tradizionale **panettone milanese**.

Con i consigli per capire se è veramente doc, anche nelle sue fantasiose (e squisite) varianti made in Sud.

di *Fiammetta Fadda*

Eccolo il monumento dei dolci natalizi in tutto lo splendore delle sue umili, ma non per questo meno elette, origini. Gli alveoli grandi e allungati parlano di farine macinate a pietra, di tre fasi d'impasto e di tre lievitazioni protratte fino a 80 ore, di lievito madre vecchio decenni, rinfrescato ogni mattina all'alba dal «lievitista». Il color oro dell'interno, non troppo giallo, racconta di uova di galline allevate a terra e nutrite senza mangimi addizionati di coloranti, la cupola alta a coronare il classico cilindro è nuda, senza glassa, appena spruzzata di zucchero. Sobria, come i milanesi che fecero derivare il dolce del giorno più festoso dell'anno dal grosso pane di frumento, allora un lusso, che il capofamiglia distribuiva ai familiari alla tavola natalizia conservandone una fetta per l'anno successivo in segno di continuità.

Ansa
Piemonte

Export panettoni artigiani oltre 60 mln

A Torino kermesse dolciaria con aziende da tutta Italia



UNA MOLE DI PANETTONI
.. nella capitale del gusto

6ª EDIZIONE * 2-3 DICEMBRE 2017 * TORINO
INGRESSO GRATUITO

Hotel Principi di Piemonte

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

VESTRINA DI LIEVITATI DI ECCELLENZA ARTIGIANALE
degustazione e vendita al prezzo speciale di € 24,00

UNA MOLE DI INCONTRI
eventi didattici, conferenze sulla cultura del cibo
ed esperienze enogastronomiche

CONCORSO
miglior panettone tradizionale, creativo e salato

CON LA PARTECIPAZIONE DI
I.I.S. NORBERTO BOBBIO - CARIGNANO (TO)

CON LA PARTECIPAZIONE DI
EACETI - ALBERGHELENO

CON IL PATROCINIO DI
CITTA' DI TORINO

CON LA PARTECIPAZIONE DI
ASCOM

CON LA PARTECIPAZIONE DI
Torino

CON LA PARTECIPAZIONE DI
Maestri

LA MANIFESTAZIONE SOSTIENE
#tutteggiuperterra

CONVITTI
deffagli

DIRETTORE ARTISTICO
Alessandro Felis

IMMAGINE COORDINATA
Sofia Sclopis di Salerano

QR CODE

SPONSOR
REALE MUTUA

SPONSOR
UB

SPONSOR
Volkswagen

SPONSOR
GIUSO

SPONSOR TECNICO
GOELDLIN

MEDIA PARTNER
SRP

18:51 29 novembre 2017- NEWS - Redazione ANSA - TORINO

(ANSA) - TORINO, 29 NOV - Una kermesse di 'due giorni', in un hotel di lusso di Torino, dedicata al panettone artigianale, con degustazioni guidate, incontri con i pasticceri, lezioni; protagoniste aziende di tutta Italia, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia. A 'Una Mole di panettoni', il 2 e 3 dicembre al 'Principi di Piemonte' (ingresso gratuito) saranno presentate novità di un settore che ha grande successo di export: 60 milioni di euro lo scorso anno, con una stima di un'ulteriore crescita vicino al 10% per il 2017. Ad apprezzare maggiormente il panettone, alto alla milanese o basso alla torinese, o anche creativo, secondo nuove tendenze, sono Francia, Germania e regno Unito, ma tra i mercati in crescita ci sono anche Arabia Saudita, Emirati Arabi, Kazakistan, Cina.

A 'Una di panettoni', curata da Dettagli Eventi, ci sarà anche un'iniziativa di beneficenza, con la onlus #tutteggiuperterra: i fondi raccolti da una lotteria saranno destinati alla ricerca nell'ambito delle malattie genetiche.

(1)



CON IL PATROCINIO DI



CITTA' DI TORINO

Turismo
Torino
e provincia

CON LA PARTECIPAZIONE DI



LA MANIFESTAZIONE SOSTIENE

#tuttegiu'perterra

CONTATTI

deltaggl

info@deltagglieventi.it
www.deltagglieventi.itDIRETTORE ARTISTICO
Alessandro FelisIMMAGINE COORDINATA
Sofia Sclopis di Salerano

UNA MOLE DI PANETTONI

.. nella capitale del gusto

6^a EDIZIONE * 2-3 DICEMBRE 2017 * TORINO
INGRESSO GRATUITO

Hotel Principi di Piemonte

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

VETRINA DI LIEVITATI DI ECCELLENZA ARTIGIANALE
degustazione e vendita al prezzo speciale di € 24.00

*

UNA MOLE DI INCONTRI
eventi didattici, conferenze sulla cultura del cibo
ed esperienze enogastronomiche

*

CONCORSO
miglior panettone tradizionale, creativo e salato

CON LA PARTECIPAZIONE DI



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

Incaricato della Direzione Provinciale
per le Promozioni e l'Orientamento

LICEI - ALBERGHIERO



Stato di riferimento: T.O.



SPONSOR

REALE
MUTUA

REALE GROUP



UB UNIVERSORIANCO
Specialista di farine di qualità



VolkswagenTorino.it



Artecarta
Artisanalità e Qualità tutta Italiana

SPONSOR TECNICO

GOELDIN
Chef

MEDIA PARTNER



SCOPRI I MODELLI BMW CON LA SOLUZIONE WHY-BUY.	LEASING DI BMW BANK ANCHE PER PRIVATI	IL SERVIZIO DI NOLEGGIO A LUNGO TERMINE DI ALPHABET ANCHE PER PRIVATI.	
---	--	---	---

Il 2 e 3 dicembre torna Una Mole di panettoni

28 novembre 2017 / in Enogastronomia (<http://www.quotidianopiemontese.it/category/sezioni/enogastronomia/>), Torino (<http://www.quotidianopiemontese.it/category/torino/>)



Condividi 3

Conto alla rovescia per l'appuntamento più atteso da chi apprezza le dolci bontà natalizie dei pasticceri artigiani di tutta Italia: è la sesta edizione di "Una Mole di Panettoni", che torna puntuale a Torino, sabato 2 e domenica 3 dicembre prossimi, all'Hotel Principi di Piemonte, con ingresso libero dalle 11 alle 20 entrambi i giorni.

Non si tratta di una semplice vetrina di lievitati in vendita a prezzo speciale, ma di un'articolata due giorni che comprende gli incontri con i pasticceri (sempre a ingresso libero) con le degustazioni guidate da Alessandro Felis, abbinata a vini e altre specialità della tradizione dolciaria delle varie regioni. Un percorso che vuole valorizzare l'arte della pasticceria e celebrare la riscossa del panettone, il dolce che più di tutti sta conquistando l'estero.

Gli ultimi dati a disposizione riportano infatti un incremento nelle esportazioni del panettone artigianale, che ammontano a oltre 60 milioni di Euro lo scorso anno e con un trend in crescita quasi a due cifre. Ad apprezzare maggiormente il panettone, alto alla milanese, o basso alla torinese o anche creativo, è la Francia, seguita dalla Germania e dal Regno Unito, ma si affacciano pure Paesi nuovi in questo settore, come l'Arabia Saudita, gli Emirati Arabi, il Kazakistan, la Cina. Ad attirare non è soltanto la bontà del prodotto Made in Italy, ma la tradizione e il territorio che ogni creazione artigianale porta con sé. Un pezzo d'Italia che a Una Mole di Panettoni è possibile scoprire da vicino, presenti i maestri pasticceri.

L'evento torinese richiama realtà di grande pregio da tutta Italia, dalle Alpi alla Sicilia (di seguito l'elenco degli espositori), proponendo ricette tradizionali e altrettante novità che saranno presentate in anteprima nel capoluogo piemontese, in quello che è ormai il più affermato appuntamento del Nord Ovest dedicato al dolce natalizio. E in più c'è il concorso che premierà il migliore panettone nelle versioni tradizionale, creativo e salato.

Come sempre nelle manifestazioni curate da Dettagli Eventi, non mancherà la beneficenza, con la Onlus #tuttegiuperterra, a cui saranno destinati i fondi raccolti dalla lotteria di Una Mole di Panettoni. Le risorse sono destinate alla ricerca medico-scientifica nell'ambito delle malattie genetiche. Al Principi di Piemonte sarà presente la presidente della Onlus, Francesca Martinengo, in occasione dell'estrazione finale domenica sera.

UNA MOLE DI... INCONTRI

Programma

SABATO 2/12/2017

Ore 12.00 – 13.00 L'APERITIVO A TORINO? CON IL PANETTONE!

Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni salate sul tema del dolce natalizio e si accompagna al vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco – To). Con le pasticcerie Arleo (Genova), Attilio Servi (Pomezia – Rm) e la panetteria Paolo e Nadia (Castellamonte – To).

Ore 13.30 – 14.30 DA TORINO ALLA PROVINCIA GRANDA.

Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con Luciano Stillitano del Caffè Platti (Torino), il panificio Comino (Morozzo – Cn) e la pasticceria Lerda (Villafalletto – Cn).

Ore 15.00 – 16.00 DAL PANETTONE AL SEMIFREDDO.

Claudia Fraschini, chef, titolare di Cookin' Factory (Torino) svela alcuni segreti per trasformare il dolce lievitato in godurioso dessert da preparare in casa e soprattutto, alla portata di tutti.

Ore 16.30 – 17.30 QUANDO IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA.

Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano la pasticceria De Vivo (Pompei – Na) e Pepe (Sant'Egidio del Monte Albino – Sa) i panifici Ascolese (San Valentino Toiro – Sa) e Pane 2000 (Salerno).

Ore 18.00 – 19.00 NON SOLO PANETTONE.

A Natale, la dolcezza domina a tavola, anche sotto forma di dessert gelato, miele e nocciolini di Chivasso abbinati all'Erbaluce di Caluso passito. Con la gelateria Alberto Marchetti (Torino), la pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso – To), l'apicoltura Mario Bianco e la cantina Gnavi Carlo (Caluso – To). Un incontro all'insegna dei Maestri del Gusto.

DOMENICA 3/12/2017

Ore 12.00 – 13.00 GHIOTTE DECLINAZIONI DALLA PENISOLA.

Con le pasticcerie Rigacci (Cerbera in Val di Pesa – Fi), Calciano (Tricarico – Mt), i panifici D'Angelo (Palermo) e Pagnani (Arcevia – An).

Ore 13.30 – 14.30 DOLCI NATALIZI DAL TRIVENETO.

Panettone ma, ovviamente, anche Pandoro e Gubana, la tavolozza delle feste del Nord Est è al completo. Con le pasticcerie Beltrame e Dall'Omo (Verona), Vianello (Venezia) e il panificio Il Forno (Tarcento – Ud).

Ore 15.00 – 16.00 IL PANETTONE DEI MAESTRI DEL GUSTO.

I classici piemontesi proposti dai Maestri del Gusto torinesi Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Luca Scarcella e Alessandro Spoto.

Ore 17.00 – 18.00 IL PANETTONE DELLE FESTE FATTO A CASA.

Come realizzare un dolce originale, farcito e ricoperto di glassa e la frutta brinata per decorarlo. Lezione di cucina a cura di Giada Bosco e Mary Mannara del Melograno (Torino).

Ore 18.00 – 18.30 PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO “UNA MOLE DI PANETTONI” 2017.

Verranno proclamati i primi tre delle quattro categorie in gara: tradizionale (milanese e piemontese), creativo e salato.

Ore 19.00 – 19.30 “TUTTEGIUPER TERRA”. IL PANETTONE CHE FA BENE.

Estrazione dei biglietti della lotteria indetta a favore della ONLUS torinese. Tanti premi golosi.

Presso il SALONE DELLE FESTE al secondo piano.

ELENCO PASTICCERIE PRESENTI A UNA MOLE DI PANETTONI 2017

1. DE VIVO – Campania
2. SAL DE RISO – Campania
3. ASCOLESE – Campania
4. CALCIANO – Basilicata
5. FIASCONARO – Sicilia
6. DALL'OMO – Veneto
7. LERDA – Piemonte
8. PANIFICIO 2000 – Puglia
9. D'ANGELO – Sicilia
10. ARTIGIANA – Piemonte
11. MEMMOLO – Campania
12. GABBIANO – Campania
13. DI BIASE – Campania
14. DOLCIARTE – Campania
15. RIGACCI – Toscana
16. PAOLO E NADIA – Piemonte
17. OPERA – Toscana
18. ARLEO – Liguria
19. CAPPIELLO – Campania
20. PAGNANI – Marche
21. QUAGLIOTTI – Emilia Romagna
22. PROFUMO DI LIEVITO – Lombardia
23. BELTRAME – Veneto
24. IL FORNO DEI VIGANO' – Lombardia
25. PEPE MASTRO DOLCIERE – Campania
26. MIMOSA – Marche
27. SARTORI – Lombardia
28. LA GIOIA – Puglia
29. PASTICCERIA RIZZO – Friuli Venezia Giulia
30. COMINO – Piemonte
31. MIMMO MANDARADONI – Calabria
32. VIANELLO – Veneto
33. SERVI – Lazio
34. PANE 2000 – Campania
35. PLATTI – Piemonte
36. FIORENTINA – Toscana

MAESTRI DEL GUSTO (tutti della provincia di Torino)

- 37. AMICI MIEI
- 38. DELL'AGNESE
- 39. FABARO
- 40. VOGLIA DI PANE
- 41. IL FORNO DELL'ANGOLO
- 42. SCALENGHE
- 43. IL DOLCE CANAVESE
- 44. RISERVA CARLO ALBERTO VERMOUTH
- 45. MARIO BIANCO
- 46. CASA MARCHETTI
- 47. MAINERO
- 48. MAISON DELLA NOCCIOLA
- 49. VEGLIO MICHELINO

◀ 70

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

A soli € 6

Tener Brut Castello Banfi

(https://cat.fr.eu.criteo.com/delivery/ckn.php?cppv=1&cpp=Ae7MTnxCQi9ZUkjvUGNsdEtvUWVIZzh0WDd0MEJMIU4Ylpc3hsdG9xYUtiHFERG9XdC9XY2pZazjMMnZMM1IMcmZlclVIZR2w0a1A4L3ZVTIY4Mbrut-castello-banfi%3Futm_source%3Dcriteo%26utm_medium%3Dretargeting%26utm_campaign%3Dprodotto)



UNA MOLE DI PANETTONI
..nella capitale del gusto



Iren illumina la Mole

Per festeggiare i 110 anni dalla costituzione di Aem Torino, Iren regala alla città una speciale illuminazione natalizia della Mole Antonelliana, mai realizzata prima. Un'illuminazione spettacolare, ma nello stesso tempo elegante e rispettosa dei vincoli architettonici e stilistici che un bene storico come la Mole esige. Dalla sera del 4 dicembre fino al 6 gennaio 2018 il simbolo di Torino nel mondo sarà illuminato con 500 lampade stroboscopiche a Led, disposte lungo oltre 1.500 metri di filo ancorato a ganci e funi metallici già presenti sulla struttura. A queste si aggiungeranno circa 1.500 lampadine Ledflashing (intermittenti), che arricchiranno la struttura architettonica del tempietto.

Torna Una Mole di panettoni

Torna puntuale a Torino, sabato 2 e domenica 3 dicembre, all'Hotel Principi di Piemonte, *Una Mole di panettoni*, con ingresso libero dalle 11 alle 20. Non solo una vetrina di lievitati in vendita a prezzo speciale, ma un'articolata due giorni che comprende incontri con i pasticceri, con le degustazioni guidate da Alessandro Felis, abbinate a vini e altre specialità della tradizione dolciaria delle varie regioni. Un percorso che vuole valorizzare l'arte della pasticceria e celebrare la riscossa del panettone, il dolce che più di tutti sta conquistando l'estero. Non mancherà la beneficenza, con la Onlus #tuttegiuperterra, a cui saranno destinati i fondi raccolti dalla lotteria di *Una Mole di Panettoni*.

Incontro sulla Macroregione Alpina

Lunedì 4 dicembre alle ore 9.30 a Torino, presso il Teatro di Rete7 - Theatrum Sabaudiae, in corso Regio Parco 146, si terrà un incontro sulla strategia per la Macroregione Alpina Eusalp. Il convegno è organizzato dall'Uncem, che riunisce a Torino istituzioni regionali e locali e società civile per fare il punto sui progressi fatti finora nella realizzazione della Strategia e per mettere in fila le priorità per il futuro del sistema alpino. Nata nel 2013, Eusalp comprende 48 regioni di 7 Stati diversi lungo la catena alpina. Per l'Italia partecipano Liguria, Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia, Veneto, e le province autonome di Trento e Bolzano.

Le Odissee della storia a Palazzo Madama

Palazzo Madama presenta fino al 19 febbraio 2018, la mostra *Odissee. Diaspore, invasioni, migrazioni, viaggi e pellegrinaggi*, allestita nella Corte Medievale. L'esposizione, ideata dal direttore Guido Curto e curata insieme agli storici dell'arte del museo, racconta il cammino dell'Umanità sul pianeta Terra nel corso di una storia plurimillennaria. In mostra un centinaio di opere provenienti dalle raccolte di Palazzo Madama e da vari musei del territorio e nazionali: dipinti, sculture, ceramiche antiche, reperti etnografici e archeologici, oreficerie longobarde e gote, metalli ageminati e miniature indiane, armi e armature, avori, libri antichi, strumenti scientifici e musicali, carte geografiche, vetri, argenti ebraici e tessuti.

SALERNOTODAY

Panettone sotto le stelle: a San Valentino Torio, dolci e giochi, il 17 dicembre

Laboratorio pasticceria Ascolese

Via Vetice, 53

San Valentino Torio

Dal 17/12/2017 al 17/12/2017

ore 18.30

GRATIS

Redazione

12 dicembre 2017 10:50

Domenica 17 dicembre, alle ore 18, appuntamento a San Valentino Torio con "Panettone sotto le stelle", la festa dell'artigianale Ascolese tra degustazioni dolci e salate, musica, gonfiabili e animazione per i bambini. Nel laboratorio di via Vetice, dove i maestri sono ritornati al lavoro dopo i premi nazionali ottenuti a "Re Panettone Milano" e "Una Mole di Panettoni" a Torino, fervono i preparativi per la grande festa del lievito madre.

Il programma

Grazie alla degustazione libera si potranno assaggiare i prodotti da forno della "linea salata" Ascolese ma anche quelli della "linea dolce" e gli 8 gusti dei panettoni artigianali 2017. I maestri sveleranno anche qualche segreto sulla loro preparazione. Il menù prevede l'assaggio del Classico, nella versione milanese e piemontese con e senza canditi, Cuore di Sorrento con i limoni della costiera e fragole semicandite, Cuore di Capri con il sapore della tipica torta caprese, Cuore di Limoncello, Cuore di Bosco per un gusto fresco e colorato, panettone ai 3 Cioccolati per chi ama il piacere puro, l'immane Pandoro, e ancora una speciale edition, il PanVesuvius, un nuovo dolce natalizio artigianale a forma di vulcano con impasto aromatizzato con pasta di limoni di Sorrento e un "cuore" colmo di noci caramellate di Sorrento e albicocche del Vesuvio.

