



UNA MOLE DI PANE

.. nella capitale del gusto

8-9 OTTOBRE

TORINO 2016 - 3A EDIZIONE

INGRESSO GRATUITO

- * VETRINA DI LIEVITATI DI ECCELLENZA ARTIGIANALE
degustazione e vendita
- * UNA MOLE DI INCONTRI
eventi didattici, conferenze sulla cultura del cibo ed esperienze enogastronomiche
- * UNA MOLE DI CHEF
incontri e degustazioni a tema
- * BAR "À PAINS"
a cura della pasticceria Molineris
- * BRUNCH "A TUTTO PANE"
dalle 12:00 alle 15:00 presso il ristorante "Casa Savoia" dell'hotel

HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE

Via Piero Gobetti 15 (tra via Lagrange e via Roma)
Orario di apertura al pubblico: sab. e dom. ore 11-20

La manifestazione sostiene gli Asili 'Notturmi Umberto I' di Torino



SPONSOR



SPONSOR TECNICO



DIRETTORE ARTISTICO
Alessandro Felis

DIRETTORE TECNICO
Andrea Perino

IMMAGINE COORDINATA
Sofia Sclopis di Salerano

CON IL PATROCINIO DI



CON IL PATROCINIO E IL CONTRIBUTO DI



CON LA PARTECIPAZIONE DI



Dettagli info@dettaglieventi.it www.dettaglieventi.it

Una Mole di Pane è la terza edizione di un evento torinese interamente dedicato al pane.

Ideato e organizzato dall'agenzia di eventi Dettagli, ha celebrato la sua prima edizione nel 2014 con la partecipazione di quindici mila visitatori, portando per la prima volta l'alimento più comune della tavola nei luoghi della storia, a Palazzo Carignano nelle sale del Museo Nazionale del Risorgimento Italiano. Un fine settimana di vetrina per i prodotti artigianali e i loro ideali abbinamenti: salumi, formaggi, marmellate, mieli e pure la Nutella, che ha celebrato anche qui i suoi primi 50 anni.

Numerosi i Maestri del Gusto presenti all'evento con le loro specialità.

..Sarà per la fragranza del pane appena sfornato, per la variegata tavolozza di prodotti da forno o la voglia di cibi veri e genuini, ma i panifici, oggi veri e propri laboratori dove arte antica e esigenze moderne si incontrano, attirano e deliziano. Impastare, rispettare i tempi della lievitazione naturale per poi infornare e cuocere, sono la quotidianità di chi nei laboratori vive e lavora quando la città ancora dorme. Ogni paese, regione, città ha le sue tradizioni e la semplice farina con l'acqua e il sale, ingredienti semplici quanto carichi di significati sacri e profani, si declinano in un' incredibile scelta di invitanti proposte tanto diverse quanto impregnate di storia e identità territoriale. Il pane, nelle sue innumerevoli espressioni locali e culturali ha rappresentato e rappresenta ancora un significativo elemento di unificazione sul piano dell' identità alimentare nazionale della nostra penisola. Oggi, in un contesto di consumi e stili alimentari profondamente cambiati, continua a evocare bontà, autenticità, semplicità, naturalità, sicurezza, tradizione e fiducia. Per secoli alimento alla base della nostra alimentazione, dalla prima colazione, ai pasti alle merende, nell'arco di pochi decenni il povero ed essenziale elemento vitale diventa compagno, anche aristocratico, delle nostre mense.

