

Torino. Dolci Portici 2020, valorizzazione delle eccellenze dell'arte dolciaria

Dal 20 al 22 marzo 2020 in via Roma, a Palazzo Birago e sotto i portici cittadini torna la terza edizione di Dolci Portici, l'evento di cioccolateria, gelateria, pasticceria e "galuperie" che vede come protagonisti i maestri dell'arte dolciaria torinese, con il contributo di Camera di commercio di Torino, il patrocinio e supporto della Città di Torino, l'ideazione e l'organizzazione di Fondazione Contrada Torino onlus.

Una tre giorni dedicata interamente all'arte dolciaria che prevede incontri tour e un'area espositiva artigianale.

Quest'anno Dolci Portici si arricchisce di un'offerta culturale che si espande fino al mondo del cinema. Verrà proposto a Palazzo Birago un talk e una video-installazione dedicati all'arte dolciaria nei film e con i tour si toccheranno le installazioni temporanee di Torino Città del Cinema 2020.

"Si rinnova un appuntamento molto atteso per cittadini e turisti appassionati di cioccolato e golosità: sono numerosi i Maestri del Gusto coinvolti anche quest'anno nell'evento, sia come espositori, sia come imperdibili punti di sosta durante i tour proposti, mentre Palazzo Birago si apre nuovamente al pubblico durante il weekend per ospitare gli incontri e le degustazioni – ha spiegato Guido Bolatto, Segretario Generale della Camera di commercio di Torino. – Dolci Portici è quindi un appuntamento importante che valorizza un comparto economico molto significativo per il nostro territorio: sono oltre 760

le gelaterie e le pasticcerie che operano in provincia di Torino, più di 1200 le panetterie tra attività produttiva e commercio”.

ESPOSITORI VIA ROMA

Via Roma sarà uno degli scenari protagonisti di questa terza edizione, accogliendo, come gli anni passati, **gli stand dei maestri e artigiani delle dolcezze**. Tra gli stand, oltre a cioccolato, pasticceria e gelateria di eccellenza, sono previste tappe culturali con la fabbrica del cioccolato e un percorso tattile, olfattivo e degustativo del *theobroma cacao* meglio noto come il “cibo degli Dei”. Saranno ben 8 i Maestri del Gusto di Torino e provincia presenti tra gli espositori, tra cui 5 cioccolatieri, 2 gelaterie e 1 panetteria. L’evento vede coinvolte tutte le **associazioni di categoria: CNA, Confartigianato, Ascom, Confesercenti e l’Associazione Portici e Gallerie di Torino**.

PALAZZO BIRAGO

Confermata la **prestigiosa location di Palazzo Birago**, sede istituzionale della **Camera di commercio di Torino**, per gli incontri che si svolgeranno nel pomeriggio affrontando vari temi:

- **Venerdì 20 marzo** – *Torino e l’Europa del cioccolato*
- **Sabato 21 marzo** – *L’enogastronomia come attrattiva e motore di sviluppo turistico: il ruolo dell’arte dolciaria*
- **Domenica 22 marzo** – *I protagonisti di ieri e di oggi dell’arte dolciaria torinese.*

Gli incontri prevedono tavole rotonde che ospiteranno *istituzioni e testimonial* d’eccezione e si concluderanno con una degustazione guidata.

Il giornalista e critico enogastronomico **Alessandro Felis** modererà gli interventi e condurrà le degustazioni.

Le attività didattiche di degustazione sono realizzate in collaborazione con l'**IIS Bobbio** di Carignano e l'**Accademia per Buongustai Sac à Poche**.

DOLCI TOUR

Confermato anche l'appuntamento dei **"Dolci tour"** dove, con l'accompagnamento di guide professioniste, si procederà per percorsi tematici e i partecipanti potranno **scoprire i segreti del mestiere** direttamente dove quest'ultimo prende vita: **nei laboratori degli artigiani e dietro le vetrine di delizie**. Oltre alle visite nei laboratori e pasticcerie, si potranno apprezzare i portici torinesi che con le loro architetture documentano tutti i periodi storici della costruzione della città.

I tour proposti:

I PORTICI DELLE GOLOSITÀ

ortici, locali storici e golosità: prestigiosi caffè, pasticcerie, gelaterie saranno raccontati con dovizia di particolari e storie inedite. Da Fiorio al Caffè Elena, dalla seicentesca via Po alla piazza Vittorio Veneto, fino al gioiello guariniano di Piazza Carignano.

DOLCI PASSI NELLA VECCHIA TORINO

Tipica zona da esplorare e riscoprire, se si visita Torino, è il cosiddetto quadrilatero romano. Una tappa obbligata per gli amanti sia della storia, sia del palato. Il *tour* è organizzato in modo tale da raccontare locali storici dall'architettura avvolgente e affascinante come il Bicerin, o artigianali come Cioccolato Gianduja sotto i portici alfieriani di fronte a quelli della „volta rossa dove è nato il Cottolengo. *New entry* di quest'anno, la splendida pasticceria caffetteria DAF sotto i portici di via Barbaroux.

DOLCEZZE REALI

ra i tour proposti, la via candidata a diventare la „via del cioccolato“ (via Maria Vittoria) non può mancare: tra Maestri del Gusto come Castagna e Gobino e locali storici come Caffè San Carlo e Stratta, questo tour è imperdibile per tutti gli appassionati del cioccolato.

A SPASSO TRA I MAESTRI DEL GUSTO E NON SOLO

“ultimo tour proposto quest’anno vuole sottolineare l’importanza dei maestri pasticceri, cioccolatieri e gelatieri (tra cui i Maestri del Gusto: Pfatisch, Giordano, Gertosio, Miretti e Gobino) che hanno reso Torino una delle città del cioccolato d’eccellenza. Sarà possibile osservare macchinari per la lavorazione del cioccolato, fare degustazioni e scoprire curiosità sull’arte dolciaria torinese. Importante *new entry* in questo tour sarà la Pasticceria Racca dove Fabrizio Racca presenta le sue creazioni di cook design.