



# UNA MOLE DI COLOMBE E CIOCCOLATO

*..nella capitale del gusto*

CON IL PATROCINIO DI



CITTA' DI TORINO



TURISMO  
TORINO  
e provincia



CON IL PATROCINIO E  
IL CONTRIBUTO DI



CON LA PARTECIPAZIONE DI



CONTATTI

dettagli

info@dettagleventi.it  
www.dettagleventi.it

17-18 MARZO 2018

2ª EDIZIONE \* TORINO

Degustazione e vendita



*Incontri ed esperienze enogastronomiche*

*Hotel Principi di Piemonte*

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

**INGRESSO GRATUITO**

CON LA PARTECIPAZIONE DI



**I.I.S. NORBERTO BOBBIO - CARIGNANO (TO)**

Accreditato dalla Regione Piemonte  
per la Formazione e l'Orientamento

LICEI - ALBERGHIERO

ITS  
Ente di riferimento I.T.S.



SPONSOR



ARTECARTA

LA MANIFESTAZIONE  
SOSTIENE



ASILI NOTTURNI  
UMBERTO I TORINO

DIRETTORE ARTISTICO

Alessandro Felis

IMMAGINE  
COORDINATA

Sofia Sclopis di Salerano

# Una Mole di Colombe e Cioccolato

E' la seconda edizione di una manifestazione a ingresso libero dedicata ai dolci pasquali.

La magia delle pasticcerie durante il periodo pasquale crea dei veri prodigi: l'impasto del lievitato per eccellenza, il panettone, prende le forme di una COLOMBA e il CIOCCOLATO si trasforma in UOVO. 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 € 24.00 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.

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 seconda 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**.





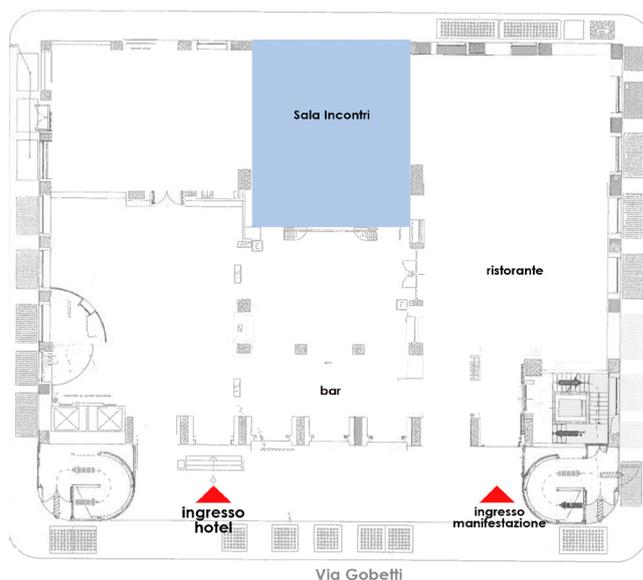
# Hotel Principi di Piemonte

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'Ecceellenza "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 IN PRIMAVERA, Colombe d'Italia e Cioccolato Piemontese, 1-2 apr. 2017, 1ª ed., Hotel Principi di Piemonte, Torino

UNA MOLE DI PANETTONI, 2-3 dic. 2017, 6ª ediz., Hotel Principi di Piemonte, Torino

UNA MOLE DI PANETTONI, 19-20 nov. 2016, 5ª ediz., Hotel Principi di Piemonte, Torino

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

UNA MOLE DI PANETTONI, 29-30 nov. 2014, 3ª ediz., Hotel Principi di Piemonte, Torino

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

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

UNA MOLE DI PANE, 8-9 ott. 2016, 3ª ediz., Cortile del Maglio, Torino

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

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

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

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

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

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

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

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](mailto:info@dettaglieventi.it)

Sede legale: Strada Val Salice 72/2 - 10131 Torino - Sito web: [www.dettaglieventi.it](http://www.dettaglieventi.it)