Dolcissimarte 2023. Torino rende omaggio all’eleganza pasticcera piemontese

Tre giorni a tutto gusto per conoscere una pasticceria unica al mondo con tanti appuntamenti in città, tra ‘Pasticceri in vetrina’, ‘Pasticcini in carrozza’, ‘Pane e cioccolato’. Da quest’anno anche i gelatieri entrano nel mondo DOLCISSIMArte.

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.

Organizzata da **ASCOM EPAT**, con il sostegno e la collaborazione di **Regione Piemonte, DMO Visit Piemonte, Camera di commercio di Torino, Citta`di Torino, Turismo Torino, Unioncamere, FIPE e le Amministrazioni locali dei territori coinvolti**, DOLCISSIMArte 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.

La tre giorni più dolce dell’anno vede i Maestri Pasticceri piemontesi impegnati in diverse iniziative.

PASTICCERI IN VETRINA

Venerdì 10, al pomeriggio, e sabato 11 novembre, tutto il giorno, un intrigante programma di esibizioni e show pastry prende vita nelle vetrine dei più prestigiosi negozi del centro di Torino. Un tour esperienziale in 12 famosi negozi, dove i maestri pasticceri si esibiscono con le loro preparazioni più apprezzate e le offrono in degustazione al pubblico.

PASTICCINI IN CARROZZA

Sabato 11 e domenica 12 novembre il caffè del mattino e del dopo pranzo diventano un’esperienza indimenticabile a bordo del tram gourmet, accompagnati da un Maestro Pasticcere e dalle sue creazioni, mentre le guide turistiche GIA Ascom rivelano la storia ‘dolce’ di Torino.

PANE E CIOCCOLATO

Sabato 11, al pomeriggio, i Maestri Panificatori e i Maestri Pasticceri preparano insieme una merenda golosa a base di pane e cioccolato per tutti i bambini, in piazza Castello.

E dalla pasticceria l'orizzonte si amplia alla **gelateria**. I Maestri Gelatieri Ascom Epat hanno infatti creato il gusto DOLCISSIMArte a base di zabaione e paste di meliga in omaggio ad una delle preparazioni più note della pasticceria piemontese.

DOLCISSIMArte racconta **una storia di eccellenza**, scritta dalla creatività e dal saper fare dei Maestri Pasticceri piemontesi. Una storia che affonda le radici nel passato e che ancora oggi possiamo assaporare nelle pasticcerie storiche, molte delle quali hanno più di 200 anni. E accanto a queste, le nuove proposte dei Maestri Pasticceri che sperimentano e innovano una tradizione che non ha eguali.
Il settore della pasticceria ha voglia di farsi conoscere e di farsi apprezzare. Nel corso della **conferenza stampa-evento** di presentazione, nel prestigioso Salone delle Feste a Palazzo Madama, sono state, infatti, esposte circa **100 torte provenienti dai laboratori di ben 60 Maestri Pasticcieri del Piemonte**, per la delizia degli occhi e del palato. Accanto alla nutrita rappresentanza dei pasticceri torinesi, quest'anno è particolarmente importante la presenza dalle altre province piemontesi: Alessandria, Asti, Biella, Cuneo e Vercelli non hanno mancato di far sentire tutta la loro passione e maestria con splendide preparazioni dolciarie.
Una vetrina d'onore per un segmento di economia importante per il territorio e che non ha mai cessato la sua attività, nemmeno durante le guerre o le peggiori crisi.
Alla presenza degli assessori regionali al Commercio e Turismo **Vittoria Poggio**, all'Agricoltura e Cibo **Marco Protopapa**, del Presidente del CdA di VisitPiemonte **Beppe Carlevaris**, del segretario generale della Camera di commercio di Torino **Guido Bolatto**, dell'assessore al Commercio del Comune di Torino **Paolo Chiavarino**, delle istituzioni dei territori coinvolti e degli stakeholder del settore, la presidente di Ascom Confcommercio Torino **Maria Luisa Coppa** e il vicepresidente di EPAT Ascom **Giovanni Dell'Agnese** hanno presentato DOLCISSIMArte 2023, seguito dal talk con Barbara Ronchi della Rocca e il critico enogastronomico Alessandro Felis, moderati dal giornalista Beppe Ganfolfo, che hanno illustrato la storia della pasticceria tra laboratori reali e forni di casa.
Importante anche la presenza degli sponsor: Inalpi Latterie prodotti alimentari, Reuccio nocciola del Piemonte, Rossetto Puratos, Belcolade cioccolato belga, il Consorzio per la Tutela e la valorizzazione dei vini DOCG di Caluso e DOC di Carema e Canavese, Agrimontana azienda agricola, Caffè Costadoro, Tenuta Roletto e pastificio Perino.