Attendere un istante: stiamo caricando la mappa del posto...

A proposito di Manifestazioni, potrebbe interessarti

Babbo Natale trova casa a Salerno: ecco la data dell'inaugurazione

dal 6 dicembre 2017 al 6 gennaio 2018

Quartiere Italia, la Casa di Babbo Natale

A Bellizzi cresce l'attesa per il villaggio di Natale: si comincia il 25 novembre

GRATIS

dal 25 novembre al 16 dicembre 2017

Parco dell'infanzia

Dolciumi, nevicata e giochi antichi: ecco il mercatino di Natale, dal 26 novembre

GRATIS

dal 26 novembre 2017 al 6 gennaio 2018

Piazza Aldo Moro

I più visti

Le macchine di Leonardo da Vinci: Salerno ospita la mostra, dal 4 novembre

dal 4 novembre 2017 al 28 febbraio 2018

Palazzo Fruscione

Babbo Natale trova casa a Salerno: ecco la data dell'inaugurazione

dal 6 dicembre 2017 al 6 gennaio 2018

Quartiere Italia, la Casa di Babbo Natale

Biagio Antonacci in concerto il 13 gennaio al Palasele di Eboli

13 gennaio 2018

Pala Sele

A Bellizzi cresce l'attesa per il villaggio di Natale: si comincia il 25 novembre

GRATIS

dal 25 novembre al 16 dicembre 2017

Parco dell'infanzia



*...il sapore
di condividere*

SEI IN: Home » Notizie » Il panettone artigianale Ascolese conquista anche Torino.





Il mulino di Napoli

Il panettone artigianale Ascolese conquista anche Torino.

0

DI PIETRO PIZZOLLA - 4 DICEMBRE 2017

NOTIZIE

Il **panettone artigianale Ascolese** sta conquistando il pubblico e le giurie delle manifestazioni. La ricetta Ascolese non lascia dubbi neanche agli esperti di **Una Mole di Panettoni**, l'annuale rassegna interamente dedicata al panettone artigianale, che gli riconoscono a pieno titolo il **primo premio** come **migliore panettone tradizionale milanese**.

Puntuali anche quest'anno, i **migliori pasticceri d'Italia** si sono dati appuntamento, il **2 e il 3 dicembre**, negli spazi dello storico **Hotel Principi di Piemonte** di **Torino**, per una due giorni di degustazioni, show-cooking, eventi didattici e conferenze. **Una Mole di panettoni** è la vetrina più importante del **Nord Ovest**: un'occasione unica per i maestri dolciari per presentare e vendere in anteprima le proprie creazioni interamente artigianali.



I giurati, una volta ispezionati tutti i lievitati in mostra, tutti rispondenti ai principi del disciplinare (decreto 22 luglio 2005), hanno deciso all'unanimità e decretato vincitore per la categoria "tradizionale milanese" l'artigianale Ascolese, perché il migliore per aspetto generale, forma, consistenza, aroma, cromia, farcia, alveolatura, palatabilità, acidità e retrogusto.

Sul podio insieme ad Ascolese altri due maestri salernitani, tra i più importanti nella storia dei lievitati: Pepe al secondo posto e Sal De Riso al terzo.

«Ritrovarmi alle vette delle classifiche nazionali alla mia giovane età dimostra che ci si può arrivare solo con la passione, quella che ti spinge ad usare le migliori materie prime, a fare sacrifici e anche a rischiare» ci racconta **Fiorenzo Ascolese** dopo il ricevimento del premio «dal primo giorno che ho iniziato i corsi per i lievitati ho appurato che fare il pasticcere non ha niente a che vedere con il fare dolci industriali. E così è iniziata la mia sfida a cimentarmi in creazioni artigianali dove la ricerca di ingredienti di eccellenza è, non solo fondamentale, ma determinante. Solo così può nascere un panettone morbido, profumato e dal sapore unico».

Tanti complimenti e tanti elogi per la ricetta del **panettone tradizionale Ascolese**: un gusto genuino e buono dato sia dalla scelta delle materie prime e sia dalla sapienza con cui sono state abbinare fra loro. Ad esempio per il panettone classico non uvetta qualunque, ma l'**uva passa di Pantelleria** o quella **sultanina australiana**. Così i canditi, solo **scorzoni d'arancia candita di Ribera DOP** o **cedro "diamante"**.

Insomma, i **panettoni artigianali Ascolese** sono una nuova perla salernitana e un nuovo fiore all'occhiello per l'Italia. Ora non ci resta che prepararci al Natale, ma prima ancora, per tutti gli amici di **San Valentino Torio (SA)** e limitrofi, non perdetevi l'appuntamento "**Panettone sotto le Stelle**", **giovedì 17 dicembre, ore 18** presso la sede di **Panificio Ascolese, via Vetice 53**. Sarà una grande festa fra degustazioni dolci e salate, brindisi e musica.

Per essere sempre aggiornato sulle novità Ascolese segui la pagina ufficiale facebook

<https://www.facebook.com/PanificioAscolese.it/>

Condividi:



Mi piace:



Di' per primo che ti piace.

Correlati

L'Artigianale di Fiorenzo Ascolese vince Re Panettone a Milano.
27 novembre 2017
In "Dolci & Dessert"

Fiorenzo Ascolese a Una Mole Panettoni a Torino.
4 novembre 2016
In "Notizie"

Il panettone artigianale Ascolese, ecco tutte le novità 2017.
14 novembre 2017
In "Notizie"

28 novembre 2017

cerca su SdP.Blog...



S@pori del Piemonte

SdP.Blog

TOP NEWS

FATE VOBIS

LO DICO IO

RUMORS

SEGNALI DI FUMO

VINO

MOTONAUTICA

MULT

Natale. Il Panettone all'ombra della Mole. Torino celebra il dolce, non solo milanese, con specialità golose da tutta Italia. Unico vino l'Erbaluce di Caluso Passito. Assenti Asti docg e Moscato e Brachetto docg

ins... ore 2017

se
ma
top
ult

Tweet

3

Like

G+

0

Salva

0

Condividi

Like 3

G+

Pinit

[Leggi anche...](#)


UNA MOLE DI PANETTONI

..nella capitale del gusto

Quello che c'era da notare è già nel titolo di questo post: a Torino, il 2 e 3 dicembre, vengono da tutta Italia a parlare e ad assaggiare il panettone nelle sue varietà regionali e l'unico vino in abbinamento è L'Erbaluce di Caluso Passito che, con tutto il rispetto, avrebbe potuto essere affiancato da altri celebri vini piemontesi delle feste come Asti e Moscato d'Asti, ma anche Brachetto docg e la novità Asti docg Secco, magari con il panettone salato.

Niente di tutto ciò. Consorzi distratti? Organizzatori svogliati? Poca voglia di fare sistema in Piemonte? Chissà.

E pensare che nel 2011 a Torino si svolse "Facce da Moscato", la rassegna che il Consorzio dell'Asti realizzò con assaggi in molte pasticcerie della città e punto degustazione in piazza San Carlo. Fu un successo. Non più ripetuto, però. L'iniziativa "Una Mole di Panettoni", giunta alla sesta edizione, poteva essere un'occasione per riprendere il discorso. Evidentemente nessuno c'ha pensato. Peccato. La speranza è che ci si rifaccia con un'analoga manifestazione dedicata al dolce della Colomba pasquale che si svolgerà, sempre a Torino, in primavera.



Appello alla Ue. Fiorio (Comagri): «Unione europea non equipari cultura del vino ad abuso di alcol»



Mondo Barbera #1. A

Tweet

G+

0

Condividi



Nizza docg. La Ue frena la nuova Dop da uve Barbera. Problemi solo sul mercato Usa. Bertolino (produttori): «Una vergogna». Mobrìci (Consorzio): «Pasticcio all'europea»

Intanto qui di seguito il comunicato che annuncia “Una Mole di Panettoni”.

“Conto alla rovescia per l'appuntamento più atteso da chi apprezza le dolci bontà natalizie dei pasticceri artigiani di tutta Italia: è la sesta edizione di “Una Mole di Panettoni”, che torna puntuale a Torino, sabato 2 e domenica 3 dicembre prossimi, all'Hotel Principi di Piemonte, con **ingresso libero** dalle 11 alle 20 entrambi i giorni.

Non si tratta di una semplice di **vetrina di lievitati** in vendita a prezzo speciale, ma di un'articolata due giorni che comprende gli **incontri con i pasticceri** (sempre a ingresso libero) con le **degustazioni guidate** da Alessandro Felis, abbinata a vini e altre specialità della tradizione dolciaria delle varie regioni. Un percorso che vuole valorizzare l'arte della pasticceria e celebrare **la riscossa del panettone**, il dolce che più di tutti sta conquistando l'estero.

Gli ultimi dati a disposizione riportano infatti un incremento nelle **esportazioni** del panettone artigianale, che ammontano a oltre 60 milioni di Euro lo scorso anno e con un trend in crescita quasi a due cifre. Ad apprezzare maggiormente il panettone, alto alla milanese, o basso alla torinese o anche creativo, è la Francia, seguita dalla Germania e dal Regno Unito, ma si affacciano pure Paesi nuovi in questo settore, come l'Arabia Saudita, gli Emirati Arabi, il Kazakistan, la Cina. Ad attirare non è soltanto la bontà del prodotto **Made in Italy**, ma la tradizione e il territorio che ogni creazione artigianale porta con sé. **Un pezzo d'Italia che a Una Mole di Panettoni è possibile scoprire da vicino, presenti i maestri pasticceri.**

L'evento torinese richiama realtà di grande pregio da tutta Italia, dalle Alpi alla Sicilia (di seguito l'elenco degli espositori), proponendo ricette tradizionali e altrettante novità che saranno presentate in anteprima nel capoluogo piemontese, in quello che è ormai il più affermato appuntamento del Nord Ovest dedicato al dolce natalizio. E in più c'è il **concorso** che premierà il **migliore panettone nelle versioni tradizionale, creativo e salato.**

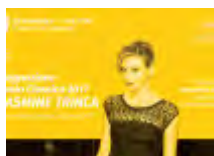
Come sempre nelle manifestazioni curate da **Dettagli Eventi**, non mancherà la **beneficenza**, con la Onlus **#tuttegiuperterra**, a cui saranno destinati i fondi raccolti dalla **lotteria** di Una Mole di Panettoni. Le risorse sono destinate alla ricerca medico-scientifica nell'ambito delle malattie genetiche. Al Principi di Piemonte sarà presente la presidente della Onlus, Francesca Martinengo, in occasione dell'estrazione finale domenica sera.

Media partner di Una Mole di Panettoni è **Radio GRP**.

UNA MOLE DI .. INCONTRI

Programma

SABATO 2/12/2017



Cinema e vino. Jasmine Trinca, premiata a Cannes, ritira il Premio Classico 2017 nel cuore delle colline Patrimonio Unesco



As
ze
tra
me
qu
va
de
sp
do
Me

Tweet

G+

0

Condividi

Ore 12.00 – 13.00 L'APERITIVO A TORINO? CON IL PANETTONE!

Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni salate sul tema del dolce natalizio e si accompagna al vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco – To). Con le pasticcerie Arleo (Genova), Attilio Servi (Pomezia – Rm) e la panetteria Paolo e Nadia (Castellamonte – To).

Ore 13.30 – 14.30 DA TORINO ALLA PROVINCIA GRANDA.

Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con Luciano Stillitano del Caffè Platti (Torino), il panificio Comino (Morozzo – Cn) e la pasticceria Lerda (Villafalletto – Cn).

Ore 15.00 – 16.00 DAL PANETTONE AL SEMIFREDDO.

Claudia Frascini, chef, titolare di Cookin' Factory (Torino) svela alcuni segreti per trasformare il dolce lievitato in godurioso dessert da preparare in casa e soprattutto, alla portata di tutti.

Ore 16.30 – 17.30 QUANDO IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA.

Variante e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano la pasticceria De Vivo (Pompei – Na) e Pepe (Sant'Egidio del Monte Albino – Sa) i panifici Ascolese (San Valentino Toiro – Sa) e Pane 2000 (Salerno).

Ore 18.00 – 19.00 NON SOLO PANETTONE.

A Natale, la dolcezza domina a tavola, anche sotto forma di dessert gelato, miele e nocciolini di Chivasso abbinati all'Erbaluce di Caluso passito. Con la gelateria Alberto Marchetti (Torino), la pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso – To), l'apicoltura Mario Bianco e la cantina Gnavi Carlo (Caluso – To). Un incontro all'insegna dei Maestri del Gusto.

DOMENICA 3/12/2017

Ore 12.00 – 13.00 GHIOTTE DECLINAZIONI DALLA PENISOLA.

Con le pasticcerie Rigacci (Cerbaia in Val di Pesa – Fi), Calciano (Tricarico – Mt), i panifici D'Angelo (Palermo) e Pagnani (Arcevia – An).

Ore 13.30 – 14.30 DOLCI NATALIZI DAL TRIVENETO.

Panettone ma, ovviamente, anche Pandoro e Gubana, la tavolozza delle feste del Nord Est è al completo. Con le pasticcerie Beltrame e Dall'Omo (Verona), Vianello (Venezia) e il panificio Il Forno (Tarcento – Ud).

Ore 15.00 – 16.00 IL PANETTONE DEI MAESTRI DEL GUSTO.

I classici piemontesi proposti dai Maestri del Gusto torinesi Giovanni Dell'Agnes, Giovanni Scalenghe, Luca Scarcella e Alessandro Spoto.

Ore 17.00 – 18.00 IL PANETTONE DELLE FESTE FATTO A CASA.

Come realizzare un dolce originale, farcito e ricoperto di glassa e la frutta brinata per decorarlo. Lezione di cucina a cura di Giada Bosco e Mary Mannara del Melograno (Torino).

Ore 18.00 – 18.30 PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO “UNA MOLE DI PANETTONI” 2017.

Verranno proclamati i primi tre delle quattro categorie in gara: tradizionale (milanese e piemontese), creativo e salato.

Ore 19.00 – 19.30 “TUTTEGIUPER TERRA”. IL PANETTONE CHE FA BENE.

Estrazione dei biglietti della lotteria indetta a favore della ONLUS torinese. Tanti premi golosi.

Presso il SALONE DELLE FESTE al secondo piano.

ELENCO PASTICCERIE PRESENTI A UNA MOLE DI PANETTONI 2017

1. DE VIVO – Campania
2. SAL DE RISO – Campania
3. ASCOLESE – Campania
4. CALCIANO – Basilicata
5. FIASCONARO – Sicilia
6. DALL'OMO – Veneto
7. LERDA – Piemonte
8. PANIFICIO 2000 – Puglia
9. D'ANGELO – Sicilia
10. ARTIGIANA – Piemonte
11. MEMMOLO – Campania

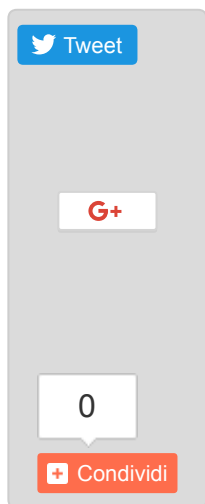
Tweet

G+

0

Condividi

12. GABBIANO – *Campania*
13. DI BIASE – *Campania*
14. DOLCIARTE – *Campania*
15. RIGACCI – *Toscana*
16. PAOLO E NADIA – *Piemonte*
17. OPERA – *Toscana*
18. ARLEO – *Liguria*
19. CAPPIELLO – *Campania*
20. PAGNANI – *Marche*
21. QUAGLIOTTI – *Emilia Romagna*
22. PROFUMO DI LIEVITO – *Lombardia*
23. BELTRAME – *Veneto*
24. IL FORNO DEI VIGANO' – *Lombardia*
25. PEPE MASTRO DOLCIERE – *Campania*
26. MIMOSA – *Marche*
27. SARTORI – *Lombardia*
28. LA GIOIA – *Puglia*
29. PASTICCERIA RIZZO – *Friuli Venezia Giulia*
30. COMINO – *Piemonte*
31. MIMMO MANDARADONI – *Calabria*
32. VIANELLO – *Veneto*
33. SERVI – *Lazio*
34. PANE 2000 – *Campania*
35. PLATTI – *Piemonte*



36. FIORENTINA – Toscana

MAESTRI DEL GUSTO (tutti della provincia di Torino)

37. AMICI MIEI

38. DELL'AGNESE

39. FABARO

40. VOGLIA DI PANE

41. IL FORNO DELL'ANGOLO

42. SCALENGHE

43. IL DOLCE CANAVESE

44. RISERVA CARLO ALBERTO VERMOUTH

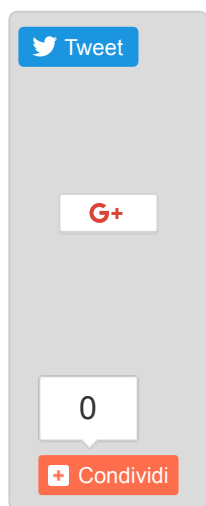
45. MARIO BIANCO

46. CASA MARCHETTI

47. MAINERO

48. MAISON DELLA NOCCIOLA

49. VEGLIO MICHELINO





Tweet

G+

0

Condividi



CON IL PATROCINIO DI



CITTÀ DI TORINO



CON LA PARTECIPAZIONE DI



LA MANIFESTAZIONE SOSTIENE

#tuttegiupertorino



info@dettaglieventi.it
www.dettaglieventi.it

DIRETTORE ARTISTICO
Alessandro Felis

IMMAGINE COORDINATA
Sofia Sclopis di Salerano

UNA MOLE DI PANETTONI

.. nella capitale del gusto

6ª EDIZIONE * 2-3 DICEMBRE 2017 * TORINO

INGRESSO GRATUITO

Hotel Principi di Piemonte

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

VETRINA DI LIEVITATI DI ECCELLENZA ARTIGIANALE
degustazione e vendita al prezzo speciale di € 24,00

*

UNA MOLE DI INCONTRI
eventi didattici, conferenze sulla cultura del cibo
ed esperienze enogastronomiche

*

CONCORSO
miglior panettone tradizionale, creativo e salato

CON LA PARTECIPAZIONE DI



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

Accreditato dalla Regione Piemonte
per la Formazione e l'Orientamento

LICET - ALBERGHIERO



SPONSOR



REALE GROUP



VolkswagenTorino.it



SPONSOR TECNICO



MEDIA PARTNER



Mi piace

Piace a 3 persone. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



Panettone e classifiche. Ascolese bissa la vittoria a Re Panettone e conquista Una Mole di Panettoni

di **Scatti di Gusto** - In **Notizie**



Mi piace 81 Tweet **G+** Condividi 25

f 82



È nata una nuova stella tra gli artigiani del panettone tradizionale: si chiama **Fiorenzo Ascolese** dell'omonimo Panificio di San Valentino Torio, in provincia di Salerno.

