



UNA MOLE IN.. PRIMAVERA

Colombe d'Italia e Cioccolato piemontese
„nella capitale del gusto

CON IL PATROCINIO DI



CON IL PATROCINIO E
IL CONTRIBUTO DI



CON LA PARTECIPAZIONE DI



1^a EDIZIONE * 1-2 APRILE 2017 * TORINO 2017

Hotel Principi di Piemonte

INGRESSO GRATUITO

DEGUSTAZIONE E VENDITA

di colombe artigianali al prezzo speciale di € 23 al kg
e di uova di cioccolato artigianale

*

UNA MOLE DI INCONTRI
esperienze enogastronomiche

Orario di apertura al pubblico: sab. e dom. ore 11-20

CONCORSO

migliore colomba tradizionale e creativa

SPONSOR TECNICO



CONTATTI

dettagli

info@dettaglieventi.it
www.dettaglieventi.it

DIRETTORE ARTISTICO
Alessandro Felis

IMMAGINE COORDINATA
Sofia Sclopis di Salerano

LA MANIFESTAZIONE SOSTIENE



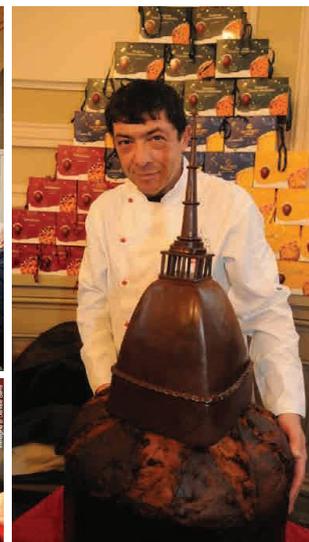
Una Mole.. in Primavera

E' la prima edizione di una manifestazione a ingresso libero dedicata ai dolci pasquali. L'impasto del lievitato per eccellenza, il panettone, prende le forme di una COLOMBA e il CIOCCOLATO si trasforma in UOVO: magia delle pasticcerie che durante il periodo pasquale creano dei veri prodigi.

Da tutta l'Italia i maestri pasticceri porteranno a Torino la loro alta artigianalità e faranno degustare e conoscere le ultime novità in fatto di lievitati che saranno venduti al prezzo speciale di € 23.00 al kg e faranno conoscere i dolci tipici del loro territorio, della loro zona e della loro tradizione; mentre i maestri cioccolatieri esporranno i loro capolavori.

Forte del grandissimo successo riportato nella quinta ed ultima edizione di "UNA MOLE DI PANETTONI" con i suoi 12000 visitatori e la grande quantità di prodotti venduti, la società Dettagli eventi ha deciso di focalizzare il Suo interesse verso questa versione di lievitato di alta pasticceria e verso il prodotto dolciario simbolo della prima capitale d'Italia e "capitale del gusto" italiano: il cioccolato. A conquistare gli appassionati, sono proprio quelle piccole rivoluzioni che si compiono alla fine di pranzi e cene nel periodo pasquale, quando il mondo della pasticceria regala ogni anno novità dettate da qualità, ricercatezza e talento che dimostrano come si possa innovare con creatività. Durante la manifestazione si terrà un CONCORSO che, per la prima volta, assegnerà il premio "UNA MOLE DI COLOMBE" : una giornata di degustazioni in cui una giuria di esperti verificherà la conformità dei lievitati al disciplinare che vieta l'uso di conservanti, emulsionanti e semilavorati. Le degustazioni delle colombe rigorosamente artigianali saranno assolutamente anonime e la proclamazione avverrà la domenica pomeriggio.

Non mancheranno come sempre i molto apprezzati INCONTRI in cui i maestri pasticceri ed i maestri cioccolatieri presenteranno al pubblico i loro spettacolari prodotti con degustazioni guidate.



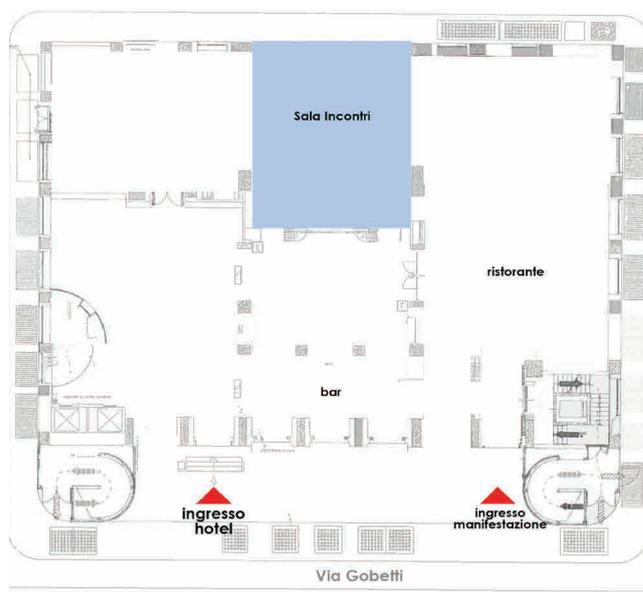
Hotel Principi di Piemonte

Il luogo della manifestazione sarà di nuovo ai Principi di Piemonte, un affascinante ed elegante hotel a 5 stelle situato nel cuore dello shopping cittadino proprio di fronte alla rinomata via Roma.

Le sue sale auliche ospiteranno i maestri pasticceri provenienti da tutta l'Italia ed i maestri cioccolatieri del Piemonte.

L'albergo rappresenta un vero e proprio patrimonio storico della città per la sua indubbia bellezza architettonica, lo splendore fastoso, la ricchezza di particolari come i preziosi decori, i mosaici di Venini e gli storici vetri di Murano, e l'ambientazione unica sapientemente combinata con sale di diversa capienza e metratura.

Allestimento



PIANO TERRA



PIANO PRIMO



PIANO SECONDO

Dettagli

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, 19-20 nov. 2016, 5ª ediz., Hotel Principi di Piemonte, Torino

UNA MOLE DI PANE, 8-9 ott. 2016, 3ª ediz., Hotel Principi di Piemonte, Torino

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

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

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

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

UNA MOLE DI PANETTONI, 30 nov. - 1 dic. 2013, 2ª 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, 1ª ediz., 1-2 dicembre 2012, Palazzo Cavour, Torino

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

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

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

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

Contatti

Laura Severi t: +39 347 80 28606

Matilde Sclopis di Salerano t: +39 335 71 04862

E-mail: info@dettaglieventi.it

Sede legale: Strada Val Salice 72/2 - 10131 Torino

Sito web: www.dettaglieventi.it