

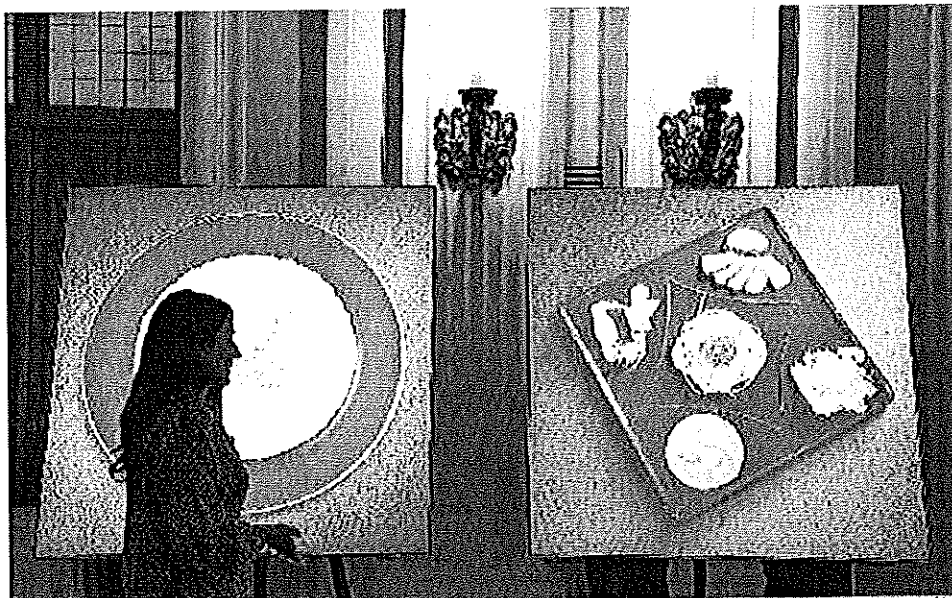
**IL PROGETTO PER IL BOCUSE D'OR**

# La pasticceria piemontese sbarca nelle boutique

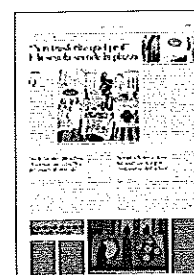
**CLAUDIA LUISE**

La pasticceria piemontese finisce in vetrina. Non è un modo di dire, in occasione del Bocuse d'or off - il programma collaterale al prestigioso concorso culinario - l'arte del dolce e la moda si mescolano con maestri pasticceri che prepareranno le loro prelibatezze nelle boutique del centro. «Un progetto spiega la presidente dell'Ascom, Maria Luisa Coppa - concepito come momento di innovazione e collaborazione. Vogliamo dimostrare che Torino è una grande città di fashion ma vogliamo mostrare anche i pasticceri che di solito sono nei laboratori e lavorano nell'ombra». E così, giocando su accostamenti di categorie apparentemente lontane si è creato, per Coppa, «un grande feeling tra settori che prima non dialogavano». Una ventina di negozi del lusso hanno aderito all'iniziativa varata da Ascom-Confindustria con Epat e Circolo dei lettori. L'8 e 9 giugno 19 maestri pasticceri si esibiranno in showcooking e creazioni delle loro specialità mentre si potranno indossare le nuove proposte d'abbigliamento. In cartellone ci sono anche le "Colazioni da re" nei B&B creati in dimore nobiliari, i "Menu Reali Sabaudi" (dall'8 al 16 giugno) legati alla storia gastronomica della Torino reale e alle antiche ricette e, il 10 giugno, la mostra-mercato del Biscotto al Museo del Risorgimento. «Mi occupo di enogastronomia e sono orgogliosa di dire che lo faccio come assessore alla Cultura - aggiunto Antonella Parigi -. E' un comparto produttivo fortissimo e su questo dobbiamo lavorare per riconoscerlo patrimonio culturale di questa Regione». —