Il tradizionale che aveva già trionfato a Re Panettone Milano sbaraglia anche il campo a **Una Mole di Panettoni**, la manifestazione di Torino, e porta a casa il primo posto sopravanzando in classifica i "killer" degli anni passati **Alfonso Pepe e Sal De Riso**.

Un podio tutto salernitano che conferma la validità delle ricette del sud con la nuova triade che è affiancata da **Vincenzo Tiri, di Acerenza in provincia di Potenza**, dominatore di altre classifiche.

Insomma, il panettone tradizionale continua a parlare la lingua del Mezzogiorno d'Italia e nella categoria tradizionale non si può nemmeno parlare di "dolci a forma di panettone", come qualcuno ha bollato il successo di nuovi pasticciieri del sud (**Re Panettone Napoli è stato dominato dalla creazione della giovanissima**



Vinix.com

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



POST COLLEGATI

>> Panettone artigianale. La ricetta di Sal De Riso in 10 punti e un video (2)

>> Milano. La finale del Panettone Day a Sweety ci ricorda che l'estate è finita (2)

>> La ricetta perfetta di Sal De Riso per mettere insieme tiramisù e panettone (2)

>> Lezioni di miele. Tre panettoni perché il Natale sia ancora più dolce (2)

>> Panettone. Il lusso sfrenato del cioccolato non ha prezzo (2)



RISTORANTI | PIZZERIE | CIBO | VINO

NOTIZIE | PUBBLICITÀ



SCATTIDIGUSTO



rispondenti ai principi del disciplinare del 22 luglio 2009, hanno deciso all'unanimità e decretato vincitore per la categoria "tradizionale milanese" l'artigianale Ascolese, perché il migliore per aspetto generale, forma, consistenza, aroma, cromia, farcia, alveolatura, palatabilità, acidità e retrogusto.

"Ritrovarmi alle vette delle classifiche nazionali alla mia giovane età dimostra che ci si può arrivare solo con la passione, quella che ti spinge ad usare le migliori materie prime, a fare sacrifici e anche a rischiare", ha dichiarato Fiorenzo Ascolese dopo il ricevimento del premio. *"Dal primo giorno che ho iniziato i corsi per i lieviti ho appurato che fare il pasticciere non ha niente a che vedere con il fare dolci industriali. E così è iniziata la mia sfida a cimentarmi in creazioni artigianali dove la ricerca di ingredienti di eccellenza è, non solo fondamentale, ma determinante. Solo così può nascere un panettone morbido, profumato e dal sapore unico".*

Tanti complimenti e tanti elogi per la ricetta del panettone tradizionale Ascolese che utilizza non uvetta qualunque, ma l'uva passa di Pantelleria o quella sultanina australiana. Così i canditi, solo scorzoni d'arancia candita di Ribera DOP o cedro "diamante".

Un doppio successo che questa nuova stella dei grandi lievitati ha deciso di festeggiare a San Valentino Torio (SA) con l'appuntamento **Panettone sotto le Stelle**, giovedì 17 dicembre alle ore 18 presso la sede di Panificio Ascolese in via Vetice 53.

Sarà una grande festa fra degustazioni dolci e salate, brindisi e musica, promette il neo-campione Fiorenzo Ascolese.

Mi piace 81

Tweet

Condividi 25

- lunedì, 4 dicembre 2017 | ore 20:05

PRECEDENTE

Iginio Massari apre la prima pasticceria a Milano con Intesa Sanpaolo

SUCCESSIVO

Milano. Pranzo stampa per capire quanto stanno bene i vini di Langa e di Sicilia con la cucina del Seta

LASCIA UN COMMENTO

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



Panettone e classifiche. Ascolese bissa la vittoria a Re Panettone e conquista Una Mole di Panettoni

di **Scatti di Gusto** - In **Notizie**



Mi piace 57
 Tweet
 Pin it
 G+
 Condividi 4



58



È nata una nuova stella tra gli artigiani del panettone tradizionale: si chiama **Fiorenzo Ascolese** dell'omonimo Panificio di San Valentino Torio, in provincia di Salerno.

Il tradizionale che aveva già trionfato a Re Panettone Milano sbaraglia anche il campo a **Una Mole di Panettoni**, la manifestazione di Torino, e porta a casa il primo posto sopravanzando in classifica i "killer" degli anni passati **Alfonso Pepe e Sal De Riso**.

Un podio tutto salernitano che conferma la validità delle ricette del sud con la nuova triade che è affiancata da **Vincenzo Tiri, di Acerenza in provincia di Potenza**, dominatore di altre classifiche.

Insomma, il panettone tradizionale continua a parlare la lingua del Mezzogiorno d'Italia e nella categoria tradizionale non si può nemmeno parlare di "dolci a forma di panettone", come qualcuno ha bollato il successo di nuovi pasticci del sud (**Re Panettone Napoli è stato dominato dalla creazione della giovanissima**

Tutti i giorni



Scatti di Gusto

POST COLLEGATI

- >> [17 migliori panettoni del 2014 \(2\)](#)
- >> [Il panettone artigianale del Panificio Ascolese domina la classifica di Re Panettone a Milano \(2\)](#)
- >> [12 panettoni per dirvi che I Maestri del Panettone mi sono piaciuti \(2\)](#)
- >> [Appuntamenti di Gusto a Roma con panettoni e Thanksgiving Day \(2\)](#)
- >> [Panettone. Il lusso sfrenato del cioccolato non ha prezzo \(2\)](#)



Vinix.com

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



NOTIZIE

PUBBLICITÀ



ovano

SCATTIDIGUSTO



Mole di Panettoni, una volta



rispondenti ai principi del disciplinare del 22 luglio 2005, hanno deciso all'unanimità e decretato vincitore per la categoria "tradizionale milanese" l'artigianale Ascolese, perché il migliore per aspetto generale, forma, consistenza, aroma, cromia, farcia, alveolatura, palatabilità, acidità e retrogusto.

"Ritrovarmi alle vette delle classifiche nazionali alla mia giovane età dimostra che ci si può arrivare solo con la passione, quella che ti spinge ad usare le migliori materie prime, a fare sacrifici e anche a rischiare", ha dichiarato Fiorenzo Ascolese dopo il ricevimento del premio. *"Dal primo giorno che ho iniziato i corsi per i lieviti ho appurato che fare il pasticciere non ha niente a che vedere con il fare dolci industriali. E così è iniziata la mia sfida a cimentarmi in creazioni artigianali dove la ricerca di ingredienti di eccellenza è, non solo fondamentale, ma determinante. Solo così può nascere un panettone morbido, profumato e dal sapore unico".*

Tanti complimenti e tanti elogi per la ricetta del panettone tradizionale Ascolese che utilizza non uvetta qualunque, ma l'uva passa di Pantelleria o quella sultanina australiana. Così i canditi, solo scorzoni d'arancia candita di Ribera DOP o cedro "diamante".

Un doppio successo che questa nuova stella dei grandi lievitati ha deciso di festeggiare a San Valentino Torio (SA) con l'appuntamento **Panettone sotto le Stelle**, giovedì 17 dicembre alle ore 18 presso la sede di Panificio Ascolese in via Vetice 53.

Sarà una grande festa fra degustazioni dolci e salate, brindisi e musica, promette il neo-campione Fiorenzo Ascolese.

Mi piace 57

Tweet

Condividi 4

- lunedì, 4 dicembre 2017 | ore 20:05

PRECEDENTE

Iginio Massari apre la prima pasticceria a Milano con Intesa Sanpaolo

SUCCESSIVO

Milano. Pranzo stampa per capire quanto stanno bene i vini di Langa e di Sicilia con la cucina del Seta

LASCIA UN COMMENTO

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



SCATTIDIGUSTO



Nome *

Email *

Sito web

This blog is kept spam free by **WP-SpamFree**.



NUOVE APERTURE
Roma. Cosa mangiate e quanto costa Santa Brace che apre a Portuense



RICETTE PERFETTE
Sorbillo, Starita, Coccia, Oliva lanciano la nuova Pizza che unisce e che troverete nelle loro pizzerie



PROSPETTIVE
Quanto vale la pizza che da oggi è Unesco perché prodotto dell'arte dei pizzaioli

Scatti Di Gusto		scrivici >>	PUBBLICITA'	ADV
Scatti di Gusto	Vincenzo Pagano	   	 <p>Vinix.com acquisti vini, birre e cose buone con gli amici e risparmi fino al 51% rispetto ai canali tradizionali.</p>  	 <p>Vinix.com acquisti vini, birre e cose buone con gli amici e risparmi fino al 51% rispetto ai canali tradizionali.</p>  
Partita Iva	01353010539	<p>facebook</p> <p>twitter</p> <p>youtube</p>		
		<p>Archivio</p>		

SGUARDI SU TORINO



venerdì 1 dicembre 2017

Al Principi di Piemonte la sesta edizione di "Una Mole di Panettoni". Una due giorni dedicata al più classico dei dolci natalizi



Torna anche quest'anno, sabato 2 e domenica 3 dicembre, all'Hotel Principi di Piemonte, con orario 11 – 20, "Una Mole di Panettoni", manifestazione legata all'alta pasticceria italiana, giunta ormai alla sesta edizione.

Si tratta di una due giorni ad ingresso libero nella quale, oltre a trovare un'ampia varietà del più classico dei dolci natalizi, ovviamente in vendita a prezzo speciale, sono previsti incontri con i pasticceri, degustazioni guidate da Alessandro Felis, con vini e altre specialità della tradizione

dolciaria delle varie regioni. Un percorso che vuole valorizzare l'arte della pasticceria e celebrare la riscossa del panettone, il dolce che più di tutti sta conquistando l'estero.

Gli ultimi dati a disposizione riportano infatti un incremento nelle esportazioni del panettone artigianale, che ammontano a oltre 60 milioni di Euro lo scorso anno e con un trend in crescita quasi a due cifre. Ad apprezzare maggiormente il panettone, alto alla milanese, o basso alla torinese o anche creativo, è la Francia, seguita dalla Germania e dal Regno Unito, ma si affacciano pure Paesi nuovi in questo settore, come l'Arabia Saudita, gli Emirati Arabi, il Kazakistan, la Cina. Ad attirare non è soltanto la bontà del prodotto Made in Italy, ma la tradizione e il territorio che ogni creazione artigianale porta con sé. Un pezzo d'Italia che a "Una Mole di Panettoni" è possibile scoprire da vicino, presenti i maestri pasticceri.

L'evento torinese richiama realtà di grande pregio da tutta Italia, dalle Alpi alla Sicilia, proponendo ricette tradizionali e altrettante novità che saranno presentate in anteprima nel capoluogo piemontese, in quello che è ormai il più affermato appuntamento del Nord Ovest dedicato al dolce natalizio. E in più c'è il concorso che premierà il migliore panettone nelle versioni tradizionale, creativo e salato.

Come sempre nelle manifestazioni curate da Dettagli Eventi, non mancherà la beneficenza, con la Onlus#tutteggiuperterra, a cui saranno destinati i fondi raccolti dalla lotteria di Una Mole di Panettoni. Le risorse sono destinate alla ricerca medico-scientifica nell'ambito delle malattie

loghi



Informazioni personali



G+ Edoardo Arpaia

G+ Segui 21

[Visualizza il mio profilo completo](#)

Iscriviti alla Newslette via e-mail, per non perdere mai gli articoli di Sguardi su Torino!!!

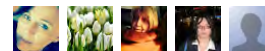
Sono affiliato ad AMAZON. Supportate il mio Blog. Comprate su Amazon dal riquadro qui sotto.

Visualizzazioni totali

514887

Lettori fissi

Follower (5)



Archivio blog

 ▾

Cerca nel blog

Etichette

- [Attualità](#) (258)
- [Cinema](#) (236)
- [Concerti](#) (114)

genetiche. Al Principi di Piemonte sarà presente la presidente della Onlus, Francesca Martinengo, in occasione dell'estrazione finale domenica sera. Media partner di Una Mole di Panettoni è Radio GRP .

Programma

SABATO 2/12/2017

Ore 12.00 – 13.00 L'APERITIVO A TORINO? CON IL PANETTONE!
Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni salate sul tema del dolce natalizio e si accompagna al vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco - To). Con le pasticcerie Arleo (Genova), Attilio Servi (Pomezia - Rm) e la panetteria Paolo e Nadia (Castellamonte - To).

Ore 13.30 – 14.30
DA TORINO ALLA
PROVINCIA
GRANDA.

Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con Luciano Stillitano del Caffè Platti (Torino), il panificio Comino



(Morozzo - Cn) e la pasticceria Lerda (Villafalletto - Cn).

Ore 15.00 – 16.00 DAL PANETTONE AL SEMIFREDDO .

Claudia Fraschini, chef, titolare di Cookin' Factory (Torino) svela alcuni segreti per trasformare il dolce lievitato in godurioso dessert da preparare in casa e soprattutto, alla portata di tutti.

Ore 16.30 – 17.30 QUANDO IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA.

Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano la pasticceria De Vivo (Pompei - Na) e Pepe (Sant'Egidio del Monte Albino - Sa) i panifici Ascolesi (San Valentino Toiro - Sa) e Pane 2000 (Salerno).

Ore 18.00 – 19.00 NON SOLO PANETTONE.

A Natale, la dolcezza domina a tavola, anche sotto forma di dessert gelato, miele e nocciolini di Chivasso abbinati all'Erbaluce di Caluso passito. Con la gelateria Alberto Marchetti (Torino), la pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso - To), l'apicoltura Mario Bianco e la cantina Gnavi Carlo (Caluso - To). Un incontro all'insegna dei Maestri del Gusto.

DOMENICA 3/12/2017

Ore 12.00 – 13.00 GHIOTTE DECLINAZIONI DALLA PENISOLA.

Con le pasticcerie Rigacci (Cerbaia in Val di Pesa - Fi), Calciano (Tricarico - Mt), i panifici D'Angelo (Palermo) e Pagnani (Arcevia - An).

Ore 13.30 – 14.30 DOLCI NATALIZI DAL TRIVENETO .

Panettone ma, ovviamente, anche Pandoro e Gubana, la tavolozza delle feste del Nord Est è al completo. Con le pasticcerie Beltrame e Dall'Omo (Verona), Vianello (Venezia) e il panificio Il Forno (Tarcento - Ud).

Ore 15.00 – 16.00 IL PANETTONE DEI MAESTRI DEL GUSTO .

I classici piemontesi proposti dai Maestri del Gusto torinesi Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Luca Scarcella e Alessandro Spoto.

Ore 17.00 – 18.00 IL PANETTONE DELLE FESTE FATTO A CASA.

Come realizzare un dolce originale, farcito e ricoperto di glassa e la frutta brinata per decorarlo. Lezione di cucina a cura di Giada Bosco e Mary Mannara del Melograno (Torino).

Ore 18.00 – 18.30 PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO "UNA MOLE DI PANETTONI" 2017.

Verranno proclamati i primi tre delle quattro categorie in gara: tradizionale (milanese e piemontese), creativo e salato.

Ore 19.00 – 19.30 "TUTTEGIUPER TERRA". IL PANETTONE CHE FA BENE.

Estrazione dei biglietti della lotteria indetta a favore della ONLUS torinese. Tanti premi golosi.

Presso il SALONE DELLE FESTE al secondo piano.

- [Concorsi Fotografici](#) (4)
- [Conferenze](#) (332)
- [Corsi](#) (28)
- [Eventi](#) (704)
- [Fotografia Mostre](#) (75)
- [Libri](#) (103)
- [Luoghi Storici - Approfondimenti](#) (18)
- [Misteri](#) (3)
- [Mostre](#) (634)
- [Musei](#) (533)
- [Teatro](#) (87)
- [Visite Guidate](#) (112)

Feeds

Post

Commenti

Post più popolari



[Una grande notizia : apre al](#)

[pubblico la fortezza sotterranea del Pastiss, con la mostra dell'artista francese Clémence de La Tour du Pin](#)

Permettetemi di affermare che questa notizia è per me fonte di enorme soddisfazione: apre infatti al pubblico il Pastiss , la fortezza s...



[E' mancata all'improvviso](#)

[Carla Oddoero, la scrittrice che aveva ideato la saga della vampira torinese Zora von Malice](#)

Questa sera il mio triste pensiero è tutto dedicato a Carla Oddoero , improvvisamente mancata nella sua Pinerolo all'età di soli 3...



[Molti eventi al bellissimo Borgo](#)

[Medievale del Valentino](#)

Il Borgo Medievale in questa stagione dell'anno è particolarmente ricco di attività, oltre ad essere anche molto gradevole da visitare...



[Da sabato 11 novembre riapre al pubblico il Castello Reale di Moncalieri.](#)

[Grazie al contributo di Compagnia di San Paolo](#)

Udite, udite! Perché adesso c'è anche la data. Il bellissimo Castello di Moncalieri , dopo il terribile incendio che nove anni fa,...

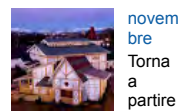
[Nei Giardini della Reggia di Venaria la seconda edizione del Villaggio di Babbo Natale dal 25](#)

ELENCO PASTICCERIE PRESENTI A UNA MOLE DI PANETTONI 2017

1. DE VIVO - Campania
2. SAL DE RISO - Campania
3. ASCOLESE - Campania
4. CALCIANO - Basilicata
5. FIASCONAR O - Sicilia
6. DALL'OMO - Veneto
7. LERDA - Piemonte
8. PANIFICIO 2000 - Puglia
9. D'ANGELO - Sicilia
10. ARTIGIANA - Piemonte
11. MEMMOLO - Campania
12. GABBIANO - Campania
13. DI BIASE - Campania
14. DOLCIARTE - Campania
15. RIGACCI - Toscana
16. PAOLO E NADIA - Piemonte
17. OPERA - Toscana
18. ARLEO - Liguria
19. CAPPIELLO - Campania
20. PAGNANI - Marche
21. QUAGLIOTTI - Emilia Romagna
22. PROFUMO DI LIEVITO - Lombardia
23. BELTRAME - Veneto
24. IL FORNO DEI VIGANO' - Lombardia
25. PEPE MASTRO DOLCIERE - Campania
26. MIMOSA - Marche
27. SARTORI - Lombardia
28. LA GIOIA - Puglia
29. PASTICCERIA RIZZO - Friuli Venezia Giulia
30. COMINO - Piemonte
31. MIMMO MANDARADONI - Calabria
32. VIANELLO - Veneto
33. SERVI - Lazio
34. PANE 2000 - Campania
35. PLATTI - Piemonte
36. FIORENTINA - Toscana

MAESTRI DEL GUSTO (tutti della provincia di Torino)

37. AMICI MIEI
38. DELL'AGNESE
39. FABARO
40. VOGLIA DI PANE
41. IL FORNO DELL'ANGOLO
42. SCALENGHE
43. IL DOLCE CANAVESE
44. RISERVA CARLO ALBERTO VERMOUTH
45. MARIO BIANCO
46. CASA MARCHETTI
47. MAINERO
48. MAISON DELLA NOCCIOLA



novembre
Torna
a
partire
dal 25

novembre uno degli eventi più attesi dai bambini (e dai loro genitori...): è "Il sogno del Natale", giunto al...