DICHIARAZIONI

MARIA LUISA COPPA – Presidente ASCOM Confcommercio Torino e provincia

«La seconda edizione di DOLCISSIMArte è dedicata alla valorizzazione della

pasticceria piemontese. Ascom Confcommercio Torino e provincia ed Epat hanno intuito che nel panorama di promozione dell'enogastronomia c'era ancora un grande spazio per il settore della pasticceria. Per questo motivo lo scorso anno abbiamo realizzato la prima edizione e grazie al successo avuto abbiamo consolidato l'evento e lo riproponiamo ampliato e arricchito.

Il Piemonte è leader nella pasticceria, soprattutto nelle produzioni 'mignon'. Per questo ci impegniamo fortemente nel far conoscere sempre di più il nostro settore dolciario anche ai visitatori e ai turisti, che restano immancabilmente estasiati ad ogni assaggio delle nostre meravigliose produzioni».

VITTORIA POGGIO – Assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte

«Grazie a questa iniziativa mettiamo in vetrina non soltanto prodotti di eccellenza con storie secolari ma la qualità che è l'unico ingrediente non imitabile sul mercato globale. Se le nostre imprese artigiane riescono ad essere competitive, è proprio grazie alla lavorazione precisa, minuziosa, eseguita manualmente che accresce il valore del prodotto finale tanto da renderlo unico».

MARCO PROTOPAPA – Assessore regionale all'Agricoltura e al Cibo

«La kermesse DOLCISSIMArte conferma il suo successo con una seconda edizione che esalta la pasticceria di qualità di Torino e del Piemonte e valorizza la grande professionalità dei maestri pasticceri anche per la scelta dei prodotti eccellenti certificati, che sono alla base delle preparazioni dolciarie e che in gran parte sono provenienti dal territorio piemontese. L'importanza dello sviluppo di una filiera agroalimentare di qualità, che trova il sostegno della Regione, è dimostrata da oltre 80 dolci del Piemonte riconosciuti Prodotti agroalimentari tradizionali».

PAOLO CHIAVARINO – ASSESSORE AL COMMERCIO DEL COMUNE DI TORINO

«Anche nel mondo dell'arte pasticcera, Torino esprime il meglio di se stessa, imponendosi con autorevolezza nel gotha delle città italiane "regine dei dolciumi". L'abilità e preparazione dei Maestri Pasticceri Torinesi potrà essere apprezzata in un evento prestigioso, Dolcissima, organizzato dall'Ascom di Torino, manifestazione che risulta prima ed unica, nel suo genere, in Italia! Un ulteriore evento di classe che coinvolgerà i negozi della Città nell'offrire a cittadini e turisti la degustazione di leccornie impareggiabili».

GUIDO BOLATTO – Segretario Generale della Camera di commercio di Torino

«Siamo lieti di sostenere anche quest'anno l'edizione 2023 di DOLCISSIMArte, vetrina della migliore pasticceria locale, un'occasione per celebrare la capacità dei nostri produttori, che nel tempo hanno saputo affiancare all'abilità tradizionale innovative e inedite sperimentazioni. Molti pasticceri rientrano nella nostra selezione Maestri del Gusto di Torino e provincia e sono protagonisti in questa tre

giorni tutta dedicata alla golosità e all'eccellenza».

BEPPE CARLEVARIS – Presidente del CdA di Visit Piemonte

«L'arte della pasticceria piemontese è un tassello importante dell'enogastronomia della nostra regione ed elemento immancabile nei nostri eventi di promozione turistica in Italia e all'estero, nelle degustazioni e nei momenti conviviali. Le belle vetrine dei maestri artigiani nelle vie delle città del Piemonte sono splendidi fiori all'occhiello e anche nei nostri ristoranti la creatività degli chef contribuisce a trasmettere la bontà del territorio attraverso dolci che rielaborano la tradizione. DOLCISSIMArte è un'iniziativa importante e di sicuro successo, un ulteriore palcoscenico per far conoscere un'arte in cui siamo maestri e per valorizzare e promuovere un settore che ha origini antiche e che raggiunge altissimi livelli di raffinatezza. Non ultimo, la manifestazione rappresenta un supporto per l'incremento economico delle imprese che operano nel comparto della pasticceria d'eccellenza».

GIOVANNI DELL'AGNESE – Vicepresidente EPAT , coordinamento pasticceri torinesi.

«Con questa manifestazione vogliamo far conoscere a tutti la pasticceria piemontese perché è proprio la nostra regione ad essere stata la culla di questa arte. I pasticceri di tutto il mondo vengono a Torino e in Piemonte per imparare le nostre ricette e per vedere le nostre esposizioni nelle vetrine. Possiamo vantare questo primato perché da sempre lavoriamo con 'rigore'. Il rigore delle ricette e dei dettagli: un mondo di sapere e di esperienza che noi pasticceri tramandiamo da secoli di generazione in generazione e ritroviamo nel cabaret della domenica».

