

BOCUSE D'OR EUROPE OFF 2018. LE GOLOSE. GIORNATA DELLA PASTICCERIA DOMENICA 10 GIUGNO 2018

In occasione della finale europea della Coupe du Monde de la Pâtisserie, in programma domenica 10 giugno all'Oval Lingotto, il centro di Torino accoglie Le Golose. Giornata della pasticceria, la rassegna più dolce del Bocuse d'Or Europe OFF 2018, il calendario di eventi culturali dall'8 al 16 giugno per festeggiare il concorso di alta cucina Bocuse d'Or Europe, per la prima volta in Italia (Torino, 11 e 12 giugno).

Preparare dolci è un'arte ma anche un vero atto d'amore. È questione di sapienza, di gesti perfetti e di sentimenti. Il Piemonte custodisce tradizioni dolciarie d'eccellenza, che vengono raccontate (e assaggiate) durante la giornata che celebra le dolcizie del territorio in tre palazzi storici della città, Museo del Risorgimento, il Circolo dei lettori e Palazzo Birago. Tre location di prestigio nel centro storico di Torino ospitano pasticceri, maestri dolciari, cioccolatieri, accompagnati da artisti, scrittori, giornalisti ed esponenti della cultura, che propongono al pubblico le loro creazioni attraverso degustazioni, cooking show, incontri e workshop in un confronto continuo tra professioni, esperienze e ispirazioni. Per l'occasione il pubblico può incontrare in un solo giorno quattro grandi nomi dell'arte dolciaria: Iginio Massari, il pasticciere italiano per eccellenza, Corrado Assenza, definito da Alain Ducasse "le plus grand confisier du monde", Guido Gobino, il re del cioccolato torinese e Loretta Fanella pastry chef, unica donna italiana nella lista dei 300 migliori chef del mondo.

Un'occasione unica per conoscere il lato dolce della cultura piemontese, celebrandone tanto la tradizione quanto l'innovazione culturale.

Fin dal mattino il Museo del Risorgimento apre le porte per accogliere il pubblico con quattro invitanti appuntamenti. Dalle 10 alle 18 "Biscotto", l'evento organizzato da Ascom Confcommercio Torino e provincia, propone un percorso espositivo nell'Aula della Camera per conoscere e assaggiare la tradizione dei biscotti del territorio: ogni angolo del Piemonte ha una propria produzione specifica, dai krumiri di Casale Monferrato ai nocciolini di Chivasso, dai torcetti di Biella alle paste di meliga di Barge, dai but e bon di Borgomanero ai baci di dama di Tortona, dai canestrelli di Montanaro alle risole di Cuneo, e molti altri.

Tra una degustazione e l'altra si possono approfondire gli aspetti più interessanti dell'arte dolciaria incontrando i big dell'arte dolciaria in tre interessanti appuntamenti: il primo alle 11, "Forme, colori e gusti della dolcezza", un dialogo tra il Maestro dei Maestri Pasticceri Italiani Iginio Massari e il visionario, giocoso e acrobatico artista pop Ugo Nespolo, moderati dal critico d'arte Luca Beatrice; la seconda, la sensibilità per il colore, l'esecuzione impeccabile di gesti consueti e incontentabile joie de vivre sono alcuni degli aspetti indagati in un dialogo che aspira a raccontare l'opera creativa dei due protagonisti. Nel pomeriggio, alle 15, la travel designer Carla Diamanti porta il pubblico nel "Giro più dolce del mondo": chi ama mangiare viaggia con una preziosa mappa in tasca con gli indirizzi delle migliori tavole del mondo, proprio come La Liste francese, a cui la giornalista aggiunge la propria personale lista, cominciando dai dessert. Segue degustazione di Maria Zingarelli, chef del ristorante Giardino. Alle 16,30, il talk con degustazione "Cibo, lusso e letteratura", ovvero la celebrazione del potere e del piacere, a tavola, raccontata dall'imprenditrice culturale Marzia Camarda: un incontro dedicato alla scoperta dei cibi di lusso nella letteratura: da Luigi XIV a Casanova, il cibo è sempre stato uno strumento di seduzione. Il talk si concluderà con una degustazione di caffè, cioccolato e pasticceria secca realizzata appositamente partendo da ricette del Settecento.

Poco distante, al Circolo dei lettori la proposta è altrettanto golosa. Dalle 11.30 alle 14.30 la colazione-pranzo della domenica si trasforma in un "Sweet and Choco Brunch", per rendere omaggio ai dolci e a sua maestà il cioccolato: torte, biscotti e dolci al cucchiaio.