Alla
Reggia
di
Venetia
a la
tanto

attesa mostra su Giovanni Boldini, con le sue dame che richiamano la Belle Époque

La tanto attesa mostra "Giovanni Boldini" alla Reggia di Venetia è finalmente arrivata, con oltre 115 capolavori reali...



La
Torino
di 150
anni fa
attraverso
40

foto dagli Archivi Alinari è ora in mostra alla Galleria RoccaVintage

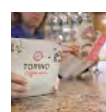
Chiunque si intenda almeno un po' di fotografia avrà certamente sentito parlare dei Fratelli Alinari che, a partire dal 1852, hann...



Al
Museo
Accorsi-
Ometto
o gli

abiti da signora tra '800 e '900 appartenenti alla Collezione Devalle di Torino

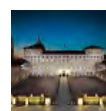
La Fondazione Accorsi-Ometto, dal 19 ottobre 2017 al 7 gennaio 2018, ospiterà nelle sale del museo una serie di abiti provenienti dall...



Nasce
la
Torino
Coffee
Card,
per

bere il caffè in cinque locali storici aiutando la Fondazione Molinette

Da domenica 1 ottobre, grazie alla collaborazione tra Fondazione Molinette e Turismo Torino e Provincia, sarà lanciata un'iniziativa...



Un
nuovo
logo e
una
notte
bianca

per celebrare il nuovo corso dei Musei Reali Come anticipato a fine dicembre, il 2017 sarà un anno di svolta per i Musei Reali, che sarà incentrato soprattutto sui progetti di migl...

49. VEGLIO MICHELINO

CON IL PATROCINIO DI: CITTA' DI TORINO, CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO, ASCOM CONFCOMMERCIO, TURISMO TORINO E PROVINCIA

SPONSOR

REALE MUTUA, MOLINO DALLA GIOVANNA, UNIVERSO BIANCO, VOLKSWAGEN TORINO, ATIVA, GIUSO, ARTECARTA, GOELDLIN.

Publicato da [Edoardo Arpaia](#) a 08:38:00



Etichette: [Conferenze](#), [Eventi](#), [Mostre](#)

Nessun commento:

Posta un commento

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Unknown (Go ▼) Esci

Pubblica Anteprima Inviami notifiche

[Post più recente](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

Mi piace

[Condividi](#)

Piace a [Massimo Caniggia](#) ed altre 6,4 mila persone.



SiciliaNews24

Quotidiano online di fatti e notizie dalle province siciliane

Palermo Catania Messina Ragusa Siracusa Caltanissetta Enna Agrigento Trapani



Hotel terme Imperial

98,50 € Bestpreisgarantie

Booking.com ★★★★★



Home - Food - Palermo - Fiasconaro a Torino inaugura una "mole di panettoni"

Fiasconaro a Torino inaugura una "mole di panettoni"

Facebook
 Twitter
 Google+
 Pinterest
 Più...

3 DICEMBRE 2017 FOOD, PALERMO



Sicilianews24 News24

Mi piace questa Pagina 7.3 mila

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

- ### Ultime news
- 20:25 Fabio Volo a Catania presenta "Quando tutto inizia"
 - 18:00 ChocoModica 2017: già partita la festa del vero oro di Modica
 - 17:00 Sinergia università e terzo settore: i progetti di Unict
 - 15:34 Rapina in gioielleria a San Giovanni La Punta, individuato quarto b...
 - 15:09 Grande attesa a Belpasso per i Carri di Santa Lucia, l'11 e il 12 D...
 - 15:00 Natale digitale all'aeroporto di Fontanarossa con il videomapping
 - 14:48 Bancarotta fraudolenta a Messina, imprenditore interdetto al lavoro

SCOPRI LA FORZA DI MARCA 2018
Acquista ora il tuo ticket online

Fiasconaro a Torino: inaugurata stamani a Torino la sesta edizione di 'Una Mole di Panettone', l'annuale rassegna



PROMO
FINO AL
08/01/2018

maRca
by **BolognaFiere**
PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION

BOLOGNA
17 - 18
GENNAIO
2018

artigianale.
Puntuali anche quest'anno, i migliori pasticceri d'Italia si danno appuntamento (il 2 e il 3 dicembre) negli spazi dello storico Hotel Principi di Piemonte, per una

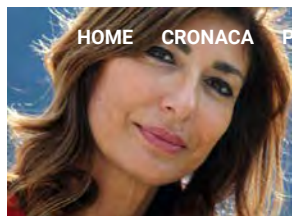
due giorni (aperta al pubblico) di degustazioni, show-cooking, eventi didattici e conferenze.

'Amico' storico della manifestazione, il maestro pasticcere siciliano Nicola Fiasconaro, giunto a Torino direttamente da Castelbuono (splendido borgo nel Parco delle Madonie a pochi chilometri da Palermo), ha partecipato in qualità di 'Testimonial dell'alta pasticceria' alla cerimonia taglio del nastro inaugurale insieme alle organizzatrici dell'evento Laura Severi e Matilde Sclopis e alle autorità locali..

Smessi i panni del cerimoniere, il pasticcere siciliano ha poi invitato tutti i visitatori allo stand Fiasconaro per gustare insieme la sua 'super-sorpresa' realizzata ad hoc: un panettone personalizzato in formato extra-large (10 kg di assoluta bontà) .

Tags: **fiasconaro, food, panettoni, taglio del nastro, torino, una mole di panettoni**

[Redazione](#)



Fare Soldi Online
L'incredibile Segreto con cui questa donna guadagna 7.500€ al mese

Fare Soldi Online
Italiani: i nuovi Ricchi Online! Ecco come fanno

Prestito Personale Agos
Come avere un'auto nuova per Natale? Semplice e veloce con Agos.

Ads by

Lascia un commento

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

Name* Email*

Invia

12:00	Zampogne dal Mondo a Erice: Rassegna Internazionale musiche e strum...
11:00	Proiezione Auditorium Rai Sicilia docu-film "La memoria che resta"
10:00	Cittadella artigianato, quest'anno dedicata solo ad aziende palermi...
09:00	Tasse, Comune di Palermo approva rateizzazione dei debiti
20:00	Etnapolis, tutti gli appuntamenti del periodo natalizio
19:00	Edilizia Sicilia, cantieri in zone sismiche a rischio colosso
18:00	Signora Ninfee, la polizia di stato contribuisce alla ricostruzione

Booking.com

Montegrotto ...
Hotel terme Imperial
from **98,50 €**
[Book now](#)

Abano Terme
Panoramic Hotel Plaza
from **128 €**
[Book now](#)

Abano Terme
Hotel Ariston
from **174 €**
[Book now](#)

Powered by Google

Scopri le motoseghe STIGA
Ann. Stiga

Carnevale Misterbianco, tornano i...
sicilianews24.it

Centocinquant'anni di Pirandello: la mostra e le...
sicilianews24.it

Astro d'Argento apre il Dicembre al Bufali: mostre...
sicilianews24.it

Riapre il nuovo Montevergini col progetto...
sicilianews24.it

Apri Dicembre al Bufali: l'ingresso trionfale di...



≡ MENU

Anche i "terroni" fanno panettoni (e li fanno buonissimi)

DOLCI Un trionfo di profumi, sapori e colori, da assaporare con gli occhi prima che con il palato. Dall'1 al 3 dicembre Cefalù organizza il "Panettone Festival", una kermesse dedicata al dolce lombardo simbolo dell'alta pasticceria made in Italy, che in Sicilia ha trovato una nuova patria grazie ai maestri pasticceri che lo hanno declinato con i più svariati prodotti tipici dell'Isola

di Giusy Messina

A i pistacchi di Bronte o di Raffadali, con la manna di Pollina, alle fragoline di Ribera o con le scorzette di arance, con canditi e cannella, con le mandorle di Avola ed al cioccolato di Modica, c'è soltanto l'imbarazzo della scelta. A Cefalù è tutto pronto per il "Panettone Festival", il gran galà del panettone artigianale ad alto tasso di sicilianità. E' infatti la suggestiva cornice arabo-normanna della cittadina patrimonio dell'Unesco, ad ospitare dall'1 al 3 dicembre la prima edizione del Festival dedicato al dolce cult di Natale. Un trionfo di profumi, sapori e colori, da assaporare con gli occhi prima che con il palato, per un'esperienza multisensoriale.



I componenti dell'associazione Kefood

Patrocinato dal comune di Cefalù, il Festival è organizzato dai giovani trentenni dell'associazione "Kefood" che hanno deciso di far dialogare il territorio madonita creando sinergia tra pubblico e privato.

«Perché - spiega Antonio Serio, di Kefood - vogliamo rimanere qui e creare un futuro di qualità. La Sicilia ha tutte le potenzialità che servono». Con la loro associazione attingono dal passato - le lettere "Ke" sono attinte dall'antico nome di Cefalù, Kephaldion - e guardano al futuro con un progetto di ampio respiro culturale che ha nella valorizzazione dell'ars dolciaria siciliana il plusvalore dell'offerta turistica integrata del territorio.

«Cefalù deve vivere di turismo 365 giorni all'anno- dice Simone Lazzara, giovanissimo assessore al Turismo della cittadina normanna -. Destagionalizzare è la scommessa di questa amministrazione che ha deciso di creare degli eventi per dare lustro alle piccole e medie imprese, alcune delle quali a conduzione familiare, per far continuare a vivere giovani e famiglie anche in inverno».



Nicola Fiasconaro con uno dei suoi panettoni

E parlando di panettone da queste parti, il testimonial non poteva che essere Nicola Fiasconaro, il maestro pasticciere di Castelbuono, pioniere nella produzione del panettone born in Sicily.

«Sono orgoglioso se oggi 300 fornai in Sicilia producono il panettone a km zero, utilizzando le materie prime del nostro patrimonio agroalimentare - dice Fiasconaro con emozione- impastando pasta acida e ingredienti siciliani, abbiamo fatto una rivoluzione». Ma Nicola Fiasconaro non dimentica gli esordi difficili: il "terrone del panettone", come veniva apostrofato da chi agli inizi lo guardava con sufficienza e diffidenza, è diventato l'ambasciatore del prodotto simbolo dell'alta pasticceria made in Italy più conosciuto nel mondo, prerogativa del Nord Italia fino al suo arrivo. E in questi giorni sarà proprio lui ad inaugurare a Torino la sesta edizione di "Una Mole di Panettone", evento che riunisce le aziende italiane d'eccellenza. «Ci vuole umiltà, coraggio, tenacia e soprattutto tanta ricerca scientifica - dice con fermezza- ai giovani che vogliono continuare questo mestiere consiglio di avere fiducia nei propri sogni. L'economia sociale di Castelbuono può essere un esempio, perchè anche altrove l'utopia diventi possibile». E Fiasconaro per il paese madonita è una grande realtà, sono infatti 130 gli impiegati che lavorano negli undici laboratori che servono la sua pasticceria. Piccole realtà il cui motto è "eccellenza", dalla terra alla tavola.

(1)



Panoramic Hotel Plaza

128 € Bestpreisgarantie

Booking.com ★★★★★



Sono tutte del sud le pasticcerie che hanno vinto Una Mole di Panettoni

4 dicembre 2017 / in Enogastronomia (<http://www.quotidianopiemontese.it/category/sezioni/enogastronomia/>), Torino (<http://www.quotidianopiemontese.it/category/torino/>)

Like 289 Tweet

Condividi 26

Ancora una volta il Sud si mette in luce ad un concorso nazionale dedicato al panettone, prodotto tipico del Nord Italia. La sesta edizione di "Una Mole di Panettoni", svoltasi a Torino sabato 2 e domenica 3 dicembre, ha premiato tre pasticceri del Sud e uno del Centro Italia. Quattro le categorie del concorso, per altrettanti panettoni: tradizionale "Torino", milanese, salato e creativo.

Ad aggiudicarsi il primo premio della categoria tradizionale "Torino" (quindi dalla forma bassa con glassa di nocciole) è stata la pasticceria La Gioia, con Alessandro Spagnoletti di Taranto; il migliore panettone milanese (alto) è di Ascolese, della provincia di Salerno. Bissa il successo dello scorso anno Attilio Servi di Pomezia (Roma) con il panettone salato (con pecorino romano, origano di Pantelleria e pomodorino secco), mentre il migliore panettone creativo è di Annibale Memmolo, della provincia di Avellino (con ricotta alla mandorla, mela e cannella).

L'edizione 2017 di "Una Mole di Panettoni" si archivia come una delle meglio riuscite per l'interesse suscitato, per la presenza di pubblico e per il generale entusiasmo di tutti gli espositori presenti al Principi di Piemonte. Sensazioni condivise anche dalle autorità intervenute, ad iniziare dalla sindaca di Torino Chiara Appendino. Per Dettagli Eventi, di Laura Severi e Matilde Sclopis di Saleramo, organizzatrici dell'evento, una conferma del successo per il lavoro iniziato sei anni fa, che anno per anno ha portato a Torino il meglio della pasticceria artigianale d'Italia.

Il comparto ha acquistato un posto rilevante nell'ambito delle esportazioni dei dolci artigianali, superando il valore di 60 milioni di Euro sui mercati europei e internazionali, ma ha anche saputo acquisire un ruolo di ambasciatore della pasticceria Made in Italy. Lo hanno dimostrato le creazioni ispirate alle produzioni tipiche dei territori e lo hanno raccontato gli stessi maestri pasticceri negli incontri condotti da Alessandro Felis nella due-giorni torinese, in cui sono emersi i segreti dell'arte bianca, ma anche altrettante storie di vita e di impresa che colorano l'Italia e connotano la sua economia.

Molto positivo anche l'esito della lotteria di Una Mole di Panettoni, che ha raccolto fondi per la Onlus #tuttegiuperterra mettendo in palio oltre 130 Kg di panettoni per raccogliere risorse destinate alla ricerca medico-scientifica nell'ambito delle malattie genetiche e alla realizzazione di azioni volte al miglioramento della qualità della vita dei malati. Lo ha spiegato all'inaugurazione la presidente della Onlus, Francesca Martinengo, che ha tagliato il nastro della sesta edizione dell'evento.

Il prossimo appuntamento con la pasticceria artigianale a Torino sarà in primavera, con la Mole dedicata alle colombe.

◀ 315

Commenta su Facebook

5 Comments

Sort by Newest ▼



Add a comment...



Tiberio Di Benedetto · Amministratore delegato (CEO) at 3T Technology Solutions

Ottima iniziativa

Like · Reply · Dec 5, 2017 9:15am



Aldo Russo · Musicista at Palcoscenico

Forse perché Barbero non era in concorso?

Like · Reply · Dec 4, 2017 2:56pm



Libera Daga · Torino, Illinois

Assaggiati e comprato!

Like · Reply · Dec 4, 2017 1:53pm



Marisa Sassi · Nessuna

Ho assaggiato tanti panettoni . ..fantastici quelli siciliani...comprati e uno già finito alla cena con amici...molto apprezzato 😊

Like · Reply · 👍 2 · Dec 4, 2017 1:18pm



Eloise Green · Università degli Studi di Torino

erano buonissimi! il salato vincitore l'ho assaggiato, semplicemente fantastico!

Like · Reply · 👍 2 · Dec 4, 2017 1:12pm

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)



Pubblicità

SABATO 09 DICEMBRE 2017

cerca news in Italia e nel Mondo
Select language >

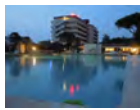
cerca



(<https://www.tgtourism.tv>)



(<https://www.tgtourism.tv/tgtclub/>)



Hotel terme Imperial
98,50 €
★★★★☆



Panoramic Hotel Plaza
128 €
★★★★☆



Hotel Ariston Molino Buja
174 €
★★★★☆



- f (<https://www.facebook.com/pages/TgTourism/177459702278038?fref=ts>)
- t (<http://www.twitter.com/tgtourism>)
- g+ (<https://plus.google.com/u/0/107632953505343044386/posts>)
- p (<https://www.pinterest.com/tgtourism/>)
- i (<https://www.instagram.com/tgtourism/>)
- yt (<https://www.youtube.com/user/TgTourism>)

~~ATTUALITÀ ([HTTPS://WWW.TGTOURISM.TV/CATEGORY/FOOD-NEWS/ATTUALITA-FOOD-NEWS/](https://www.tgtourism.tv/category/food-news/attualita-food-news/))~~

Panettone? Un dolce sempre trendy

Post on: Dic 2, 2017 | Camilla Giantomasso (<https://www.tgtourism.tv/author/camilla-giantomasso/>) - |





f [\(http://twitter.com/share?text=Panettone?&url=http://www.tgtourism.tv/2017/12/panettone-un-dolce-sempre-trendy-51372/\)](http://twitter.com/share?text=Panettone?&url=http://www.tgtourism.tv/2017/12/panettone-un-dolce-sempre-trendy-51372/)
& [\(http://www.tgtourism.tv/2017/12/panettone-un-dolce-sempre-trendy-51372/\)](http://www.tgtourism.tv/2017/12/panettone-un-dolce-sempre-trendy-51372/)
u= <https://www.tgtourism.tv/2017/12/panettone-un-dolce-sempre-trendy-51372/>
258 <https://www.tgtourism.tv/2017/12/panettone-un-dolce-sempre-trendy-51372/>
258 <https://www.tgtourism.tv/2017/12/panettone-un-dolce-sempre-trendy-51372/>
258 <https://www.tgtourism.tv/2017/12/panettone-un-dolce-sempre-trendy-51372/>
258 <https://www.tgtourism.tv/2017/12/panettone-un-dolce-sempre-trendy-51372/>

Un tempo il dolce di Natale per eccellenza, il panettone, lascia pochi dubbi: con canditi o senza, glassa alla mandorle o al cioccolato. Quest'anno si arriverà al 24 dicembre attraverso un labirinto di proposte per un lievitato di ricorrenza che piace anche salato e con sale marino certificato, con petali di rose, 'trasparente' e con la grappa.