© FINECOL/CONTRASTO



I maestri espongono l'8 e 9 giugno

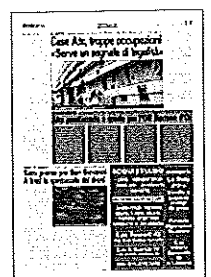


**MANIFESTAZIONI** La kermesse di cucina, in programma sotto la Mole dall'8 al 16 giugno, mescola food e fashion

# Alta pasticceria e moda per l'Off Bocuse d'Or

→ Food e fashion si incontrano nell'Off Bocuse d'Or, la kermesse di alta cucina in programma a Torino dall'8 al 16 giugno in giro per la città. In occasione del programma di quest'anno, organizzato da Ascom e Epat, 19 pasticcerie entreranno nelle vetrine delle boutique che hanno deciso di aprire le porte delle proprie attività alla manifestazione culinaria. Durante una maratona di due giorni, venerdì e sabato di questa settimana, i pasticceri si alterneranno all'interno dei negozi in "showcooking", preparando creazioni di loro specialità. I negozi di vestiti, sotto i portici e per le vie del centro, si trasformeranno così in un palcoscenico ideale per torte e pasticcini. «L'intento - ha spiegato ieri in conferenza stampa la presidentessa di Ascom Torino, Maria Luisa Coppa - è quello di dare visibilità ai nostri prodotti e comunicare l'eccellenza della pasticceria torinese che merita più che mai di essere valorizzata». È proprio da Torino, per l'assessorato alla Cultura della Regione Piemonte, Antonella Parigi, «deve partire la spinta propulsiva di tutta la regione. Dobbiamo lavorare - ha sottolineato l'assessore - per riconoscere le attività del Bocuse, come attività culturali

e per dare una risposta al bisogno di lavoro per i nostri giovani». Tante le attività preannunciate ieri nei locali della sede Ascom in via Masena. Dall'8 al 16 giugno, visitatori e i turisti avranno l'opportunità di degustare "menù reali sabaudi" in una quindicina di ristoranti torinesi, per scoprire, su prenotazione, antiche ricette e prodotti tipici del territorio, legati alla storia gastronomica della Torino reale. Per l'occasione sono stati creati due nuovi "cocktails Bocuse", l'Asti Amàbil: un giusto mix di Asti spumante dolce e vermut di barolo chinato, e l'Asti Sec, a base di spumante secco e menta. I mastri gelatieri proporranno invece l'antica ricetta del gusto Gianduia senza latte. Per tutta la settimana ci si potrà rilassare in alcuni esclusivi b&b, gustando le "colazioni da re": specialità della tradizione dolciaria piemontese del periodo regio, servite nelle stanze auliche delle dimore nobiliari. Questa domenica i biscotti piemontesi saranno inoltre protagonisti assoluti dell'esposizione presso il Museo del Risorgimento, dove sarà possibile conoscere, assaggiare e comprare il meglio della produzione del nostro territorio.

*[r.le.]*

L'evento

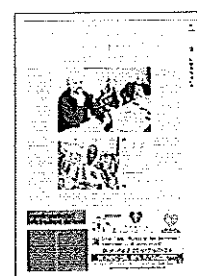
# I maestri pasticceri nelle boutique del lusso

I maestri pasticceri nella boutique della moda. La contaminazione tra arte del cibo e fashion è una delle suggestione del 'Bocuse d'Or' Oit, il programma collaterale al prestigioso concorso culinario. Una ventina di negozi del lusso hanno infatti aderito all'iniziativa varata da Ascom-Confcommercio con l'Epat e il Circolo dei lettori. Il 7 e 9 giugno, alla vigilia del grande concorso di cucina e delle eliminatorie del campionato mondiale di pasticceria nelle vetrine di alcuni tra i più rinomati negozi del centro di Torino diciannove maestri pasticceri si esibiranno in showcooking e creeranno le loro specialità da-

vanti al pubblico dello shopping.

«È un progetto tra i primi in Italia in grado di coniugare due mondi solo apparentemente lontani, ma uniti da una creatività che è tipicamente italiana», ha sottolineato Maria Luisa Coppa, presidente di Ascom Torino. Nel cartellone ci sono anche le "Colazioni da re" nei B&B creati in dimore nobiliari di Torino, i "Menu Reali Sabaudi" (dall'8 al 16 giugno) legati alla storia gastronomica della Torino reale e alle antiche ricette. Il 10 giugno mostra-mercato del biscotto in una sede antica, il museo del Risorgimento.

