



## Comunicato stampa

14 novembre 2013

### UNA MOLE DI PANETTONI

**I grandi maestri pasticceri italiani si incontrano a Torino il 30 novembre e il 1° dicembre per interpretare il panettone. Il Museo nazionale del Risorgimento apre le porte all'evento dedicato al dolce natalizio per eccellenza.**

Una sede prestigiosa per un evento in grande stile: sabato 30 novembre e domenica 1° dicembre torna a Torino “Una Mole di Panettoni”, la seconda edizione della manifestazione ideata da Dettagli per celebrare il prodotto simbolo del Natale italiano. Quest'anno l'appuntamento si impreziosisce, grazie al fitto programma di incontri e agli ospiti illustri che rendono la due-giorni un evento davvero unico.

La sede è il Museo nazionale del Risorgimento, a Palazzo Carignano, capolavoro architettonico del Guarini, al cui interno trova sede la storia italiana dell'Ottocento.

Il prodotto è il panettone artigianale firmato dai grandi maestri pasticceri di Torino e d'Italia, che proporranno le loro delizie a un prezzo speciale e incontreranno il pubblico in una serie di appuntamenti curati dall'Accademia Sac à Poche per grandi e piccini, esperti o semplici appassionati, da sabato pomeriggio a domenica sera.

Il Museo ospiterà l'esposizione e la vendita dei lievitati di eccellenza artigianale, con assaggi, degustazioni guidate, incontri didattici e conferenze con chef stellati, maestri pasticceri e produttori. Il tutto nel cuore della prima capitale d'Italia, tra i portici dello shopping di via Roma e la Mole antonelliana.

L'ingresso è libero, mentre per alcune degustazioni è previsto un ingresso di 5 Euro: il ricavato sarà interamente devoluto all'associazione Cucina Malati Poveri di Torino.

In occasione della manifestazione alcuni prestigiosi ristoranti del centro di Torino proporranno serate a tema sul panettone, in collaborazione con “La Torinese”. Si tratta di:

Casa Vicina – Eataly - Via Nizza 224 – Chef: Claudio Vicina

La Smarrita - Via Cesare Battisti 17/a – Chef: Marco Giachello

Magorabin - Corso San Maurizio 61/b – Chef: Marcello Trentini

Sotto la Mole – Via Montebello 9 – Chef: Simone Ferrero

Il panettone è nato a Milano oltre cinque secoli fa; da allora la sua fama è cresciuta costantemente e oggi è il dolce natalizio per antonomasia, gradito tanto da essere proposto in innumerevoli interpretazioni anche fuori stagione. La creatività degli artigiani pasticceri italiani e la qualità degli ingredienti rendono questo prodotto unico e irresistibile.

A livello economico l'intero comparto dei lievitati è un segmento importante: in Italia le varie tipologie sono prodotte in circa 100 milioni di pezzi, metà dei quali rappresentata proprio dal panettone, seguito dal pandoro e dai prodotti speciali, per un valore complessivo di circa 590 milioni di Euro. Il mercato è per lo più interno, anche se si registra una crescente propensione all'export.

Il periodo natalizio è quello che determina l'andamento dell'annata: quest'anno si respira ancora cautela a causa di un 2013 ancora segnato dalla crisi generale. Tuttavia, in questo contesto, il prodotto artigianale rimane quello più solido, grazie all'alta qualità che premia anche, e soprattutto, nei momenti di instabilità.

“Una Mole di Panettoni” è l’evento di eccellenza nella capitale del gusto con:

RASPINO Torino  
LA TORINESE Torino  
AVIDANO Chieri (TO)  
ZUCCARELLO Collegno (TO)  
SAPORITO Torino  
FABARO Poirino (TO)  
DELL'AGNESE GIOVANNI Torino  
I TRE SCALINI Gassino Torinese (TO)  
GERTOSIO Torino  
DURIGHELLO Torino  
IL FORNO DEL BORGO Avigliana (TO)  
AMICI MIEI Torino  
SCALENGHE Torino  
UGETTI Bardonecchia (TO)  
ANDREA MONTI (Torino)  
PANETTONI ANTONETTI Torino  
CORSINI Casteldelpiano (Grosseto)  
PAN DELL' ORSO Scanno (Aquila)  
DOLCIARTE Avellino  
FIASCONARO Castelbuono (Palermo)  
MORANDIN Saint Vincent (Aosta)  
DOLCE SALATO Pianoro (Bologna)  
ALFIERI Correggio (Reggio Emilia)  
ERNESTO Pieve Emanuele (Milano)  
SAL DE RISO COSTIERA D'AMALFI Tremonti (Salerno)  
PANETTONI G.COVA Milano  
PEPE S. Egidio Monte Albino (Salerno)  
GOLOSI DI SALUTE LUCA MONTERSINO per Eataly  
DATURI&MOTTA Torino  
BUONO COME IL PANE Montà (Cuneo)  
GUERRINO Fano (Pesaro Urbino)

Quando:

30 novembre – 1 dicembre 2013

Dove:

Torino - Museo nazionale del Risorgimento Italiano  
Palazzo Carignano, via Accademia delle Scienze 5

Ingresso gratuito

Vendita speciale di panettoni artigianali a 20 Euro/Kg

Con il patrocinio di:

Città di Torino

Provincia di Torino

Consiglio regionale del Piemonte

Camera di commercio di Torino

Con il contributo di:

Maestri del Gusto

Accademia Sac à Poche

Confagricoltura Torino

Media partner:

Pasticceria Internazionale

[www.dettaglieventi.it](http://www.dettaglieventi.it)