Un 'must' nelle scelte d'acquisto di quest'anno sembra essere il panettone da lievito madre. Ad esempio, il Panettone "Eccellente e Solidale" di Fraccaro, creato in collaborazione con la Fondazione Slow Food, è prodotto dal lievito madre Fraccaro del 1932, un 'millesimato' di 85 anni fa.

Agli ingredienti base si affiancano i Presidi Slow Food: lo sciroppo di rose della Liguria, il sale marino artigianale delle Saline di Cervia, e la vaniglia di Chinantla in Messico. Molte poi le versioni integrali, biologiche o vegan. "Nella mia idea di pasticceria naturale - dice Alberto Paciaroni, pasticcere romano - c'è una materia prima viva e rispettata. Nella ricetta classica (72 ore) il lievito madre, integrale e autoprodotta, ha due anni di vita ed è nato da starter come la mela e kaki".

Propone un panettone trasparente Giuliano Baldessari, chef vicentino e giudice di Top Chef Italia. Il lievito madre è stato rinfrescato con la rugiada raccolta sulle montagne trentine la notte di San Giuseppe. Un rito erede della tradizione celtica che attribuiva alla rugiada di quella notte proprietà miracolose. Nascono poi i panettoni di territorio come quello 'made in Portopiccolo', microproduzione sfornata nel borgo turistico a pochi chilometri da Trieste. E' al vino Terrano che nella crema ben si sposa col cioccolato fondente.

Nel trevigiano impazza il panettone al radicchio candito che si può degustare anche alla 110/ma edizione dell'Antica Mostra del Radicchio Rosso di Treviso Igp nel weekend dell'Immacolata.

Privacy & Cookies Policy



Per riscoprire 200 anni di storia del Piemonte c'è poi una ricetta che ricorda una storia d'amore alla corte del re di Savoia tra la pasticceria siciliana e un economo di nome Francesco Moriondo. È a loro che si deve la creazione del famoso amaretto di Mombaruzzo e della storica pasticceria Moriondo Carlo che produce il 'Panettone al Cioccolato con Gelatina alla Grappa Berta Bric del Gaian'.

Inoltre, il dolce natalizio è ora anche da bere, con la grappa Monteverro al profumo di panettone. A Torino "Una Mole di panettoni", sabato 2 e domenica 3 dicembre, celebrerà la riscossa del dolce che più di tutti sta conquistando l'estero.

Le esportazioni del panettone artigianale, ricordano i promotori, hanno superato i 60 milioni di euro lo scorso anno. Ad apprezzare maggiormente il panettone, alto alla milanese, o basso alla torinese o anche creativo, è la Francia, seguita dalla Germania e dal Regno Unito, ma arrivano ordini anche dall'Arabia Saudita, Emirati Arabi, Kazakistan e Cina. E prontamente Borsari propone anche il panettone esotico con pezzi di ananas, mango, papaya e guava.

1 | Hotel terme Imperial 98,50 € Jetzt buchen Booking.com

2 | Scarica in PDF - Gratuito per scaricare

Scarica subito, scarica ora.
fromdoctopdf.com/free

Fonte: Ansa

Potrebbe interessare:



Un panettone gourmand per riscoprire la storia del Piemonte
(<https://www.tgtourism.tv/2017/10/un-panettone-gourmand-per-riscoprire-la-storia-del-piemonte-47232/>)

(https://www.tgtourism.tv/wp-content/uploads/2017/12/Logo_Bllutgt-2-1-9-1.jpg)



Il freddo e la neve anticipano la stagione sciistica
(<https://www.tgtourism.tv/2017/11/freddo-la-neve-anticipano-la-stagione-sciistica-50279/>)

(https://www.tgtourism.tv/wp-content/uploads/2017/12/Logo_Bllutgt-2-1-9-1.jpg)



copyright Riproduzione riservata.

Non perdere le notizie Top e le Offerte riservate ai nostri lettori.

Iscriviti alla Newsletter

Inserisci la tua email

[Iscrivendomi accetto le regole per la Privacy](#)

(<https://www.tgtourism.tv/privacy-policy/>)

[Privacy & Cookies Policy](#)





PUBBLICITÀ

VinoClic

concessionaria pubblicitaria wine & food

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

A Torino, Firenze, Cefalù il nuovo panettone Marron Noir by Fiasconaro è protagonista di tre eventi gourmand



📍 Hotel Principi di Piemonte - Palazzo Pucci - Teatro Artigianelli

📅 dal 01 dicembre 2017 al 03 dicembre 2017

di [Mariella Belloni](#)



Un fine settimana intenso, questo di inizio dicembre, per l'azienda dolciaria siciliana Fiasconaro presente in contemporanea a tre manifestazioni, dal Nord al Sud della Penisola, focalizzate sul dolce natalizio per antonomasia: il panettone.

UNA MOLE DI PANETTONI - Torino, Hotel Principi di Piemonte - 2-3 dicembre 2017. Ingresso libero

Toma 'Una Mole di Panettone', l'annuale rassegna torinese interamente dedicata al panettone artigianale. Negli spazi dello storico Hotel Principi di Piemonte, si danno appuntamento (il 2 e il 3 dicembre) pasticceri di tutt'Italia per una due giorni di degustazioni, show-cooking, eventi didattici e conferenze. Per salutare questa sesta edizione, il Maestro pasticcere Nicola Fiasconaro ha creato ad hoc una 'super-sorpresa': un panettone personalizzato in formato extra-large (10 kg di assoluta bontà) offerto in omaggio a tutti i visitatori dello stand Fiasconaro.

'Amico' storico della manifestazione, anche quest'anno Nicola Fiasconaro recita un ruolo ufficiale partecipando sabato mattina, in qualità di 'Testimonial dell'alta pasticceria', alla cerimonia taglio del nastro inaugurale insieme alle autorità locali.

FIERA NAZIONALE DEL PANETTONE E DEL PANDORO - Firenze, Palazzo Pucci - 2-3 dicembre 2017. Ingresso libero

Dopo la tappa di Roma di due settimane fa, arriva a Firenze la Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro, golosa kermesse che promuove il vero Made in Italy nel settore dei lievitati. Sabato 2 e domenica 3 dicembre lo storico Palazzo Pucci (via de' Pucci, 2) apre le sue porte per accogliere i migliori pasticceri del Paese pronti a proporre ai visitatori tutta la fragranza dei prodotti da forno, in un'atmosfera al 100% natalizia. Testimonial d'eccezione è l'azienda dolciaria siciliana Fiasconaro, che per la prima volta approda ufficialmente a Firenze. Un'occasione unica dunque, per tanti fiorentini, di assaporare i famosi panettoni 'Made in Sicily' in compagnia del giovane pasticcere Mario Fiasconaro, che del pluripremiato padre Nicola sta seguendo le orme.

PANETTONE FESTIVAL - Cefalù (PA) - 1-3 dicembre 2017. Ingresso libero

Dall'1 al 3 dicembre Cefalù diventa la capitale del più tipico dolce natalizio e ospita la prima edizione del Panettone Festival. Lungo la centralissima via Roma si susseguono una quarantina di stand di pasticceri siciliani desiderosi di far conoscere il proprio panettone, rigorosamente artigianale. Uno l'obiettivo: evidenziare come questo dolce figlio della cultura alimentare lombardo/piemontese abbia saputo negli anni superare i propri confini d'origine fino a diventare un'icona dell'intero Paese. Fra i tanti eventi in programma nel corso della manifestazione, spicca domenica 3 dicembre (ore 18.00 - Teatro Artigianelli) il Workshop 'Levitazione e paste acide' del maestro pasticcere Nicola Fiasconaro. Una vera e propria lezione aperta al pubblico sulla 'magia' del panettone tenuta da un siciliano doc la cui fama è ormai internazionale.

Torino - Firenze - Cefalù: tre occasioni imperdibili, condensate in un unico week-end, per gustare dal Nord al Sud d'Italia i famosi panettoni di casa Fiasconaro... a partire dal nuovo Marron Noir.

Vinix.com
 acquisti vini, birre e cose buone con gli amici e risparmi fino al 5% rispetto ai canali tradizionali

Download on the App Store
 ANDROID APP ON Google play

PUBBLICITÀ

[Mariella Belloni](#)

✉ e-mail

Leggi tutto...

Archivio

- » 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
- » Agosto 2016
- » Luglio 2016
- » Giugno 2016

Publicato il 01 dicembre 2017 in Food

Letto 149 volte

Permalink

[0] commenti

Tags

Questo sito utilizza i cookie. Se continui la navigazione, accetti la nostra policy sui cookie. [Maggiori informazioni](#) [OK](#)**sala&cucina**
produzione | distribuzione | ristorazione[Home](#)[Notizie](#)[La Rivista](#)[Video](#)[Chi siamo](#)[Contattaci](#)

“Una Mole di panettoni 2017”: ecco come è andata

[Home](#) > [Bachecca Home](#) > “Una Mole di panettoni 2017”: ecco come è andataPubblicato da [redazione II](#) il 6 dicembre 2017

Categorie ▾

9

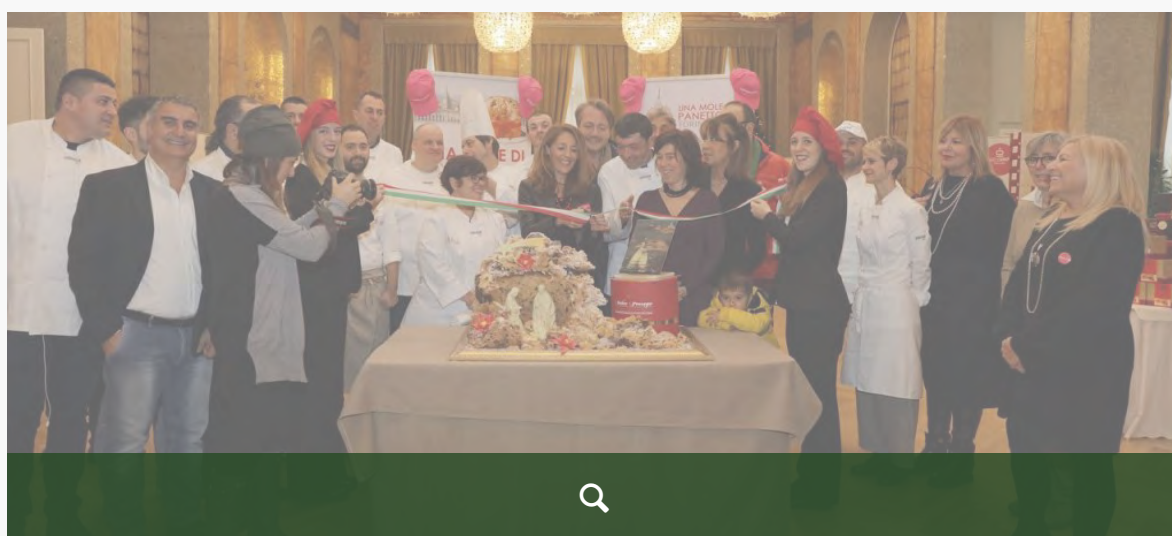
Share

2

Tweet

0

Pin



I panettoni artigianali italiani, piacciono anche all'estero, se si considera l'incremento nelle **esportazioni**, che lo scorso anno, ammontano a **oltre 60 milioni di euro**, con un trend in crescita che sfiora le due cifre. Piacciono alla **Francia**, alla **Germania** al **Regno Unito**, ma anche all'**Arabia Saudita**, agli **Emirati Arabi**, al **Kazakistan**, alla **Cina**, sia che parliamo del panettone alto alla milanese, basso alla torinese o creativo. E l'aristocratica Torino, si scopre capitale dolce d'Italia, con **“Una Mole di panettoni”**, due giorni dedicati al famoso dolce natalizio, ormai patrimonio dell'intera Penisola, raccontato nelle più diverse versioni, classiche e creative.

Giunta alla sesta edizione, la manifestazione ha tenuto banco sabato 2 e domenica 3 dicembre, insieme ai grandi lieviti italiani, e a una folta rappresentanza di affermati pasticceri piemontesi, presenti all'evento, organizzato all'Hotel Principi di Piemonte. Non solo panettoni, e specialità dolci di ogni regione d'Italia, da scoprire in degustazioni guidate abbinata a selezioni di vini della Penisola, ma anche l'incontro con i maestri pasticceri, giunti da tutta Italia, con ricette tradizionali e innovative, presentate in anteprima nel capoluogo piemontese, in un appuntamento ormai consolidato, organizzato da Dettagli Eventi, insieme a Francesca Martinengo presidente della **Onlus #tuttegiuperterra**, a cui saranno destinati i fondi raccolti nella lotteria dove erano in palio oltre 130 Kg di panettoni, per aiutare la ricerca medico-scientifica nell'ambito delle malattie genetiche.

Un programma serrato e tra le maggiori attrattive l'atteso concorso, che ha premiato il migliore panettone nelle versioni tradizionale, creativo e salato, incoronando ancora una volta il Sud a un concorso nazionale. Quattro le categorie del concorso, per altrettanti panettoni: tradizionale “Torino”, milanese, salato e creativo. Primo premio nella categoria tradizionale “Torino” (quindi dalla forma bassa con glassa di nocciole) alla pasticceria La Gioia, con **Alessandro Spagnoletti** di Taranto; il migliore panettone milanese (alto) è di **Ascolese**, della provincia di Salerno. Bissa il successo dello scorso anno **Attilio Servi** di Pomezia (Roma) con il panettone salato (con pecorino romano, origano di Pantelleria e pomodorino secco), mentre il migliore panettone creativo è di **Annibale Memmolo**, della provincia di Avellino (con ricotta alla mandorla, mela e cannella). E si conclude con successo l'edizione 2017 di “Una Mole di Panettoni”, con un consenso di pubblico e una generale soddisfazione da parte degli espositori, presente anche la sindaca di Torino Chiara Appendino.

Arrivederci dunque a Primavera, quando si terrà il tradizionale appuntamento: la Mole dedicata alle colombe.

Questo sito utilizza i cookie. Se continui la navigazione, accetti la nostra policy sui cookie. [Maggiori informazioni](#) [OK](#)

1. DE VIVO – Campania



– Campania

Campania



4. CALCIANO – Basilicata

5. FIASCONARO – Sicilia

6. DALL'OMO – Veneto

7. LERDA – Piemonte

8. PANIFICIO 2000 – Puglia

9. D'ANGELO – Sicilia

10. ARTIGIANA – Piemonte

11. MEMMOLO – Campania

12. GABBIANO – Campania

13. DI BIASE – Campania

14. DOLCIARTE – Campania

15. RIGACCI – Toscana

16. PAOLO E NADIA – Piemonte

17. OPERA – Toscana

18. ARLEO – Liguria

19. CAPPIELLO – Campania

20. PAGNANI – Marche

21. QUAGLIOTTI – Emilia Romagna

22. PROFUMO DI LIEVITO – Lombardia

23. BELTRAME – Veneto

24. IL FORNO DEI VIGANO' – Lombardia

25. PEPE MASTRO DOLCIERE – Campania

26. MIMOSA – Marche

27. SARTORI – Lombardia

28. LA GIOIA – Puglia

29. IL FORNO – Friuli Venezia Giulia

30. COMINO – Piemonte

31. MIMMO MANDARADONI – Calabria

32. VIANELLO – Veneto

33. SERVI – Lazio

34. PANE 2000 – Campania

35. PLATTI – Piemonte

36. FIORENTINA – Toscana

Questo sito utilizza i cookie. Se continui la navigazione, accetti la nostra policy sui cookie. [Maggiori informazioni](#) [OK](#)

37. AMICI MIEI
38. DELL'AGNESE
39. FABARO
40. VOGLIA DI PANE
41. IL FORNO DELL'ANGOLO
42. SCALENGHE
43. IL DOLCE CANAVESE
44. RISERVA CARLO ALBERTO VERMOUTH
45. MARIO BIANCO
46. CASA MARCHETTI
47. MAINERO
48. MAISON DELLA NOCCIOLA
49. VEGLIO MICHELINO

Luca Bonacini



Articoli correlati



BEST GOURMET 2018: il meglio dell'Alpe Adria

Leggi di più

©2016 Sala&Cucina | Autorizzazione del Tribunale di Bologna Nr.8143 del 21/12/2010
Sala&Cucina è una rivista di Edizioni Catering S.r.l. - P.Iva 02233251202



TORINOTODAY

"Una Mole di panettoni" all'Hotel Principi di Piemonte

Hotel Principe di Piemonte

Via Piero Gobetti, 15

Dal 02/12/2017 al 03/12/2017

11-20

GRATIS

Redazione

05 novembre 2017 20:16

La sesta edizione di Una Mole di Panettoni si terrà il 2 e 3 dicembre a Torino all'Hotel Principi di Piemonte, in Via Piero Gobetti, proprio di fronte alla rinomata via Roma. Una Mole di Panettoni è la quinta edizione interamente dedicata al panettone artigianale.

L'evento riunirà capolavori di quest'arte bianca creati da pasticceri, laboratori e aziende di eccellenza fra cui i Maestri del Gusto, selezionati dalla Camera di commercio di Torino, che hanno come obiettivo comune l'utilizzo di ingredienti di alta qualità.

Ideato e organizzato dall'agenzia di eventi Dettagli, ha celebrato la sua prima edizione nelle sale di Palazzo Cavour nel dicembre 2012 con la partecipazione di 5000 visitatori.

La seconda e terza edizione si sono svolte nelle sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano nel 2013 e 2014 e le edizioni successive nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte con la partecipazione di quaranta artigiani pasticceri provenienti da tutta Italia e di venti mila visitatori.



Segnala un errore nella mappa

Auto

A piedi

Mezzi Pubblici

Indirizzo di partenza

A proposito di Fiere, potrebbe interessarti

Villaggio Trenitalia, treni pop e rock in piazza Castello

GRATIS

dal 3 al 8 novembre 2017

Piazza Castello

La giornata del riuso a Giaveno

dal 21 maggio al 17 dicembre 2017

GIAVENO

Artissima, la grande fiera dell'arte all'Oval

dal 3 al 5 novembre 2017

Oval, Lingotto Fiere

I più visti

Mercatino dell'usato a Pinerolo, tutte le date del 2017

dal 19 febbraio al 19 novembre 2017

centro storico

Villaggio Trenitalia, treni pop e rock in piazza Castello

GRATIS

dal 3 al 8 novembre 2017

Piazza Castello

La giornata del riuso a Giaveno

dal 21 maggio al 17 dicembre 2017

GIAVENO

A Stupinigi il "Natale è Reale"

dal 1 al 10 dicembre 2017

Palazzina di Caccia di Stupinigi

- [HOME](#)
- [CHI SIAMO](#)
- [CONTATTI](#)
- [MERCATO](#)

Quotidiano
savese
on line

viv@voce

Politico
Culturale
Economico

Search

- [QUOTIDIANO](#)
- [EDITORIALE](#)
- [POLITICA](#)
- [SOCIETA'](#)
- [ECONOMIA](#)
- [CULTURA](#)
- [AMBIENTE](#)
- [VIDEO](#)
- [RUBRICHE](#)
- [LETTERE](#)

TORINO. Sesta edizione di "Una Mole di Panettoni". Taranto al primo posto in Italia

18 dicembre 2017 [QUOTIDIANO](#)

Non è uno scherzo, ma è il "dolce" traguardo raggiunto dalla pasticceria La Gioia (sita in Via Lago d'Arvo al civico 9, a Taranto)





“Una Mole di Panettoni”, è l’appuntamento più atteso da chi apprezza le dolci bontà natalizie dei pasticceri artigiani di tutta Italia, che si è svolta a Torino, sabato 2 e domenica 3 dicembre all’Hotel Principi di Piemonte. E in tempo di classifiche sulla qualità della vita che spesso relegano la città dei Due Mari, a volte ingiustamente, agli ultimi posti, il primo posto della pasticceria La Gioia è davvero una ‘lieta novella’.