Tre giorni a tutto gusto per conoscere una pasticceria unica al mondo con tanti appuntamenti in città, tra 'Pasticceri in vetrina', 'Pasticcini in carrozza', 'Pane e cioccolato'. Da quest'anno anche i gelatieri entrano nel mondo DOLCISSIMArte.

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.

Organizzata da **ASCOM EPAT**, con il sostegno e la collaborazione di **Regione Piemonte, DMO Visit Piemonte, Camera di commercio di Torino, Citta`di Torino, Turismo Torino, Unioncamere, FIPE e le Amministrazioni locali dei territori coinvolti**, DOLCISSIMArte 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.

La tre giorni più dolce dell'anno vede i Maestri Pasticceri piemontesi impegnati in diverse iniziative.

PASTICCERI IN VETRINA

Venerdì 10, al pomeriggio, e sabato 11 novembre, tutto il giorno, un intrigante programma di esibizioni e show pastry prende vita nelle vetrine dei più prestigiosi negozi del centro di Torino. Un tour esperienziale in 12 famosi negozi, dove i maestri pasticceri si esibiscono con le loro preparazioni più apprezzate e le offrono in degustazione al pubblico.

PASTICCINI IN CARROZZA

Sabato 11 e domenica 12 novembre il caffè del mattino e del dopo pranzo diventano un'esperienza indimenticabile a bordo del tram gourmet, accompagnati da un Maestro Pasticcere e dalle sue creazioni, mentre le guide turistiche GIA Ascom rivelano la storia 'dolce' di Torino.

PANE E CIOCCOLATO

Sabato 11, al pomeriggio, i Maestri Panificatori e i Maestri Pasticceri preparano insieme una merenda golosa a base di pane e cioccolato per tutti i bambini, in piazza Castello.

E dalla pasticceria l'orizzonte si amplia alla **gelateria**. I Maestri Gelatieri Ascom Epat hanno infatti creato il gusto DOLCISSIMArte a base di zabaione e paste di meliga in omaggio ad una delle preparazioni più note della pasticceria piemontese.

DOLCISSIMArte racconta **una storia di eccellenza**, scritta dalla creatività e dal saper fare dei Maestri Pasticceri piemontesi. Una storia che affonda le radici nel passato e che ancora oggi possiamo assaporare nelle pasticcerie storiche, molte delle quali hanno più di 200 anni. E accanto a queste, le nuove proposte dei Maestri Pasticceri che sperimentano e innovano una tradizione che non ha eguali.

Il settore della pasticceria ha voglia di farsi conoscere e di farsi apprezzare. Nel corso della **conferenza stampa-evento** di presentazione, nel prestigioso Salone delle Feste a Palazzo Madama, sono state, infatti, esposte circa **100 torte provenienti dai laboratori di ben 60 Maestri Pasticcieri del Piemonte**, per la delizia degli occhi e del palato. Accanto alla nutrita rappresentanza dei pasticceri torinesi, quest'anno è particolarmente importante la presenza dalle altre province piemontesi: Alessandria, Asti, Biella, Cuneo e Vercelli non hanno mancato di far sentire tutta la loro passione e maestria con splendide preparazioni dolciarie.

Una vetrina d'onore per un segmento di economia importante per il territorio e che non ha mai cessato la sua attività, nemmeno durante le guerre o le peggiori crisi.

Alla presenza degli assessori regionali al Commercio e Turismo **Vittoria Poggio**, all'Agricoltura e Cibo **Marco Protopapa**, del Presidente del CdA di VisitPiemonte **Beppe Carlevaris**, del segretario generale della Camera di commercio di

Torino **Guido Bolatto**, dell'assessore al Commercio del Comune di Torino **Paolo Chiavarino**, delle istituzioni dei territori coinvolti e degli stakeholder del settore, la presidente di Ascom Confcommercio Torino **Maria Luisa Coppa** e il vicepresidente di EPAT Ascom **Giovanni Dell'Agnese** hanno presentato DOLCISSIMArte 2023, seguito dal talk con Barbara Ronchi della Rocca e il critico enogastronomico Alessandro Felis, moderati dal giornalista Beppe Ganfolfo, che hanno illustrato la storia della pasticceria tra laboratori reali e forni di casa.
Importante anche la presenza degli sponsor: Inalpi Latterie prodotti alimentari, Reuccio nocciola del Piemonte, Rossetto Puratos, Belcolade cioccolato belga, il Consorzio per la Tutela e la valorizzazione dei vini DOCG di Caluso e DOC di Carema e Canavese, Agrimontana azienda agricola, Caffè Costadoro, Tenuta Roletto e pastificio Perino.

