

Dopo alcune edizioni al Palared torna in centro al Baralis

"Panettone in vetrina", lasciamoci addolcire

Week-end con i maestri artigiani - Mostra al Museo della Cavalleria

"Panettone in vetrina" ritorna in centro. Una delle manifestazioni più sentite - che fa da prologo al Natale con una due giorni da gustare in omaggio al dolce nato a Pinerolo -, dopo alcune edizioni ambientate al Palared di Abbadia, sabato 22 e domenica 23 sceglie come *location* l'auditorium Baralis.

Organizzata dal Settore turismo e manifestazioni del Comune, la decima edizione di "Panettone in vetrina" avrà come protagonisti i più grandi nomi specializzati nel lievitato festivo da forno per eccellenza (molti segnalati dal "Gambero rosso"). Il panettone affonda le sue radici proprio a Pinerolo, dove nacque, nel 1922, nella versione bassa con glassa di nocciole Piemonte firmata Galup.

Lo scopo dell'iniziativa è quello di valorizzare e promuovere il panettone artigianale, uno fra i simboli italiani più apprezzati e conosciuti. Maestri panificatori e pasticceri saranno a disposizione dei visitatori per soddisfare ogni curiosità: dai segreti della produzione alle proprietà nutrizionali, dai diversi momenti in cui consumarlo agli abbinamenti.

Alcuni appuntamenti faranno da corollario alla mostra mercato. Domenica 23, alle 16 all'auditorium Baralis, l'azienda Galup e Silvia Ramasso presentano il libro "Natale a Torino - Galuperie e altre storie" (Neos Edizioni).

Non solo: al Museo della Cavalleria (saletta espositiva), sempre in viale Giolitti, anche l'arte si lascia "ad-

dolcire". L'associazione En plein air propone la mostra "Presente atto quarto - Sweet", un progetto espositivo curato da Elena Privitera e Marco Filippa che interpreta e valorizza attraverso l'arte contemporanea, l'eccellenza dolciaria. Inaugurazione venerdì 21 alle 17,30. Esporranno 12 artisti del Pinerolese e non mancheranno prestigiose opere provenienti dalle collezioni Alberto Chiriotti Editore e pasticceria Ferraud di Pinerolo. Visitabile fino al 30 novembre. Orari: martedì e giovedì 9-11,30 e 14-16; domenica 10-12 e 15-18. Le opere saranno messe in vendita: parte del ricavato sarà devoluto all'Emporio solidale di via del Pino a Pinerolo.

Durante la manifestazione,

de gustazione cioccolato "Valrhona".

I PARTECIPANTI

- Pasticceria Bisco (Costigliole d'Asti)
- Pasticceria Giovanni Dell'Agnesse (Torino)
- Dolciarte (Avellino)
- Pasticceria Domenico Di Claudio (Carmagnola)
- Flamigni (Forlì)
- Fiasconaro (Palermo)
- Galup (Pinerolo)
- Pasticceria del Giamberlano (Modena)
- Locanda La Posta (Cavour)
- Pasticceria Morandin (Aosta)
- Pasticceria Flavio Martini (Verona)
- Pasticceria Pepe (Salerno)
- Pasticceria Scalenghe (Trofarello)
- Sal De Riso Costa d'Amalfi (Salerno)
- Pasticceria Attilio Servi

(Roma)

- L'Angolo del pane (Frossasco)
- Pasticceria Pagnani (Ancona)
- Pasticceria Terreno (Mondovì)
- Pasticceria Ugetti (Bardonecchia)

In abbinamento a panettoni, pandori e pandolci, alcuni importanti vini da *dessert* e la frutta candita di "Giuso", il *packaging* di "Fior di loto - Lithopack" e "Pasticceria internazionale", la rivista tecnico-professionale di Chiriotti Editori diffusa il tutto il mondo.

GLI ORARI

Sabato 22 dalle 15,30 alle 19 e domenica 23 dalle 10 alle 19. Cerimonia di apertura sabato 22 alle 15,30. Ingresso libero. Info: 0121 361.271 o manifestazioni@comune.pinerolo.to.it.

Daria Capitani