“Una Mole di Panettoni” non è una semplice vetrina di lievitati in vendita a prezzo speciale, ma un’ articolata due giorni che comprende incontri con i pasticceri con degustazioni abbinata a vini e altre specialità della tradizione dolciaria delle varie regioni. Un percorso che ha come obiettivo quello di valorizzare l’arte della pasticceria e celebrare la ‘riscossa’ del panettone, il dolce che più di tutti sta conquistando l’estero.



L'evento torinese, organizzato dall'agenzia Eventi Dettagli, richiama infatti realtà di grande pregio da tutta Italia, dalle Alpi alla Sicilia, proponendo ricette tradizionali ed altrettante novità che sono state presentate in anteprima nel capoluogo piemontese, in quello che è ormai il più affermato appuntamento del Nord Ovest dedicato al dolce natalizio. L'evento ha riunito capolavori d'arte bianca creati da pasticceri, laboratori e aziende di eccellenza che hanno come obiettivo comune l'utilizzo di ingredienti di alta qualità.



Del resto, oramai i panettoni artigianali italiani sono ricercatissimi anche all'estero, se si considera l'incremento nelle esportazioni, che lo scorso anno, sono ammontate ad oltre 60 milioni di euro, con un trend in crescita che sfiora le due cifre percentuali. Piacciono particolarmente in Francia, alla Germania al Regno Unito, ma anche all'Arabia Saudita, agli Emirati Arabi, al Kazakistan, alla Cina.



In più, all'interno di questa due giorni, si è svolto il concorso che ha premiato il migliore panettone nelle versioni milanese (quello tradizionale 'alto'), creativo (con ricotta alla mandorla, mela e cannella), salato (con pecorino romano, origano di Pantelleria e pomodorino secco) e tradizionale "Torino". Ed è proprio in quest'ultima categoria che la pasticceria tarantina La Gioia, grazie al Mastro Pasticciere Alessandro Spagnoletti (accompagnato da Andreina La Gioia), ha conquistato il primo premio.



Un panettone cotto in uno stampo basso, con glassa alla nocciole, dove la percezione zuccherina è stata leggermente abbassata per esaltare al meglio gli aromi di arancia e limone, con l'aggiunta di vaniglia naturale in bacche, ai canditi e all'uvetta bagnata nel rhum. Il tutto realizzato attraverso una lievitazione più lunga di circa 70 ore, vista la più bassa presenza di zuccheri.

Un successo importante per una delle più antiche pasticcerie tarantine, nata nel lontano 1965, che si è affacciata ai concorsi nazionali soltanto nella scorsa primavera, partecipando a Pasqua alla prima edizione,

sempre a Torino, di una "Mole in Primavera – Colombe d'Italia e Cioccolato Piemontese".



Un'attività artigianale a conduzione familiare, oggi guidata dall'amministratore e pasticciere Cosimo La Gioia, attraverso grande impegno ed importanti sacrifici ed investimenti economici. "Questo premio ci ha regalato grande gioia e soddisfazione e ci ripaga dei tanti sacrifici, anche economici, di tanti anni di lavoro e passione nella nostra attività – affermano i tre fratelli Cosimo, Adelaide ed Andriana La Gioia -. Questo però per noi adesso diventa un punto di partenza, per farci sempre e meglio: partecipare sempre ad altri concorsi per far conoscere i nostri dolci in tutta Italia ed anche all'estero".

Un premio anche per chi ha deciso di dedicare la sua vita ad un mestiere dove la costanza, la pazienza e la passione sono ingredienti fondamentali.

Che ha ancora più valenza per chi ha deciso di restare a Taranto, al Sud, dando il suo contributo alla rinascita di un territorio troppo spesso martoriato e mal dipinto dai media locali e nazionali e dai suoi cittadini.

"Questo premio vuol essere anche un riscatto, una notizia positiva per la nostra bellissima città, per la Provincia e per chi è no, anche per la Puglia. Uno stimolo in più per tutti noi a farci sempre e meglio".



Lascia un commento

Devi essere [connesso](#) per inviare un commento.

- "Io ho un concetto etico di giornalismo. Un giornalismo fatto di verità, impedisce molte corruzioni, frena la violenza della criminalità, accelera le opere pubbliche indispensabili, pretende il funzionamento dei servizi sociali, sollecita la costante attuazione della giustizia, impone ai politici il buon governo. Se un giornale non è capace di questo si fa carico di vite umane. Un giornalista incapace, per vigliaccheria o per calcolo, della verità si porta sulla coscienza tutti i dolori che avrebbe potuto evitare, le sofferenze, le sopraffazioni, le corruzioni, le violenze, che non è stato capace di combattere".

Giuseppe Fava
Editoriale del "Giornale del sud", 1981

Una Mole di panettoni, il 2 e il 3 dicembre a Torino

Fabiana R.

2 dicembre 2017

[Commenta](#)



Natale: è tempo di pandoro e di panettoni ed è interamente dedicata proprio al panettone, la due giorni **Una Mole di panettoni** che si tiene nella città di **Torino presso l'hotel Principi di Piemonte Eventi in via Pietro Gobetti sabato 2 e domenica 3 dicembre dalle ore 11 alle ore 20.**



Interamente dedicata alla bontà e ai segreti del panettone artigianale, la rassegna gastronomica, vede la presenza di **pasticceri, laboratori e aziende di eccellenza** fra cui i Maestri del Gusto, che sono stati selezionati dalla Camera di commercio di Torino, e che lavorano solo ed esclusivamente utilizzando ingredienti di alta, altissima qualità.

I dati dell'esportazione di panettone artigianale italiano all'estero, dalla Francia alla Germania al Regno Unito, all'Arabia Saudita alla Cina, crescono velocemente creando un fatturato di oltre 60 milioni di euro. E anno dopo anno cresce anche il numero di visitatori che animano gli spazi della kermesse che punta sulla valorizzazione del tradizionale dolce lievitato di Natale. Saranno dieci le aziende che animeranno la kermesse che sarà anche arricchita da incontri con i maestri del gusto.

Sabato 2 dicembre alle ore 18 si tiene l'incontro **Non solo panettone, NON SOLO PANETTONE:** a Natale non solo panettone, ma anche tutta la bontà di dessert gelato, miele e nocciolini di Chivasso.

Domenica 3 dicembre alle ore 15.00 è la volta de **IL PANETTONE DEI MAESTRI DEL GUSTO** con i classici piemontesi proposti dai maestri del Gusto torinesi Giovanni dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Luca Scarcella e Alessandro Spoto.

Nel corso della manifestazione sarà anche possibile **assaggiare e acquistare a prezzo speciale (euro 24.00/Kg)** panettoni artigianali provenienti dalle migliori pasticcerie d'Italia e partecipare alla **programmazione di eventi** didattici, **conferenze** sulla cultura del cibo ed **esperienze** enogastronomiche.

A Torino "Una Mole di panettoni", il 2 e 3 dicembre il meglio della pasticceria italiana

A Torino "Una Mole di panettoni", il 2 e 3 dicembre il meglio della pasticceria italiana



Conto alla rovescia per l'appuntamento più atteso da chi apprezza le dolci bontà natalizie dei pasticceri artigiani di tutta Italia: è la sesta edizione di "Una Mole di Panettoni", che torna puntuale a Torino, sabato 2 e domenica 3 dicembre prossimi, all'Hotel Principi di Piemonte, con ingresso libero dalle 11 alle 20 entrambi i giorni.



Non si tratta di una semplice vetrina di lievitati in vendita a prezzo speciale, ma di un'articolata due giorni che comprende gli incontri con i pasticceri

(sempre a ingresso libero) con le degustazioni guidate da Alessandro Felis, abbinata a vini e altre specialità della tradizione dolciaria delle varie regioni. Un percorso che vuole valorizzare l'arte della pasticceria e celebrare la riscossa del panettone, il dolce che più di tutti sta conquistando l'estero.

Gli ultimi dati a disposizione riportano infatti un incremento nelle esportazioni del panettone artigianale, che ammontano a oltre 60 milioni di Euro lo scorso anno e con un trend in crescita quasi a due cifre. Ad apprezzare maggiormente il panettone, alto alla milanese, o basso alla torinese o anche creativo, è la Francia, seguita dalla Germania e dal Regno Unito, ma si affacciano pure Paesi nuovi in questo settore, come l'Arabia Saudita, gli Emirati Arabi, il Kazakistan, la Cina. Ad attirare non è soltanto la bontà del prodotto Made in Italy, ma la tradizione e il territorio che ogni creazione artigianale porta con sé. Un pezzo d'Italia che a Una Mole di Panettoni è possibile scoprire da vicino, presenti i maestri pasticceri.

L'evento torinese richiama realtà di grande pregio da tutta Italia, dalle Alpi alla Sicilia (di seguito l'elenco degli espositori), proponendo ricette tradizionali e altrettante novità che saranno presentate in anteprima nel capoluogo piemontese, in quello che è ormai il più affermato appuntamento del Nord Ovest dedicato al dolce natalizio.

E in più c'è il concorso che premierà il migliore panettone nelle versioni tradizionale, creativo e salato.

Come sempre nelle manifestazioni curate da Dettagli Eventi, non mancherà la beneficenza, con la Onlus #tuttegiuperterra, a cui saranno destinati i fondi raccolti dalla lotteria di Una Mole di Panettoni. Le risorse sono destinate alla ricerca medico-scientifica nell'ambito delle malattie genetiche. Al Principi di Piemonte sarà presente la Presidente della Onlus, Francesca Martinengo, in occasione dell'estrazione finale domenica sera.

UNA MOLE DI PANETTONI
nella capitale del gusto

6ª EDIZIONE * 2-3 DICEMBRE 2017 * TORINO
 INGRESSO GRATUITO

Hotel Principe di Piemonte

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

VETRINA DI BEVANDA DI ECCELLENZA ARMOGINALE
 degustazione e vendita di panettoni a € 0,50/0€

UNA MOLE DI INCONTRI
 eventi didattici, confronto sulla cultura del cibo
 ed esperienze enogastronomiche.

CONCORSO
 migliori panettoni tradizionali, creativo e salato

CON PATROCINIO DI
 S.L.S. Piemonte (CORRADO) - CARIGNANO (ITA)



Media partner di Una Mole di Panettoni è Radio GRP.

UNA MOLE DI...INCONTRI

Programma

SABATO 2/12/2017

Ore 12.00 – 13.00 L'APERITIVO A TORINO? CON IL PANETTONE!

Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni salate sul tema del dolce natalizio e si accompagna al vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco - To). Con le pasticcerie Arleo (Genova), Attilio Servi (Pomezia - Rm) e la panetteria Paolo e Nadia (Castellamonte - To).

Ore 13.30 – 14.30 DA TORINO ALLA PROVINCIA GRANDA.

Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con Luciano Stillitano del Caffè Platti (Torino), il panificio Comino (Morozzo - Cn) e la pasticceria Lerda (Villafalletto - Cn).



Ore 15.00

**-
16.00
DAL
PANE
TTON
E AL
SEMIF
REDD
O.**



Claud

ia Fraschini, chef, titolare di Cookin' Factory (Torino) svela alcuni segreti per trasformare il dolce lievitato in godurioso dessert da preparare in casa e soprattutto, alla portata di tutti.

Ore 16.30 – 17.30 QUANDO IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA.

Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano la pasticceria De Vivo (Pompei - Na) e Pepe (Sant'Egidio del Monte Albino - Sa) i panifici Ascolese (San Valentino Toiro - Sa) e Pane 2000 (Salerno).

Ore 18.00 – 19.00 NON SOLO PANETTONE.

A Natale, la dolcezza domina a tavola, anche sotto forma di dessert gelato, miele e nocciolini di Chivasso abbinati all'Erbaluce di Caluso passito. Con la gelateria Alberto Marchetti (Torino), la pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso - To), l'apicoltura Mario Bianco e la cantina Gnavi Carlo (Caluso - To). Un incontro all'insegna dei Maestri del Gusto.

DOMENICA 3/12/2017

Ore 12.00 – 13.00 GHIOTTE DECLINAZIONI DALLA PENISOLA.

Con le pasticcerie Rigacci (Cerbaia in Val di Pesa - Fi), Calciano (Tricarico - Mt), i panifici D'Angelo (Palermo) e Pagnani (Arcevia - An).

Ore 13.30 – 14.30 DOLCI NATALIZI DAL TRIVENETO.

Panettone ma, ovviamente, anche Pandoro e Gubana, la tavolozza delle feste del Nord Est è al completo. Con le pasticcerie Beltrame e Dall'Omo (Verona), Vianello (Venezia) e il panificio Il Forno (Tarcento - Ud).

Ore 15.00 – 16.00 IL PANETTONE DEI MAESTRI DEL GUSTO.

I classici piemontesi proposti dai Maestri del Gusto torinesi Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Luca Scarcella e Alessandro Spoto.

Ore 17.00 – 18.00 IL PANETTONE DELLE FESTE FATTO A CASA.



Come realizzare un dolce originale, farcito e ricoperto di glassa e la frutta brinata per decorarlo. Lezione di cucina a cura di Giada Bosco e Mary Mannara del Melograno (Torino).

Ore 18.00 – 18.30 PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO “UNA MOLE DI PANETTONI” 2017.

Verranno proclamati i primi tre delle quattro categorie in gara: tradizionale (milanese e piemontese), creativo e salato.

Ore 19.00 – 19.30 “TUTTEGIUPER TERRA”. IL PANETTONE CHE FA BENE.

Estrazione dei biglietti della lotteria indetta a

favore della ONLUS torinese. Tanti premi golosi.

Presso il SALONE DELLE FESTE al secondo piano.

Paolo Alciati

Fonte: Uff. Stampa



Succ > »





18 89 164



Chiara Appendino @c_appendino · 29 nov
Torniamo a parlare delle iniziative di #AXTO e #CoCity per la Città di #Torino. Stasera siamo in circoscrizione 7 per raccontare come miglioreranno i suoi quartieri



Chiara Appendino @c_appendino

Segui

Fino a stasera potrete provare le creazioni artigianali dei maestri pasticceri arrivati da tutta Italia per "Una Mole di Panettoni" all'hotel Principi di Piemonte di #Torino. Io l'ho fatto e vi assicuro che sono una bontà 😊



05:26 - 3 dic 2017 da Torino, Piemonte

23 Retweet 62 Mi piace

23 62

Eventi **in** Italia

☰ Menu



« **Tutti gli Eventi**

UNA MOLE DI Panettoni

2 dicembre @ 10:00 - 3 dicembre @ 10:00



**UNA MOLE DI
PANETTONI**
..nella capitale del gusto

DEGUSTAZIONE E VENDITA LIEVITATI DA RICCORENZA



Sei in: Archivio > la Repubblica.it > 2017 > 12 > 02 > Una Mole di panettoni

Una Mole di panettoni

Si svolge oggi e domani, all'hotel Principi di Piemonte di via Gobetti, la sesta edizione di "Una Mole di panettoni", che mette in vetrina le creazioni dei pasticceri artigiani di tutta Italia. Ingresso libero, ore 11-20 in entrambi i giorni.

02 dicembre 2017 | sez.

TOPIC CORRELATI

PERSONE

ENTI E SOCIETÀ

LUOGHI



Booking.com

Abano Ter...	Sauze d' O...	Montegrot...
 ★★★★★	 ★★★★★	 ★★★★★
Hotel Ariston Molino Buja from 196 €	Hotel Sauze from 142,92 €	Hotel terme Imperial from 161,50 €
Book now	Book now	Book now

[Fai di Repubblica la tua homepage](#) | [Mappa del sito](#) | [Redazione](#) | [Scriveteci](#) | [Per inviare foto e video](#) | [Servizio Clienti](#) | [Aiuto](#) | [Pubblicità](#) | [Privacy](#)

Divisione Stampa Nazionale — GEDI Gruppo Editoriale S.p.A. - P.Iva 00906801006
Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di CIR SpA



NEL WEEKEND

UNA MOLE DI PANETTONI

Il panettone protagonista in tante declinazioni; sotto, il grande salone gremito



MAURIZIO MASCHIO

Pubblicato il 01/12/2017

Non solo Francia, Germania e Regno Unito, ma anche nomi che non t'aspetti come Arabia Saudita, Emirati Arabi, Kazakistan e Cina. Mentre i dati riferiti all'esportazione di panettone artigianale italiano nel mondo mostrano un trend in crescita e un fatturato di oltre 60 milioni di euro, mettendo d'accordo i palati di tutti da un capo all'altro del globo, crescono anche i numeri della kermesse che ogni anno celebra il lievitato simbolo del Natale.

Sabato 2 e domenica 3 dicembre saranno ben 49 i pasticciere da ogni parte d'Italia – fra cui 13 Maestri del Gusto – presenti alla 6ª edizione di «Una Mole di panettoni», organizzata da Dettagli Eventi all'Hotel Principi di Piemonte, in via Gobetti 15.

Entrambi i giorni, dalle ore 11 alle 20, i visitatori potranno quindi assaggiare e acquistare al prezzo calmierato di 24 euro al kg le loro specialità, spaziando fra ricette classiche e novità proposte in anteprima assoluta: dal panettone alto alla milanese o basso alla torinese, passando per le varianti «gourmet» dolci e salate sino a bizzarre soluzioni per la conservazione come il «panettone sottovuoto».

Come sempre non mancheranno la sezione «Una Mole d'incontri» per conoscere i protagonisti e i segreti dei loro dolci, oltre a laboratori e degustazioni guidate da Alessandro Felis, abbinare a vini e altre golosità. Sabato 2 a mezzogiorno l'appuntamento è ad esempio con «L'aperitivo a Torino? Con il panettone!», in cui il rito della capitale sabauda incontra le variazioni salate del dolce natalizio e si accompagna al vermouth Riserva Carlo Alberto, mentre alle 16,30 l'incontro «Quando il panettone vien dalla Campania» illustrerà la fantasia della regione che, a sorpresa, vanta più rappresentanti alla kermesse.