E.F. PRODUZIONE RISERVATA



ECO:Bocuse 'Off' apre boutique della moda ai pasticci  
pasticcieri

2018-06-04  
16:38

Bocuse 'Off' apre boutique della moda ai pasticci

Torino, showcooking con i dolci nei negozi del fashion

TORINO

(ANSA) - TORINO, 4 GIU - I maestri pasticci nella boutique della moda. La 'contaminazione' arte del cibo e fashion è una delle suggestione del 'Bocuse d'Or' Off, il programma collaterale al prestigioso concorso culinario. Una ventina di negozi del lusso hanno aderito all'iniziativa varata da Ascom-Confcommercio con Epat e Circolo dei lettori. L'8 e 9 giugno nelle vetrine di alcuni tra i più rinomati dei negozi del centro di Torino 19 maestri pasticci si esibiranno in showcooking e creazioni delle loro specialità.

"E' un progetto tra i primi in Italia in grado di coniugare due mondi solo apparentemente lontani, ma uniti da una creatività tipicamente italiana", ha sottolineato Maria Luisa Coppa, presidente di Ascom Torino. Nel cartellone ci sono anche le "Colazioni da re" nei B&B creati in dimore nobiliari, i "Menu Reali Sabaudi" (dall'8 al 16 giugno) legati alla storia gastronomica della Torino reale e alle antiche ricette. Il 10 giugno mostra-mercato del Biscotto in una sede aulica, il Museo del Risorgimento". (ANSA).

BOT/BOT  
S56 QBKT



## Visualizza PDF

Scarica PDF

Convert doc to pdf and pd

[free.fromdoctopdf.com](http://free.fromdoctopdf.com)

AF

Come tutti i grandi eventi, il Bocuse d'Or porta con sé un ricco calendario di eventi collaterali, che arricchiranno l'esperienza (e le ricadute positive) sul territorio.

Si comincia proprio in questo fine settimana, l'8 e 9 giugno, quando i pasticceri si "mescoleranno" ai luoghi della moda esibendosi in dimostrazioni e show cooking all'interno dell'edificio vetrine di importanti negozi di abbigliamento.

Proseguono fino al 10 giugno le colazioni da Re presso alcuni dei migliori b&b della città, mentre per tutto il periodo del programma Off sarà possibile gustare menu speciali presso una quindicina di ristoranti della tradizione torinese. Infine, i biscotti faranno bella mostra di sé il 10 giugno, con un'esposizione presso il museo del Risorgimento. Mentre il giorno successivo i bimbi potranno imparare l'arte della pasticceria presso Maison Massena.

"Abbiamo tante categorie eccellenti e non vediamo l'ora di farle conoscere" - spiega Maria Luisa Coppa, presidente di Ascom Torino e provincia - Soprattutto i pasticceri in vetrina, un progetto



che apre nuovi percorsi alla promozione della tradizione del nostro territorio".

"Un momento di innovazione e contaminazione. E in tutto questo non dimentichiamo i ristoratori, i gelatieri, o B&B, i caffè storici e i produttori di biscotti".

Maria Luisa Coppa, presidente Asco...



*Massimiliano Scullo*



**IL COINVOLGIMENTO DEL TERRITORIO**

# Pasticcieri in vetrina risotti in galleria e colazioni da Re

Dai negozi più fashion ai bed&breakfast fino ai caffè storici degustazioni e show cooking sono diffusi in tutta la città

Le selezioni europee del Bocuse d'Or sono anche occasione per raccontare le ricchezze enogastronomiche della regione. Sui palchi della competizione, per la prima prova, ci saranno il formaggio Castelmagno Dop, fornito dal Consorzio Tutela del Castelmagno, e le uova; per la seconda prova, sul vassoio, gli chef dovranno cucinare il Filetto di Vitellone di Razza Piemontese, il Riso S. Andrea Dop della Baraggia Biellese e Vercellese e le animelle di vitello. La giuria valuterà i piatti abbinandoli ai grandi vini piemontesi rappresentati dal Consorzio Piemonte Land of Perfection: è la prima volta che una finale è accompagnata da vini del territorio.

