

Comunicato stampa

A Torino, dal 10 al 12 novembre

AL VIA DOLCISSIMARTE 2023. VENERDI' PASTICCERI IN VETRINA NEL CENTRO STORICO DI TORINO

Torino, 9 novembre 2023 - Dal 10 al 12 novembre, la città di Torino diventa la capitale della pasticceria artigianale di alta qualità con la seconda edizione di **DOLCISSIMArte**, la rassegna che celebra la maestria e l'eleganza dei **Maestri Pasticceri del Piemonte** con golosi appuntamenti aperti al pubblico.

Il programma inizia venerdì 10 novembre con l'iniziativa **Pasticceri in Vetrina**, un intrigante tour esperienziale di **esibizioni e show pastry 'a sorpresa'** nelle vetrine dei più prestigiosi negozi del centro di Torino. Le esibizioni sono aperte gratuitamente al pubblico e prevedono la degustazione dei dolci realizzati.

Si inizia alle ore 16.00, nel negozio **Y SAN CARLO**, in piazza San Carlo 176 dove sarà presente la **pasticceria Gallizioli di San Mauro Torinese**. Attiva dal 1971, quando il fondatore Colombo Gallizioli ha dato vita a un piccolo locale che sarebbe diventato una vera e propria istituzione dolciaria, la pasticceria cresce negli anni abbandonando la produzione di pane fresco per concentrarsi esclusivamente sulla creazione di dolci freschi e salati. Negli anni ha introdotto anche la caffetteria e la gelateria artigianale.

Si prosegue alle 17.00 nella **Gallerie de Beautè Sinatra**, in piazza San Carlo 201, dove la **pasticceria Bonfante di Chivasso** famoso per i suoi iconici Nocciolini di Chivasso. Bonfante inizia a viziare i chivassesi con i suoi prodotti dolciari nel 1922, subentrando all'antica pasticceria Piatti, già attiva nel XIX secolo. Luigi Bonfante, rileva l'attività con il preciso obiettivo di rilanciare e far conoscere i Nocciolini anche oltre i confini di Chivasso. La pasticceria raggiunge ben presto il suo scopo, diventando un importante punto di incontro per i cittadini. L'interno della pasticceria un piccolo gioiello in stile liberty: i marmi, gli specchi, i banconi e la boiserie in noce piemontese, finemente decorata, conferiscono al locale una suggestiva atmosfera anni Venti.

La giornata si conclude alle 18.00 alla **Casa del Barolo**, in via Andrea Doria 7 con la **pasticceria Guardia di Torino**. Sessant'anni fa i coniugi Guardia aprirono la pasticceria di famiglia in via Borgaro, ma nel 1978 acquisirono la storica Confetteria Barberis di via San Francesco d'Assisi, fondata nel 1906, in cui ancora oggi si possono ammirare gli arredi d'epoca e i soffitti a volta con decorazioni liberty. Qui ha mosso i primi passi professionali il figlio Costantino, che ha progressivamente innovato la produzione. I prodotti classici, quali le paste fresche di tradizione piemontese, la biscotteria e i salatini di sfoglia sono rimasti nella gamma e più di recente sono stati affiancati da

moderne monoporzioni, lucide e di diversi colori, con frutto della passione, pistacchio, marron glacé, rum e ribes nero.

Un altro prodotto che ha caratterizzato la pasticceria è il Langorino (il cui nome richiama le Langhe e Torino), biscotto di nocciola ripieno di crema al cioccolato, ispirato ai baci alassini. Visto il successo di pubblico, Costantino, che oggi è il **Presidente nella sezione Pasticceri di Epat**, ha allargato la gamma proponendone ben dieci tipi tra cui sono da assaggiare le versioni alla mandorla, ai frutti di bosco, alla mandorla e caramello.

Il programma prosegue sabato 11 novembre con altri 9 pasticceri in altrettanti negozi del centro dal mattino alle 11.00 al pomeriggio alle 18.00.

Alle 11.00 del mattino e alle 14.00 ci saranno i **Pasticcini in Carrozza**: a bordo del tram turistico, il caffè del mattino e del dopo pranzo diventa dolcissimo con un Maestro Pasticciere, i pasticcini piemontesi, una guida turistica e...Torino! L'iniziativa si ripete anche domenica 12 novembre.

Alle 14.30 i bambini potranno fare merenda in piazza Castello angolo via Garibaldi con **Pane e Cioccolato**: i maestri panificatori e i pasticceri preparano insieme una **golosa merenda**, gratuita fino a esaurimento.

Durante i tre giorni, inoltre, i maestri gelatieri rendono omaggio alla pasticceria piemontese con il gusto creato appositamente **"Zabaione e Paste di Meliga"**.

Organizzata da **ASCOM EPAT**, con il sostegno e la collaborazione di **Regione Piemonte, DMO Visit Piemonte, Camera di commercio di Torino, Città di Torino, Turismo Torino, Unioncamere, FIPE e le Amministrazioni locali dei territori coinvolti**, DOLCISSIMAArte chiama a raccolta i pasticceri di Torino e del Piemonte per far scoprire al pubblico un'eccellenza dalla storia secolare, espressione di un saper fare unico con solide radici nella tradizione e grande voglia di sperimentare e innovare.

Ufficio stampa ASCOM

Giorgia Brescia

Mob. 334 3510351

Email gbrescia@ascomtorino.it