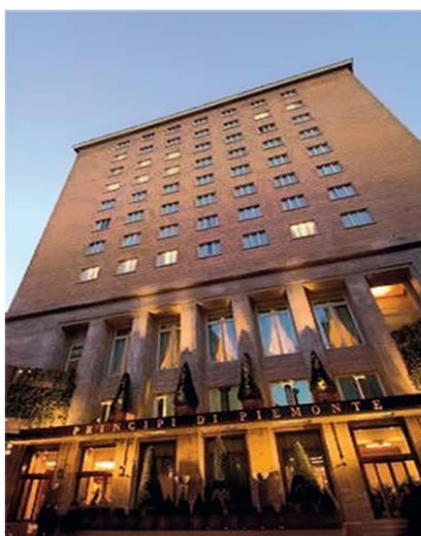


La terza edizione di Una Mole di Pane si terrà a Torino ai **Principi di Piemonte**, un affascinante ed elegante hotel 5 stelle ubicato nel cuore della città in Via Piero Gobetti, proprio di fronte alla rinomata via Roma.

L' albergo rappresenta un vero e proprio patrimonio storico della città, non solo per la sua indubbia **bellezza architettonica**, ma anche per tutto ciò che può offrire ai propri ospiti.

La bellezza, lo splendore fastoso, la ricchezza di particolari legata agli spazi architettonici, i preziosi decori, i mosaici di Venini e gli storici vetri di Murano sono solo un affascinante contorno di tutto ciò che questa struttura può realmente offrire.

L' ambientazione unica, sapientemente combinata con sale di diversa capienza e metratura, offrono e rappresentano il luogo ideale per realizzare questo evento.



ALLESTIMENTO



PIANO PRIMO



PIANO SECONDO



organizza e promuove eventi pubblici e privati di alto profilo in location eleganti e di grande fascino. Dettagli esordisce a Torino nel novembre 2010 con la Prima Edizione di Principi d'Eccellenza "esclusivamentemaschile" nella splendida cornice dell'Hotel Principi di Piemonte, riscontrando un importante successo, sia per l'elevata partecipazione del pubblico, sia per le risposte entusiastiche degli espositori coinvolti. La filosofia di Dettagli si pone l'obiettivo di valorizzare le eccellenze in campo artigianale, imprenditoriale ed artistico avvalendosi della sensibilità estetica di uno staff competente tutto al femminile. Grazie all'esperienza maturata, stile, eleganza e cura del particolare si confermano gli ingredienti essenziali per la riuscita di un evento unico e suggestivo.

EVENTI REALIZZATI

UNA MOLE DI PANETTONI, 21-22 nov. 2015, 4^a ediz., Hotel Principi di Piemonte, Torino

UNA MOLE DI PANE, 10-11 ott. 2015, 2^a ediz., Cortile del Maglio, Torino

UNA MOLE DI PANETTONI, 29-30 nov. 2014, 3^a ediz., Museo Nazionale del Risorgimento Italiano, Torino

UNA MOLE DI PANE, 4-5 ott. 2014, 1^a ediz., Museo Nazionale del Risorgimento Italiano, Torino

UNA MOLE DI PANETTONI, 30 nov. - 1 dic. 2013, 2^a ed. , Museo Nazionale del Risorgimento Italiano, Torino

VINO A CORTE, 26 maggio 2013, Castello di Gabiano, Gabiano Monferrato (AL)

ITALIA GELATO TOUR, 7-8-9 giugno 2013, Piazzetta Reale, Torino

IL PANETTONE Protagonista della Tavola di Natale, 1^a ediz., 1-2 dicembre 2012, Palazzo Cavour, Torino

VINO A CORTE, 13 maggio 2012, Castello di Gabiano, Gabiano Monferrato (AL)

PRINCIPI D' ECCELLENZA "esclusivamentemaschile", 2^a ed., 11-13 nov. 2011, Hotel Principi di Piemonte, To

PEONIA "festosaeleganzadellacampagna", 13 - 15 maggio 2011, Vivai delle Commande, Carmagnola (CN)

PRINCIPI D' ECCELLENZA "esclusivamentemaschile", 1^a ed., 20-22 nov. 2010, Hotel Principi di Piemonte, To

CONTATTI

Laura Severi +39 347 80 28606 e Matilde Sclopis di Salerano +39 335 71 04862

ufficio: Strada Val Salice 72/2 - 10131 Torino