E il gusto locale è protagonista anche di molti eventi in città. Una mobilitazione di tantissimi soggetti che hanno a che fare con la gastronomia, la produzione, la cucina, l'impresa del gusto, l'ospitalità, il commercio. Grazie ad Ascom Confcommercio Torino e provincia e Epat Torino l'8 e il 9 giugno nelle vetrine dei più rinomati negozi 19 maestri pasticceri daranno vita a contaminazioni tra pasticceria e moda con dimostrazioni, degustazioni e show cooking. Fino al 10 giugno i B&B più esclusivi serviranno agli ospiti le «Colazioni da Re» con specialità della tradizione dolciaria piemontese del periodo dei Re, mentre dall'8 al 16 giugno visitatori e turisti potranno degustare in una quindicina di ristoranti torinesi, i «Menu Reali Sabaudi» legati alla storia gastronomica della Torino Reale per sco-

pire, su prenotazione, ricette antiche con prodotti tipici. Negli storici caffè sarà possibile gustare il cocktail Bocuse, (Asti Amabil e Asti Sec) mentre i gelatieri proporranno l'antica ricetta del gusto Gianduja. Il 10 giugno, la giornata dedicata alla pasticceria: Palazzo Birago, Circolo dei lettori e Museo del Risorgimento profumeranno di cioccolato: i biscotti piemontesi protagonisti dell'esposizione al Museo del Risorgimento; e il giorno dopo, nei laboratori di pasticceria di Maison Massena, i bimbi entreranno in contatto con i segreti della pasticceria torinese. In tema di riso, il 12 giugno, Confesercenti Torino organizza Risotto Chef in Galleria Umberto I: dalle 19 alle 24 (ingresso 35 euro) 8 chef presentano 8 piatti a base di riso di Baraggia, per una cena con antipasto, primo, secondo e dolce, tutti a base di riso accompagnati dai vini della Provincia di Torino. Dall'8 al 14 giugno Palazzo Birago, grazie a Camera di commercio di Torino, si animerà con «Gusto torinese: invito a Palazzo»: ogni sera il pubblico sarà accompagnato dalle proposte dei Maestri del Gusto in un percorso di assaggi, dal dolce delle «Rocce di Bardonecchia», alle bollicine dello spumante Erbaluce Torino Doc, dalla pasta fresca ripiena ai formaggi Torino Cheese. Tra le proposte più curiose i Birrifici Regi rendono omaggio alla tradizione birraia di Torino, dove è nato uno dei primi birrifici industriali d'Italia, «L Garbin» che produce zafferano in Val di Susa, «The Tea» negozio specializzato aperto fin dalla fine dell'Ottocento e l'aperitivo nella serata Play with Food con la proposta vino + carne + mais de «I Binari del Gusto». s. sca. —

© EVANGELIUM/ADP/STEFANINI







## BOCUSE OFF 7 GIORNI CLOU POI I FORNELLI

Erica Di Blasi

È la prima volta che le finali europee del Bocuse d'Or approdano in Italia. In attesa della gara dell'11 e 12 giugno al Lingotto, in città è un susseguirsi di appuntamenti. Domani tocca a Carlin Petrini, fondatore di Slow Food, e allo chef stellato di Alba Enrico Crippa, poi si continua sino a domenica con mostre, incontri, degustazioni.

pagina XI

**L'evento** Carlo Petrini ed Enrico Crippa domani alla Cavallerizza per gli ultimi appuntamenti. L'11 e il 12 giugno la competizione culinaria mondiale

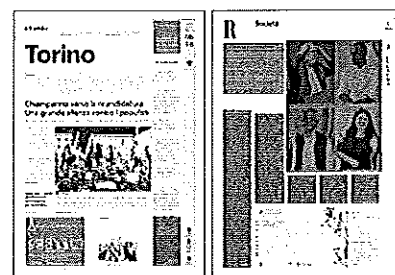
# Bocuse d'Or Off la settimana clou prima di passare ai fornelli stellati

ERICA DI BLASI

È la prima volta che le finali europee del Bocuse d'Or approdano in Italia. In attesa della gara che si disputerà l'11 e 12 giugno al Lingotto, in città è un susseguirsi di appuntamenti, dedicati a quella che tanti hanno definito la Champions League della ristorazione, riuniti sotto il titolo di Bocuse d'Or Off. Domani alle 18.30, nell'aula magna della Cavallerizza Reale, lo chef trisstellato Enrico Crippa del ristorante Piazza Duomo di Alba dialogherà con Carlin Petrini, fondatore di Slow Food, nell'incontro "Con la terra e con le mani", condotto dall'antropologa culturale Elisabetta Moro. A confronto ci saranno l'esperienza di un'associazione che dalla metà degli anni Ottanta lavora alla promozione di un'alimentazione