Nel pomeriggio, alle 16 è il momento del talk "Il lato dolce delle storie", che vede dialogare la pastry chef Loretta Fanella, famosa per le sue opere di alta pasticceria, con la scrittrice Michela Murgia, che, attraverso le parole, crea immaginari che restano impressi. Segue la degustazione di torta caprese a cura di Loretta Fanella. Alle 18.30 il talk "Polifonie, racconti di cioccolato tra Piemonte e Sicilia": un incontro che celebra l'arte del cioccolato e le sue molte espressioni attraverso i suoi interpreti più prestigiosi come il cioccolatiere Guido Gobino e il pasticcere Corrado Assenza. Un viaggio tra Piemonte e Sicilia con le voci di autori d'eccezione come il musicista Mario Incudine e il regista teatrale Giuseppe Spicuglia. Modera il giornalista Luca Ferrua.

Per completare il percorso sulla cultura dei dolci il Circolo dei lettori propone due workshop a cura di Piemonte Land of Perfection e guidati da sommelier professionisti con degustazione di vini da dessert, parte di un ciclo più ampio dedicato ai Grandi vini del Piemonte: alle 18 la lezione sull'Asti DOCG e i suoi territori di origine: prodotto da uva moscato bianco in un'area che comprende 52 comuni nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo è lo spumante aromatico dolce per eccellenza. Viene presentato insieme alla sua ultima versione, l'Asti Secco DOCG. A seguire alle 19.30 il Brachetto d'Acqui DOCG, vino rosso dolce e aromatico prodotto con metodo Martinotti sulle colline dell'Alto Monferrato, si narra che la sua origine risalga ai tempi degli antichi romani.

Anche la terza sede della Giornata della Pasticceria, Palazzo Birago, sede della Camera di commercio di Torino, apre il cortile e le sue sale proseguendo il percorso di Gusto Torinese: dalle 16 alle 22 sono in programma le degustazioni dei Maestri del Gusto, di Torino DOC e di Torino Cheese, selezionati per la qualità dei loro prodotti e la capacità di espressione della tradizione del territorio. Sempre alle 16 un dolce approfondimento con "L'esperienza del cacao sul territorio torinese": la storia del cioccolato di Torino e del metodo Bean to Bar, con il racconto delle imprese che riprendono la produzione del cioccolato a partire dalla fava di cacao. Inoltre, un excursus sugli altri impieghi gastronomici del cacao. Alle 17.30 la presentazione del progetto V.A.L.E, un percorso di formazione italo-francese attraverso le eccellenze in pasticceria e gelateria. E ancora, alle 17.30 parte da Palazzo Birago "Passeggiando con gusto", una passeggiata tra storia ed enogastronomia alla scoperta del lato goloso della città di Torino attraverso i segreti dei Maestri del Gusto. L'itinerario termina con la visita guidata alle sale del palazzo. Alle 18.30 l'aperitivo è con "Torino DOC. Vini, vermouth, drink da Maestri": alcuni tra i migliori barman torinesi si cimentano nella preparazione di cocktail storici e innovativi utilizzando vini e spiriti del territorio. Un'occasione unica per degustare il meglio delle produzioni alcoliche della provincia di Torino in una location straordinaria.

Anche fuori dalle tre sedi auliche l'arte dolciaria è protagonista di eventi ad hoc, come il ristorante di Giovani Genitori Sweet edition a Angolo16 alle 11.30, e alle 20 la Piccola rassegna di cinema di buon gusto alla storica bocciofila Il Fortino. In piazza Carlo Alberto, invece, prosegue Turin Coffee, il primo festival dedicato al caffè di qualità in programma fino all'11 giugno.

Oltre al focus sulla pasticceria continuano gli appuntamenti gastronomici e culturali della programmazione OFF del Bocuse d'Or, dalle visite guidate per adulti e bambini al Museo Egizio e al secondo piano di Palazzo Reale per scoprire le abitudini dei Savoia a Tavola, all'appuntamento con gli artisti di strada e i produttori locali con Tanto di Cappello! Edizione speciale, la manifestazione organizzata da Giardino Forbito che animerà il piazzale del Lingotto. In città vanno avanti le degustazioni, i festival e le iniziative speciali che coinvolgono i tanti locali torinesi.

Alle 20 la giornata si conclude con L'Italia incontra la Russia, una speciale cena a più mani con 3 chef italiani e 3 chef russi organizzata da To Be in collaborazione con Eataly nella Sala dei Duecento a Eataly Ligotto.

Nato dalla volontà di Regione Piemonte, Città di Torino e Camera di commercio di Torino e

**realizzato grazie alle istituzioni culturali del territorio e a partner pubblici e privati, il Bocuse d'Or Europe OFF è organizzato da Il Circolo dei lettori con Accademia Bocuse d'Or Italia. Main partner Il Palato Italiano.
Programma completo su bocusedoreuropeoff2018.it**