

# 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.