buona, pulita e giusta per tutti e la passione di uno chef per l'autoproduzione di verdure (nell'orto del ristorante, alla Tenuta Monsordo Bernardina). Apriranno l'incontro l'assessore alla Cultura della Regione Antonella Parigi, quello comunale al Turismo Alberto Sacco e Guido Bolatto, segretario generale della Camera di commercio. Tra gli ospiti in programma nei prossimi giorni ci sono anche Federico Rampini, con il cuoco vegetariano Pietro Leeman (sabato), Michela Murgia con la pastry chef Loretta Fanelli (domenica prossima), e Ugo Nespolo (sempre domenica), che interrogherà il maestro pasticciere Iginio Massari. Ma i giorni del Bocuse d'Or sono preceduti da un ricco programma di eventi, tra cui una mostra dedicata a Gualtiero Marchesi a Palazzo Madama. Il

cibo e l'arte dell'Asia orientale sono invece i protagonisti degli appuntamenti, dall'8 al 16 giugno, che il Mao dedica alla Corea del Sud e al Vietnam. Il museo propone presentazioni e showcooking dedicati alla ricca tradizione gastronomica dei due Paesi. Uno degli incontri sarà incentrato sul "goi cuon", una delle numerose varianti dell'involantino vietnamita. I maestri pasticceri, in collaborazione con Ascom Torino, presenteranno le loro



creazioni l'8 e il 9 giugno nelle vetrine delle boutique del centro I biscotti piemontesi saranno protagonisti assoluti dell'esposizione al Museo del Risorgimento. E ancora, sempre nel programma del Bocuse Off, ristoratori e gelatieri saranno chiamati a realizzare menù e gusti di gelato seguendo l'antica tradizione gastronomica sabauda. Non mancano gli itinerari gastronomici. Il "Turin Street Food", dall'8 al 16 giugno, propone un itinerario interattivo nel mercato di Porta Palazzo: tredici specialità locali da assaggiare. Il 9 e il 10 giugno il Museo Egizio propone diversi percorsi per scoprire e conoscere gli ingredienti più comuni di questo popolo nei prodotti più pregiati riservati invece alle tavole di faraoni e dei. Giocare con il cibo per una volta è permesso: il Circolo dei Lettori, il 9 giugno alle 14.30, organizza un workshop, "Animate ricette

immaginarie", dedicato ai bambini. Dal 9 all'11 giugno in piazza Carlo Alberto si terrà "Turin Coffee", il primo festival dedicato alla cultura del caffè di qualità. Nel ristorante più alto d'Italia, al Piano35, la sera dell'8 giugno lo chef Fabio Macri ripropone le più celebri ricette del grande maestro Bocuse: il costo è di 120 euro bevande incluse. Degustando propone, ancora, street food di alta qualità: dietro ci sono alcuni tra i migliori chef del territorio. L'appuntamento è il 9 giugno alle 20, all'ex Borsa Valori. Poi, lunedì 11 e martedì 12, via alla competizione culinaria. Finora il nostro Paese non si è mai aggiudicato la prestigiosa statuetta d'oro con l'effigie del grande chef Paul Bocuse, da poco scomparso, che inventò 31 anni fa la gara. Venti squadre, ciascuna con un giovane cuoco impegnato a preparare due piatti da sottoporre a una giuria di 24

cuochi affermati. Chi supererà le selezioni europee avrà diritto di accedere alle finali mondiali a Lione il prossimo gennaio. «Il progetto è sempre più legato al contesto della cucina cucinata e della ristorazione, meno all'idea di un concorso – sottolinea Luciano Tona, direttore dell'Accademia Bocuse d'Or Italia – In passato ci sono stati team che hanno speso quasi 3 milioni di euro. L'Italia ha invece affrontato questo progetto al risparmio, puntando sulla genialità, caratteristica che naturalmente da sola non basta, ma deve essere supportata da una grande professionalità. Finora abbiamo lavorato bene: siamo quindi fiduciosi». A difendere i colori italiani sarà Martino Ruggieri, che lavora a Parigi al Pavillon Ledoyen di Yannick Alléno. In questi giorni lo sta preparando Enrico Crippa. Il programma del Bocuse Off è su [bocusedeuropeoff2018.it](http://bocusedeuropeoff2018.it)

ERIPRODUZIONE RISERVATA