Domenica 3 primo appuntamento sempre a mezzogiorno con «Ghiotte declinazioni dalla penisola», alle 18 premiazioni del concorso che elegge il miglior panettone tradizionale, creativo e salato, per chiudere alle 19 con l'estrazione della lotteria benefica a favore della onlus Tuttegiuperterra.

L'ingresso è libero e tutti gli incontri sono gratuiti. Info. 011/66.03.471, www.dettaglieventi.it.

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

[Numero: 1422]

PAGINA 44



Alcuni diritti riservati.



Una Mole di Panettoni 2017 | Turin (/turin/una-mole-di-panettoni-2017/6650734)

02. dicembre 2017 - 11:00

Principi di Piemonte, Turin (<https://it.eventbu.com/sede/principi-di-piemonte/631330>)

Una Mole di Panettoni 2017 | Principi di Piemonte | sabato, 02. dicembre 2017

Una Mole di Panettoni è la sesta edizione della rassegna torinese interamente dedicata al panettone artigianale, pensata e organizzata dall'agenzia di eventi Dettagli.

L'evento riunirà capolavori d'arte bianca creati da pasticceri, laboratori e aziende di eccellenza fra cui i Maestri del Gusto, selezionati dalla Camera di commercio di Torino, che hanno come obiettivo comune l'utilizzo di ingredienti di alta qualità.

L'evento, durante il quale sarà possibile assaggiare e acquistare a prezzo speciale panettoni artigianali provenienti dalle migliori pasticcerie d'Italia, è a ingresso libero e seguirà i seguenti orari:

Sabato 2 Dicembre: dalle ore 11:00 alle ore 20:00

Domenica 3 Dicembre: dalle ore 11:00 alle ore 20:00

Hotel Principi di Piemonte, Via Pietro Gobetti 5, Torino

Commenti

Salvatore Gabbiano, capo pasticcere di Gabbiano Dulcis In Pompei, è pronto a presentare i suoi Panettoni artigianali il 2 e 3 dicembre alla nuova edizione di Una Mole di Panettoni! Saprete resistere? #unamoledipanettoni #panettone #torino

Principi di Piemonte (<https://it.eventbu.com/sede/principi-di-piemonte/631330>)

Turin (/turin)



(<https://it.eventbu.com/sede/principi-di-piemonte/631330>)

Italy
Turin
Via Piero Gobetti, 15
10123

265 partecipanti

Nevicata leggere, temperature da -2°C a 4°C. Basso pressione.

Organizzatore: Una Mole di Panettoni (/organizer/turin/una-mole-di-panettoni-2017/6650734)

02. dicembre 2017 - 11:00, Turin (/sede/principi-di-piemonte/631330) - Una Mole di Panettoni 2017 (/turin/una-mole-di-panettoni-2017/6650734) na facebook.

eventi simili Una Mole di Panettoni 2017

Cena Di Natale Intidanza

📅 sabato 09. dicembre 2017

📍 La Nueva Amanecer FANS, Santena

(<https://it.eventbu.com/santena/cena-di-natale-intidanza/8004151>)

Visita all'Innovation Center Intesa San Paolo

📅 venerdì 24. novembre 2017

📍 Grattacielo Intesa Sanpaolo Torino, Turin

(<https://it.eventbu.com/turin/visita-all-innovation-center-intesa-san-paolo/7353025>)

Giro pizza con il Micio Villaggio

📅 mercoledì 29. novembre 2017

📍 Tropi&Co Torino, Turin

(<https://it.eventbu.com/turin/giro-pizza-con-il-micio-villaggio/8066610>)

Ven 24 nov Officina Tanguera Elena Garis/Marcelo Ballonzo Stage

📅 venerdì 24. novembre 2017

📍 Milonga Officina Tanguera, Turin

(<https://it.eventbu.com/turin/ven-24-nov-officina-tanguera-elena-garis-marcelo-ballonzo-stage/8066725>)

Venerdì, 01 Dicembre 2017 09:30

UNA MOLE DI PANETTONI A TORINO

di **Piemonte Terra del Gusto**

Dal 2 al 3 dicembre 2017, Torino -

Grande attesa per la sesta edizione "Una Mole di panettoni", con il meglio della pasticceria italiana all'Hotel Principi di Piemonte

L'appuntamento più atteso dagli amanti delle dolci bontà natalizie dei pasticceri artigiani di tutta Italia.

Incontri con i pasticceri, degustazioni guidate da Alessandro Felis, abbinate a vini e altre specialità della tradizione dolciaria delle varie regioni.

Un percorso che vuole valorizzare l'arte della pasticceria e celebrare il panettone, il dolce che più di tutti sta conquistando l'estero.

Gli ultimi dati riportano un incremento nelle esportazioni del panettone artigianale, che ammontano a oltre 60 milioni di euro, nello scorso anno, con un trend in crescita quasi a due cifre.

Ad apprezzare maggiormente il panettone, alto alla milanese o basso alla torinese è la Francia, seguita dalla Germania e dal Regno Unito, ma si affacciano pure Paesi nuovi in questo settore, come l'Arabia Saudita, gli Emirati Arabi, il Kazakistan, la Cina.

Ad attirare non è soltanto la bontà del prodotto Made in Italy, ma la tradizione e il territorio che ogni creazione artigianale porta con sé. Un pezzo d'Italia che a Una Mole di Panettoni è possibile scoprire da vicino, presenti i maestri pasticceri.

L'evento torinese richiama realtà di grande pregio da tutta Italia, dalle Alpi alla Sicilia, proponendo ricette tradizionali accanto a novità che saranno presentate in anteprima nel capoluogo piemontese, in quello che è ormai il più affermato appuntamento del Nord Ovest dedicato al dolce natalizio.



UNA MOLE DI PANETTONI
... nella capitale del gusto

6ª EDIZIONE * 2-3 DICEMBRE 2017 * TORINO
INGRESSO GRATUITO

Hotel Principi di Piemonte

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

VETRINA DI LIEVITATI DI ECCELLENZA ARTIGIANALE
 degustazione e vendita al prezzo speciale di € 24,00

UNA MOLE DI INCONTRI
 eventi didattici, conferenze sulla cultura del cibo ed esperienze enogastronomiche

CONCORSO
 miglior panettone tradizionale, creativo e salato

CON LA PARTECIPAZIONE DI

L.S. NORBERTO BOBBIO - CARRINIANO (TO)



UNA MOLE DI .. INCONTRI -

o **SABATO 2/12/2017**

Ore 12.00 – 13.00 L'APERITIVO A TORINO? CON IL PANETTONE!

Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni salate sul tema del dolce natalizio e si accompagna al vermouth Riserva Carlo Alberto

(Vidracco - To). Con le pasticcerie Arleo (Genova), Attilio Servi (Pomezia - Rm) e la panetteria Paolo e Nadia (Castellamonte - To).

Ore 13.30 – 14.30 DA TORINO ALLA PROVINCIA GRANDA.

Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con Luciano Stillitano del Caffè Platti (Torino), il panificio Comino (Morozzo - Cn) e la pasticceria Lerda (Villafalletto - Cn).

Ore 15.00 – 16.00 DAL PANETTONE AL SEMIFREDDO.

Claudia Frascini, chef, titolare di Cookin' Factory (Torino) svela alcuni segreti per trasformare il dolce lievitato in godurioso dessert da preparare in casa e soprattutto, alla portata di tutti.

Ore 16.30 – 17.30 QUANDO IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA.

Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano la pasticceria De Vivo (Pompei - Na) e

Pepe (Sant'Egidio del Monte Albino - Sa) i panifici Ascolese (San Valentino Toiro - Sa) e Pane 2000 (Salerno).

Ore 18.00 – 19.00 NON SOLO PANETTONE.

A Natale, la dolcezza domina a tavola, anche sotto forma di dessert gelato, miele e nocciolini di Chivasso abbinati all'Erbaluce di Caluso passito. Con la gelateria

Alberto Marchetti (Torino), la pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso - To), l'apicoltura Mario Bianco e la cantina Gnavi Carlo (Caluso - To). Un incontro all'insegna dei Maestri del Gusto.

o DOMENICA 3/12/2017

Ore 12.00 – 13.00 GHIOTTE DECLINAZIONI DALLA PENISOLA.

Con le pasticcerie Rigacci (Cerbaia in Val di Pesa - Fi), Calciano (Tricarico - Mt), i panifici D'Angelo (Palermo) e Pagnani (Arcevia - An).

Ore 13.30 – 14.30 DOLCI NATALIZI DAL TRIVENETO.

Panettone ma, ovviamente, anche Pandoro e Gubana, la tavolozza delle feste del Nord Est è al completo. Con le pasticcerie Beltrame e Dall'Omo (Verona), Vianello (Venezia) e il panificio Il Forno (Tarcento - Ud).

Ore 15.00 – 16.00 IL PANETTONE DEI MAESTRI DEL GUSTO.

I classici piemontesi proposti dai Maestri del Gusto torinesi Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Luca Scarcella e Alessandro Spoto.

Ore 17.00 – 18.00 IL PANETTONE DELLE FESTE FATTO A CASA.

Come realizzare un dolce originale, farcito e ricoperto di glassa e la frutta brinata per decorarlo. Lezione di cucina a cura di Giada Bosco e Mary Mannara del Melograno (Torino).

Ore 18.00 – 18.30 PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO "UNA MOLE DI PANETTONI" 2017.

Verranno proclamati i primi tre delle quattro categorie in gara: tradizionale (milanese e piemontese), creativo e salato.

Ore 19.00 – 19.30 "TUTTEGIUPER TERRA". IL PANETTONE CHE FA BENE.

Estrazione dei biglietti della lotteria indetta a favore della ONLUS torinese. Tanti premi golosi.

Presso il SALONE DELLE FESTE al secondo piano.

ELENCO PASTICCERIE PRESENTI A UNA MOLE DI PANETTONI 2017

1. DE VIVO - Campania
2. SAL DE RISO - Campania
3. ASCOLESE - Campania
4. CALCIANO - Basilicata
5. FIASCONARO - Sicilia
6. DALL'OMO - Veneto
7. LERDA - Piemonte
8. PANIFICIO 2000 - Puglia
9. D'ANGELO - Sicilia
10. ARTIGIANA - Piemonte
11. MEMMOLO - Campania
12. GABBIANO - Campania
13. DI BIASE - Campania
14. DOLCIARTE - Campania
15. RIGACCI - Toscana
16. PAOLO E NADIA - Piemonte
17. OPERA - Toscana
18. ARLEO - Liguria
19. CAPPIELLO - Campania
20. PAGNANI - Marche

21. QUAGLIOTTI – Emilia Romagna
22. PROFUMO DI LIEVITO - Lombardia
23. BELTRAME - Veneto
24. IL FORNO DEI VIGANO' - Lombardia
25. PEPE MASTRO DOLCIERE - Campania
26. MIMOSA - Marche
27. SARTORI - Lombardia
28. LA GIOIA - Puglia
29. IL FORNO – Friuli Venezia Giulia
30. COMINO - Piemonte



Be the first of your friends to like this.





POPJAZZ&NIGHTCLUBBING **TEATRO** MUSICA CLASSICA CINEMA&TV MOVIN' APPUNTAMENTI RUBRICHE **AGENDE** NEWS

UNA MOLE DI PANETTONI ALL'HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE



Via Gobetti 15, Torino

Da sabato 02 dicembre Alle 11
A domenica 03 dicembre Alle 23,59
Telefono: **011/66.03.471**

Agenda: MANGIARE E BERE

Dettagli Eventi organizza la sesta edizione di "Una Mole di panettoni", la kermesse che celebra il dolce tipico del Natale. Entrambi i giorni dalle ore 11 alle 20 si potranno degustare e acquistare al prezzo speciale di 24 euro al kg i panettoni di 49 maestri pasticceri provenienti da tutta Italia, partecipare agli



appuntamenti di "Una Mole d'incontri" con ospiti i pasticceri, laboratori e degustazioni guidate a cura del giornalista gastronomico Alessandro Felis. Nella giornata di domenica 3 alle ore 18 premiazione dei vincitori del concorso "Una Mole di panettoni", che eleggerà migliori panettoni nelle versioni tradizionale, creativo e salato, mentre alle ore 19 si terrà l'estrazione della lotteria di beneficenza a favore della onlus Tuttegiuperterra, con fondi destinati alla ricerca medico-scientifica nell'ambito delle malattie genetiche. Ingresso libero, partecipazione gratuita a tutti gli appuntamenti. Maggiori informazioni telefonando o vistando il sito www.dettaglieventi.it.

MAPPA



Edicola digitale

Sfoggia TorinoSette in versione cartacea

My movies live
IL CINEMA DALLA PARTE DEL PUBBLICO

La videoteca del grande cinema a cui ognuno di noi vorrebbe avere accesso, disponibile per gli abbonati di T07



SCOPRI

ABBONATI A T07

**BMW OIL INCLUSIVE.
5 ANNI O 100.000 KM
PER DIMENTICARVI
DELL'OLIO
DELLA VOSTRA BMW.**

SCOPRITE DI PIÙ

BMW Service

HOMEPAGE > News > UNA MOLE DI PANETTONI SABATO 2 E DOMENICA 3 DICEMBRE 2017 HOTEL PRINCIPALI DI PIEMONTE TORINO

Torino News

TORINO, 30 November 2017

Varie **UNA MOLE DI PANETTONI Sabato 2 e domenica 3 dicembre 2017 Hotel Principi di Piemonte Torino**

ingresso libero dalle 11 alle 20



Condividi



Invia ad un amico

Conto alla rovescia per l'appuntamento più atteso da chi apprezza le dolci bontà natalizie dei pasticceri artigiani di tutta Italia: è la sesta edizione di "Una Mole di Panettoni", che torna puntuale a Torino, sabato 2 e domenica 3 dicembre prossimi, all'Hotel Principi di Piemonte, con **ingresso libero** dalle 11 alle 20 entrambi i giorni. Non si tratta di una semplice di **vetrina di lievitati** in vendita a prezzo speciale, ma di un'articolata due giorni che comprende gli **incontri con i pasticceri** (sempre a ingresso libero) con le **degustazioni guidate** da Alessandro Felis, abbinata a vini e altre specialità della tradizione dolciaria delle varie regioni. Un percorso che vuole valorizzare l'arte della pasticceria e celebrare **la riscossa del panettone**, il dolce che più di tutti sta conquistando l'estero.

Gli ultimi dati a disposizione riportano infatti un incremento nelle **esportazioni** del panettone artigianale, che ammontano a oltre 60 milioni di Euro lo scorso anno e con un trend in crescita quasi a due cifre. Ad apprezzare maggiormente il panettone, alto alla milanese, o basso alla torinese o anche creativo, è la Francia, seguita dalla Germania e dal Regno Unito, ma si affacciano pure Paesi nuovi in questo settore, come l'Arabia Saudita, gli Emirati Arabi, il Kazakistan, la Cina. Ad attirare non è soltanto la bontà del prodotto **Made in Italy**, ma la tradizione e il territorio che ogni creazione artigianale porta con sé. **Un pezzo d'Italia che a Una Mole di Panettoni è possibile scoprire da vicino, presenti i maestri pasticceri.** L'evento torinese richiama realtà di grande pregio da tutta Italia, dalle Alpi alla Sicilia (di seguito l'elenco degli espositori), proponendo ricette tradizionali e altrettante novità che saranno presentate in anteprima nel capoluogo piemontese, in quello che è ormai il più affermato appuntamento del Nord Ovest dedicato al dolce natalizio.

E in più c'è il **concorso** che premierà il **migliore panettone nelle versioni tradizionale, creativo e salato.** Come sempre nelle manifestazioni curate da **Dettagli Eventi**, non mancherà la **beneficenza**, con la Onlus **#tuttegiuperterra**, a cui saranno destinati i fondi raccolti dalla **lotteria** di Una Mole di Panettoni. Le risorse sono destinate alla ricerca medico-scientifica nell'ambito delle malattie genetiche. Al Principi di Piemonte sarà presente la presidente della Onlus, Francesca Martinengo, in occasione dell'estrazione finale domenica sera. Media partner di Una Mole di Panettoni è **Radio GRP.**

TOP SECRET® HOTELS

Psst! Lo sai tenere un segreto?
I migliori prezzi per hotel sono proprio qui!

live
lastminute.com

Sfoggia la rivista



Piace a 5 amici



Offerte Locali

Piemonte Torino

Risultati

[VISUALIZZA TUTTE LE OFFERTE](#)

Contest

Al momento non ci sono Contest disponibili

Locali

Piemonte Torino



Ristorante DA DINO

Ristorante
Certezza

Meta obbligata della "Dolce Vita" di Torino degli anni '70 e '80, il Ristorante Da Dino è ancora oggi un punto fermo ed indiscutibile per gli amanti della buona cucina a base di Carne e di Pesce

Mc Ryan's

UNA MOLE DI .. INCONTRI

Programma

SABATO 2/12/2017

Ore 12.00 – 13.00 L'APERITIVO A TORINO? CON IL PANETTONE!

Il rito della capitale sabauda incontra le sorprendenti variazioni salate sul tema del dolce natalizio e si accompagna al vermouth Riserva Carlo Alberto (Vidracco - To). Con le pasticcerie Arleo (Genova), Attilio Servi (Pomezia - Rm) e la panetteria Paolo e Nadia (Castellamonte - To).

Ore 13.30 – 14.30 DA TORINO ALLA PROVINCIA GRANDA.

Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con Luciano Stillitano del Caffè Platti (Torino), il panificio Comino (Morozzo - Cn) e la pasticceria Lerda (Villafalletto - Cn).

Ore 15.00 – 16.00 DAL PANETTONE AL SEMIFREDDO.

Claudia Frascchini, chef, titolare di Cookin' Factory (Torino) svela alcuni segreti per trasformare il dolce lievitato in godurioso dessert da preparare in casa e soprattutto, alla portata di tutti.

Ore 16.30 – 17.30 QUANDO IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA.

Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano la pasticceria De Vivo (Pompei - Na) e Pepe (Sant'Egidio del Monte Albino - Sa) i panifici Ascolese (San Valentino Toiro - Sa) e Pane 2000 (Salerno).

Ore 18.00 – 19.00 NON SOLO PANETTONE.

A Natale, la dolcezza domina a tavola, anche sotto forma di dessert gelato, miele e nocciolini di Chivasso abbinati all'Erbaluce di Caluso passito. Con la gelateria Alberto Marchetti (Torino), la pasticceria Il Dolce Canavese (Chivasso - To), l'apicoltura Mario Bianco e la cantina Gnavi Carlo (Caluso - To). Un incontro all'insegna dei Maestri del Gusto.

DOMENICA 3/12/2017

Ore 12.00 – 13.00 GHIOTTE DECLINAZIONI DALLA PENISOLA.