DICHIARAZIONI

MARIA LUISA COPPA – Presidente ASCOM Confcommercio Torino e provincia

«La seconda edizione di DOLCISSIMArte è dedicata alla valorizzazione della pasticceria piemontese. Ascom Confcommercio Torino e provincia ed Epat hanno intuito che nel panorama di promozione dell'enogastronomia c'era ancora un grande spazio per il settore della pasticceria. Per questo motivo lo scorso anno abbiamo realizzato la prima edizione e grazie al successo avuto abbiamo consolidato l'evento e lo riproponiamo ampliato e arricchito.
Il Piemonte è leader nella pasticceria, soprattutto nelle produzioni 'mignon'. Per questo ci impegniamo fortemente nel far conoscere sempre di più il nostro settore dolciario anche ai visitatori e ai turisti, che restano immancabilmente estasiati ad ogni assaggio delle nostre meravigliose produzioni».

VITTORIA POGGIO – Assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte

«Grazie a questa iniziativa mettiamo in vetrina non soltanto prodotti di eccellenza con storie secolari ma la qualità che è l'unico ingrediente non imitabile sul mercato globale. Se le nostre imprese artigiane riescono ad essere competitive, è proprio grazie alla lavorazione precisa, minuziosa, eseguita manualmente che accresce il valore del prodotto finale tanto da renderlo unico».

MARCO PROTOPAPA – Assessore regionale all'Agricoltura e al Cibo

«La kermesse DOLCISSIMArte conferma il suo successo con una seconda edizione che esalta la pasticceria di qualità di Torino e del Piemonte e valorizza la grande professionalità dei maestri pasticceri anche per la scelta dei prodotti eccellenti certificati, che sono alla base delle preparazioni dolciarie e che in gran parte sono provenienti dal territorio piemontese. L'importanza dello sviluppo di una filiera agroalimentare di qualità, che trova il sostegno della Regione, è dimostrata

da oltre 80 dolci del Piemonte riconosciuti Prodotti agroalimentari tradizionali».

PAOLO CHIAVARINO – ASSESSORE AL COMMERCIO DEL COMUNE DI TORINO

«Anche nel mondo dell'arte pasticcera, Torino esprime il meglio di se stessa, imponendosi con autorevolezza nel gotha delle città italiane "regine dei dolciumi". L'abilità e preparazione dei Maestri Pasticceri Torinesi potrà essere apprezzata in un evento prestigioso, Dolcissima, organizzato dall'Ascom di Torino, manifestazione che risulta prima ed unica, nel suo genere, in Italia! Un ulteriore evento di classe che coinvolgerà i negozi della Città nell'offrire a cittadini e turisti la degustazione di leccornie impareggiabili».

GUIDO BOLATTO – Segretario Generale della Camera di commercio di Torino

«Siamo lieti di sostenere anche quest'anno l'edizione 2023 di DOLCISSIMArte, vetrina della migliore pasticceria locale, un'occasione per celebrare la capacità dei nostri produttori, che nel tempo hanno saputo affiancare all'abilità tradizionale innovative e inedite sperimentazioni. Molti pasticceri rientrano nella nostra selezione Maestri del Gusto di Torino e provincia e sono protagonisti in questa tre giorni tutta dedicata alla golosità e all'eccellenza».

BEPPE CARLEVARIS – Presidente del CdA di Visit Piemonte

«L'arte della pasticceria piemontese è un tassello importante dell'enogastronomia della nostra regione ed elemento immancabile nei nostri eventi di promozione turistica in Italia e all'estero, nelle degustazioni e nei momenti conviviali. Le belle vetrine dei maestri artigiani nelle vie delle città del Piemonte sono splendidi fiori all'occhiello e anche nei nostri ristoranti la creatività degli chef contribuisce a trasmettere la bontà del territorio attraverso dolci che rielaborano la tradizione. DOLCISSIMArte è un'iniziativa importante e di sicuro successo, un ulteriore palcoscenico per far conoscere un'arte in cui siamo maestri e per valorizzare e promuovere un settore che ha origini antiche e che raggiunge altissimi livelli di raffinatezza. Non ultimo, la manifestazione rappresenta un supporto per l'incremento economico delle imprese che operano nel comparto della pasticceria d'eccellenza».

GIOVANNI DELL'AGNESE – Vicepresidente EPAT , coordinamento pasticceri torinesi.

«Con questa manifestazione vogliamo far conoscere a tutti la pasticceria piemontese perché è proprio la nostra regione ad essere stata la culla di questa arte. I pasticceri di tutto il mondo vengono a Torino e in Piemonte per imparare le nostre ricette e per vedere le nostre esposizioni nelle vetrine. Possiamo vantare questo primato perché da sempre lavoriamo con 'rigore'. Il rigore delle ricette e dei dettagli: un mondo di sapere e di esperienza che noi pasticceri tramandiamo da secoli di generazione in generazione e ritroviamo nel cabaret della domenica».