Con le pasticcerie Rigacci (Cerbera in Val di Pesa - Fi), Calciano (Tricarico - Mt), i panifici D'Angelo (Palermo) e Pagnani (Arcevia - An).

Ore 13.30 – 14.30 DOLCI NATALIZI DAL TRIVENETO.

Panettone ma, ovviamente, anche Pandoro e Gubana, la tavolozza delle feste del Nord Est è al completo. Con le pasticcerie Beltrame e Dall'Omo (Verona), Vianello (Venezia) e il panificio Il Forno (Tarcento - Ud).

Ore 15.00 – 16.00 IL PANETTONE DEI MAESTRI DEL GUSTO.

I classici piemontesi proposti dai Maestri del Gusto torinesi Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Luca Scarcella e Alessandro Spoto.

Ore 17.00 – 18.00 IL PANETTONE DELLE FESTE FATTO A CASA.

Come realizzare un dolce originale, farcito e ricoperto di glassa e la frutta brinata per decorarlo. Lezione di cucina a cura di Giada Bosco e Mary Mannara del Melograno (Torino).

Ore 18.00 – 18.30 PREMIAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO "UNA MOLE DI PANETTONI" 2017.

Verranno proclamati i primi tre delle quattro categorie in gara: tradizionale (milanese e piemontese), creativo e salato.

Ore 19.00 – 19.30 "TUTTEGIUPERTERRA". IL PANETTONE CHE FA BENE.

Estrazione dei biglietti della lotteria indetta a favore della ONLUS torinese. Tanti premi golosi.

Presso il SALONE DELLE FESTE al secondo piano.



Pub Birreria
Moncalieri

Mc Ryan's risto pub & music live



IL PORTICO 26 - Birreria & Bistrot

Pub Birreria
Piobesi Torinese

A pochi passi da Torino Il Protico 26. La prima Birreria che diventa anche Bistrot. Un connubio unico tra "Bere" & "Mangiare", un clima caldo e famigliare con un pizzico di Rock!!!



Il Convivio del Filo Illogico

Circolo
Torino

Il locale (nuova sede) propone concerti, cabaret, cucina per soci AICS



Grinto Food Experience

Ristorante
Moncalieri

Il 3 marzo 2017, dalle ore 18:00 apre Grinto Camping & Food Experience, il **nuovo campeggio con annesso un ristorante che si candida a divenire una nuova ed importante realtà nel panorama enogastronomico torinese**. Una superficie di 25.000 metri quadrati, 50 aree di campeggio per camper, caravan e tende, un ristorante e bar con annesso spaccio per la promozione e vendita di prodotti tipici piemontesi; il tutto alle porte della Città di Torino, nel cuore del Parco delle Vallere a Moncalieri



THE ISLE OF SKYE

Pub Birreria
Torino

Un originale angolo di Scozia nel cuore di Torino



Birra Ceca Pub82

Pub Birreria
Rivoli

Un angolo di Praga a 10 minuti da Torino, a pochi passi dal centro di Rivoli, il Birra Ceca Pub82 è un piacevole e confortevole pub **aperto 7 giorni su 7 dove provare un vasto assortimento di birre e distillati della Repubblica Ceca. ivello** è protagonista almeno due volte alla settimana. **Happy Hour** tutti i mercoledì dalle 22 alle 23. **AMPIO DEHORS INTERNO**. Ottima cucina e panini squisiti. Inoltre, **la musica live di altissimo livello** è protagonista almeno due volte alla settimana

BLAH BLAH

Musica Live
Torino

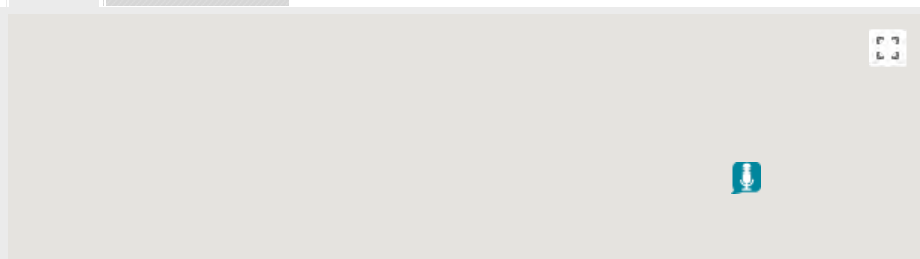
0 Comments

Sort by Oldest ▼

Add a comment...

Facebook Comments plug-in

Mappa Locali in vicinanza



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Venerdì 15 Dicembre 2017 | aggiornato alle 09:14 | 51807 articoli in archivio

[HOME](#) [ALIMENTI](#) [DOLCI e GELATO](#)

di **Piera Genta**

Una mole di panettoni Tre premi al Sud e uno al Centro

Pubblicato il 06 Dicembre 2017 | 17:23

La 6^a edizione di “Una mole di panettoni”, svoltasi a Torino, ha premiato 3 pasticceri del Sud e 1 del Centro Italia. Quattro categorie: tradizionale “Torino”, milanese, salato e creativo; una cinquantina i partecipanti. Ad aggiudicarsi il primo premio della categoria tradizionale “Torino” (quindi dalla forma bassa con glassa di nocciole) è stata la pasticceria La Gioia, con Alessandro Spagnoletti di Taranto; il migliore panettone milanese (alto) è di Ascolese, della provincia di Salerno. Ripete il successo dello scorso anno Attilio Servi di Pomezia (Roma) con il panettone salato (pecorino romano, origano di Pantelleria e pomodorino secco), mentre il migliore panettone creativo è di Annibale Memmolo, della provincia di Avellino (ricotta alla mandorla, mela e cannella).

L'edizione 2017 di “Una mole di panettoni” si archivia come una delle meglio riuscite per l'interesse suscitato, per la presenza di pubblico e per il generale entusiasmo di tutti gli espositori presenti. Il comparto ha acquistato un posto rilevante nell'ambito delle esportazioni dei dolci artigianali, superando il valore di 60 milioni di euro sui mercati europei e internazionali, ma ha anche saputo acquisire un ruolo di ambasciatore della pasticceria made in Italy. Lo hanno dimostrato le creazioni ispirate alle produzioni tipiche dei territori e lo hanno raccontato gli stessi maestri pasticceri negli incontri condotti da Alessandro Felis nella due-giorni torinese, in cui sono emersi i segreti dell'arte bianca, ma anche altrettante storie di vita e di impresa che colorano l'Italia e connotano la sua economia.

Molto positivo anche l'esito della lotteria che ha raccolto fondi per la Onlus #tuttegiuperterra mettendo in palio oltre 130 kg di panettoni per raccogliere risorse destinate alla ricerca medico-scientifica nell'ambito delle malattie genetiche e alla realizzazione di azioni volte al miglioramento della qualità della vita dei malati. Il prossimo appuntamento con la pasticceria artigianale a Torino sarà in primavera, con la Mole dedicata alle colombe.

Edizioni Contatto Srl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - © ® - Registrazione Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548

cucine
d'Italia **di**
([HTTP://CUCINEDITALIA.COM/](http://cucineditalia.com/))
arte-cibo-design

MENU





Una Mole di Panettoni
L'eccellenza del lievitato natalizio a Torino

Una Mole di Panettoni: l'eccellenza del lievitato natalizio a Torino

Il goloso lievitato di Natale si conferma il re delle kermesse più dolci d'Italia, sbarcando stavolta a Torino per la sesta edizione di **Una Mole di Panettoni**, di scena da domani a domenica nell'elegante cornice dell'Hotel 5 Stelle Principi di Piemonte.



49 pasticceri provenienti da tutta Italia, compresi i Maestri del Gusto selezionati dalla Camera di Commercio di Torino, presenteranno i propri capolavori dell'arte bianca, preparati secondo la tradizione, impiegando esclusivamente ingredienti di qualità e rispettando l'antica tecnica di lievitazione naturale.



Dalla classica **ricetta meneghina** alla variante bassa tipica del capoluogo piemontese, fino ai panettoni farciti e alle versioni gourmet salate, ogni lievitato sarà giudicato da una giuria che premierà il miglior panettone tradizionale, quello più creativo e il miglior lievitato salato.



Una due giorni di gusto, durante la quale i visitatori avranno l'opportunità di assaggiare i pregiati prodotti e acquistarli al momento a prezzi calmierati, incontrare personalmente i maestri pasticceri, conoscere ricette e tecniche di preparazione, partecipare a degustazioni guidate e laboratori tematici, grazie al ricco calendario della sezione **Una Mole di Incontri**.



Tra gli appuntamenti da non perdere l'**aperitivo a base di panettoni salati**, di scena sabato a mezzogiorno: le varianti gastronomiche saranno proposte in un gustoso abbinamento con il vermouth torinese Riserva Carlo Alberto. Il pomeriggio sarà invece all'insegna della dolcezza con l'incontro "**Quando il panettone viene dalla Campania**", focus sulla regione che vanta il maggior numero di partecipanti alla kermesse torinese, sotto i riflettori anche per la recente vittoria a Re Panettone 2017 (<http://cucineditalia.com/re-panettone-2017-milano/>) del lievitato artigianale di un panificio di Salerno.

📌 **Eventi E News** ([Http://Cucineditalia.Com/Category/Eventi-E-News/](http://Cucineditalia.Com/Category/Eventi-E-News/)), **Primo Piano** ([Http://Cucineditalia.Com/Category/Primo-Piano/](http://Cucineditalia.Com/Category/Primo-Piano/))

👍 Mi piace 5

f (<http://www.facebook.com/sharer.php?u=http://cucineditalia.com/panettoni/&t=Una+Mole+di+Panettoni:+l'eccellenza+del+lievitato+nc>)



CERCA NOTIZIE

Griglia Timeline Grafo

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia Sicilia Toscana Liguria Altre regioni

Cronaca Economia Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

Informazione locale Stampa estera

Varie UNA MOLE DI PANETTONI Sabato 2 e domenica 3 dicembre 2017 Hotel Principi di Piemonte Torino

News Spettacolo | 1 | 30-11-2017

Un percorso che vuole valorizzare l'arte della pasticceria e celebrare la riscossa del panettone, il dolce che più di tutti sta conquistando l'estero. Gli ultimi dati a disposizione riportano infatti un incremento nelle esportazioni del panettone ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: panettoni mary mannara
Organizzazioni: hotel principi panettone
Prodotti: natale programma
Luoghi: torino piemonte
Tags: pasticcerie maestri



CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU



Mi piace Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Fai clic per attivare Adobe Flash Player

Termini e condizioni d'uso - Contattaci

Conosci Libero Mail? Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet? Scopri di più

ALTRE FONTI (3)

Il 2 e 3 dicembre torna Una Mole di panettoni



...è la sesta edizione di "Una Mole ...sesta edizione di "Una Mole di ...edizione di "Una Mole di Panettoni "... che torna puntuale a Torino, ... Non si tratta di una semplice di ...tradizione dolciaria delle varie ...

Quotidiano Piemontese - 28-11-2017

Persone: gnavi carlo mary mannara
Organizzazioni: gusto comino
Prodotti: natale programma
Luoghi: torino puglia
Tags: panettoni pasticcerie

A Torino si celebra il panettone



...è la sesta edizione di "Una Mole ...sesta edizione di "Una Mole di ...edizione di "Una Mole di Panettoni "... che torna puntuale a Torino, ... Non si tratta di una semplice di ...tradizione dolciaria delle varie ...

Torino Oggi.it - 27-11-2017

Persone: mario bianco mary mannara
Organizzazioni: panettone gusto
Prodotti: natale programma
Luoghi: torino toscana
Tags: pasticcerie maestri

CITTA'

Milano	Palermo	Perugia
Roma	Firenze	Cagliari
Napoli	Genova	Trento
Bologna	Catanzaro	Potenza
Venezia	Ancona	Campobasso
Torino	Trieste	Aosta
Bari	L'Aquila	

[Altre città](#)

FOTO

Varie UNA MOLE DI PANETTONI Sabato 2 e domenica 3 dicembre 2017 Hotel Principi di Piemonte Torino
News Spettacolo - 27-11-2017

1 di 1

Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7



LIBERO PAGINE BIANCHE PAGINE GIALLE SUPEREVA TUTTOCITTÀ VIRGILIO

Italiaonline.it Fusione Note legali Privacy Cookie Policy Aiuto Segnala Abuso

© ITALIAONLINE 2017 - P. IVA 03970540963



البانيتون حلوى عيد الميلاد الإيطالية تهتم في الأسواق الحلال

مجتمع - 12:11 07/12/2017

25



مدار الساعة - مع إقتراب أعياد الميلاد، تم افتتاح الطبعة السادسة في مدينة تورينو - إيطاليا "أونا مول دي بانيتون Una Mole di Panettoni"، الاستعراض السنوي المخصص بالكامل لحرفيين صناعة بانيتون، وهي حلوى إيطالية، مرتبطة بتقاليد أعياد الميلاد.

وحضر المعرض أفضل حرفيين صناعة بانيتون في إيطاليا في القاعات المخصصة لفندق "برينسيبي دي بيمونتي" في وسط تورينو التاريخي لمدة يومين، عرض خلاله مؤتمرات تعليمية، طاولات لتذوق وعرض صناعة بانيتون أمام مئات الأشخاص. وفي نهاية الاحتفال الذي تخلله عدة عروض لصناعة بانيتون، تم توزيع الجوائز على الفائزين في المسابقة.

البانيتون الإيطالي عادة ما يكون قاعدة أسطوانية تنتهي في شكل قبة. وهي مصنوعة من العجين والماء والدقيق والزبدة والبيض، المضاف إليها الفاكهة، قشر البرتقال والأرز في أجزاء متساوية، والزبيب ولوز.

يتم إنتاج ما يقرب من 100 مليون قطعة من بانيتون في إيطاليا في السنة بقيمة حوالي 600 مليون يورو.

الجدير بالذكر بأن البانيتون الإيطالي محل إهتمام أوروبي و العديد من الدول الأوروبية يستوردون هذا المنتج مثل فرنسا، ألمانيا وبريطانيا حتى الدول العربية محل إهتمام مثل السعودية والإمارات. فقد اظهرت آخر الإحصاءات بأن معدل تصدير البانيتون إلى الخارج بلغ 60 مليون يورو.

ولزيادة معدل تصدير هذا المنتج إلى الدول العربية، تم عقد لقاء بين منظمين المعرض السيدة Laura Severi و Matilde Sclopis وشركة HalalTo بإدارة البروفسور Paolo Biancone والأستاذ Khaled Safran والدكتور Mohamad Kamal للبحث في احترام معايير الحلال في صناعة البانيتون وعدم استخدام مواد محرمة لدى الشريعة الإسلامية التي تشكل عائق في تصديره إلى الدول الإسلامية والعربية.

Safran Khaled

Khaled@rafahuna .com









مقالات ممكن أن تعجبك



من مواليد 1951 حتى 1991؟
هذا البرنامج سيجعلك تبيع
16,350 دولار شهريا

Saudi Money



الأردن.. دعوة لحفل عيد ميلاد
تبر ضجة عبر مواقع التواصل
الاجتماعي



مطلوبون لمحكمة أمن الدولة
(أسماء)



'بوليفارد العبدلي' بلقي مراسم
الاحتفال باضاءة شجرة عيد
الميلاد



إذا كنت مسلم ومقيم في إيطاليا،
فهذا يعني أنه يمكن مضاعفة
دخلك بليلة وضحاها

DreamLuxury



الصفدي: لا سلام من دون القدس
عاصمة للدولة الفلسطينية



هذه الفتاه من عائلة بسيطة
استطاعت تحقيق الملايين في
فترة لم تتجاوز السنة

Saudi Wealth



إذا كنت مسلم ومقيم في إيطاليا،
هذه الطريقة ستجعلك تبيع
17,530 دولار اسبوعيا

DreamLuxury



Un metodo efficace per
smettere di fumare una volta
per tutte.

Nicoin



إذا كنت من مواليد 1951 حتى
1991، يجب أن تسجل معنا الآن
لتصبح شخص غني

Saudi Wealth

توصيت من

التعليقات

الاسم :

* التعليق :

سيتم عرض التعليقات بعد مراجعتها من قبل الإدارة

آخر الأخبار

عيسى المقابلة (أبو عون).. أعوام محدد



عزالدين العناسوق.. مساعد مدير عام هيئة الإعلام





خيارات الطباعة

طريقة العرض :

كامل

الصورة الرئيسية فقط

بدون صور

اظهار التعليقات

اضغط للطباعة

حلوى عيد الميلاد الإيطالية تهتم في الأسواق الحلال.



يون- مع إقتراب أعياد الميلاد، تم افتتاح الطبعة السادسة في مدينة تورينو - إيطاليا 'أونا مول دي بانيتون Una Mole di Panettoni' ، الاستعراض السنوي المخصص بالكامل.

لحرفيين صناعة بانيتون، وهي حلوى إيطالية، مرتبطة بتقاليد أعياد الميلاد. تم حضور المعرض أفضل حرفيين صناعة بانيتون في إيطاليا في القاعات المخصصة لفندق 'برينسيبي دي بيمونتي' في وسط تورينو التاريخي لمدة يومين، عرض خلاله مؤتمرات تعليمية، طاولات لتذوق وعرض صناعة بانيتون أمام مئات الأشخاص. وفي نهاية الاحتفال الذي تخلله عدة عروض لصناعة بانيتون، تم توزيع الجوائز على الفائزين في المسابقة.

البانيتون الإيطالي عادة ما يكون قاعدة أسطوانية تنتهي في شكل قبة. وهي مصنوعة من العجين والماء والدقيق والزبدة والبيض، المضاف إليها الفاكهة، قشر البرتقال والأرز في أجزاء متساوية، والزبيب ولوز.

يتم إنتاج ما يقرب من 100 مليون قطعة من بانيتون في إيطاليا في السنة بقيمة حوالي 600 مليون يورو.

الجدير بالذكر بأن البانيتون الإيطالي محل إهتمام اوروبي و العديد من الدول الاوروبية يستوردون هذا المنتج مثل فرنسا، ألمانيا وبريطانيا حتى الدول العربية محل إهتمام مثل السعودية والإمارات. فقد اظهرت آخر الإحصاءات بأن معدل تصدير البانيتون إلى الخارج بلغ 60 مليون يورو.

ولزيادة معدل تصدير هذا المنتج إلى الدول العربية، تم عقد لقاء بين منظمين المعرض السيدة Matilde Sclopis و Laura Severi وشركة HalalTo بإدارة البروفسور Paolo Biancone والأستاذ Khaled Safran والدكتور Mohamad Kamal للبحث في احترام معايير الحلال في صناعة البانيتون وعدم استخدام مواد محرمة لدى الشريعة الإسلامية التي تشكل عائق في تصديره إلى الدول الإسلامية والعربية .

جميع الحقوق محفوظة

www.ammonnews.net/article/344257 //