



## DOLCE WEEKEND AD ALESSANDRIA

Nel week end dal 30 settembre al 2 ottobre debutta ad Alessandria il primo *Salone Nazionale del Biscotto*, in contemporanea alla quinta edizione di *Alè Chocolate*.

Le manifestazioni sono sostenute da **Regione Piemonte, Provincia, Comune, Camera di Commercio e Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria**, con l'adesione delle **associazioni di categoria** dei settori economici interessati.

**A partire da venerdì 30 settembre dalle ore 12.00 alle 24.00, poi sabato 1 ottobre dalle 10.00 alle 24.00 e domenica 2 ottobre dalle 10.00 alle 20.00**, la città si animerà di dolci profumi, fragranze e sapori.

Palazzo Monferrato, storica sede espositiva nel cuore della città, ospiterà i migliori produttori di pasticceria secca, mentre le vie del centro daranno vita ad *Alè Chocolate* con i magnifici produttori che aderiscono all'ACAI (Associazione Cioccolatieri Artigianali Italiani).

**I negozi aperti e l'animazione in tutto il centro cittadino** accompagneranno l'evento, con i **ristoranti** impegnati a proporre menù al cioccolato.

Un weekend golosissimo ambientato nel capoluogo di provincia che vanta una raffinata tradizione di arte pasticceria caratterizzata dalla concessione di numerose De.Co. (denominazione comunale) dal 2006. Famose sono le pasticcerie alessandrine nate nell'Ottocento per rispondere alle esigenze della nascente borghesia cittadina o per celebrare tradizioni militari (la battaglia di Marengo, oggi ricordata dal Marengo Museum, la Cittadella, capolavoro dell'architettura difensiva, progettata da Ignazio Bertola): insieme alle gelaterie e ai laboratori di cioccolateria fanno di questa città e della sua provincia una delle realtà territoriali col più alto numero di referenze in fatto di prodotti tipici da forno (krumiri, baci di dama, amaretti, canestrelli, paste di meliga, ecc.). Senza dimenticare che a Novi Ligure e nel suo territorio si concentra un polo dolciario di risonanza nazionale dedicato al cioccolato.

Questi i motivi che fanno di Alessandria la sede naturale di questo evento, che debutta con gli artigiani provenienti da ogni parte d'Italia e selezionati dal best seller *Il Golosario* del giornalista ed enogastronomo Paolo Massobrio.

La kermesse ospiterà inoltre la **rassegna dei "Biscotti della Tradizione"** dei Comuni della provincia di Alessandria, occasione nella quale le Pro Loco ed altre realtà associative porteranno i biscotti artigianali che appartengono alla storia ed alla tradizione secolare di ogni singolo territorio. La rassegna sarà ospitata nel cortile della Camera di Commercio in via Vochieri 58, dove i visitatori potranno anche effettuare **degustazioni di vini** da abbinare ai dolci, visitare la mostra di stampe

“**L’arte della dolcezza. Pubblicità e costume**”, insieme all’esposizione di alcuni oggetti d’epoca legati all’arte pasticciera.

Ancora nella sede camerale, nel corso dei tre giorni del fine settimana sono previsti alcuni convegni, dedicati ad approfondire il tema della produzione dolciaria.

**Venerdì 30 settembre alle ore 17.30** si svolgerà il convegno dal titolo “*La qualità più dolce. L’utilizzo di materie prime di eccellenza nella preparazione dolciaria*”, moderato da Paolo Massobrio, autore del baedeker *Il Golosario, guida alle cose buone d’Italia*.

**Sabato 1 ottobre, alle ore 17.00**, sarà la volta del convegno “*Biscotti e cioccolato: dolcemente sani nell’alimentazione quotidiana*” moderato dal dietologo, giornalista e conduttore televisivo Giorgio Calabrese.

Nella stessa giornata **alle ore 21.00** un altro appuntamento su “*Il naufragar m’è dolce... Biscotti e cioccolato in letteratura*” con l’intervento di Sylvia Martinotti, Luigi Todarello e Rudi Bargioni.

Nella sala Michel della Camera di Commercio si terrà una serie di laboratori e incontri degustazione: “**Conosciamo la pasticceria De.Co. di Alessandria**”, moderato da Paolo Massobrio con la partecipazione di Fabio Molinari (sabato 1 ottobre, ore 11); “**Quale vino per il cioccolato e per il biscotto?**”, a cura di Paolo Massobrio (domenica 2 ottobre, ore 15.30).

In occasione di questo appuntamento si è anche deciso di intraprendere in una strategia mirata ai social media (facebook e marketing mobile). In particolare, è stata creata una pagina facebook dal titolo “**aledolceale**” per dare vita a una community di amanti del biscotto e del cioccolato. Ad oggi, nell’arco di una settimana, l’evento conta già 2500 fan.

Per informazioni sulle due manifestazioni contemporanee, consultare i siti:

[www.salonenazionaledebiscotto.it](http://www.salonenazionaledebiscotto.it)

[www.acaicioccolato puro.eu](http://www.acaicioccolato puro.eu)

[www.provincia.alessandria.it](http://www.provincia.alessandria.it)

[www.comune.alessandria.it](http://www.comune.alessandria.it)

[www.asperia.it](http://www.asperia.it)

## **PROGRAMMA CONVEGNI (Sede Camera di Commercio, via Vochieri 58)**

**Venerdì 30 settembre – ore 17.30**

**“La qualità più dolce. L’utilizzo di materie prime di eccellenza nella preparazione dolciaria”.**

Moderatore: Paolo Massobrio

Interventi:

Giacomo Boidi (Pasticceria Giraudi):

“L’importanza delle materie prime e del “saper fare” per un prodotto di qualità”.

Giovanni Tolomei (Centrale del Latte di Alessandria e Asti):

“Il latte di Alta Qualità a garanzia della eccellenza nelle preparazioni alimentari”.

Alberto Viale (Bistefani):

“Dalla pasticceria all’industria: l’evoluzione della qualità”.

Giovanni Aragone (Kraft Foods - R&D Local Brands Southern Europe Manager):

“Le implicazioni nell’uso delle materie prime nell’industria alimentare”.

Pierluigi Bresciani (Barilla – B.U. Bakery):

“Dal fornitore al mulino: l’importanza della filiera”.

**Sabato 1 ottobre – ore 17.00**

**“Biscotti e cioccolato: dolcemente sani nell’alimentazione quotidiana”.**

Moderatore: Giorgio Calabrese

Interventi:

D.ssa Zaira Frighi - Dietista AIC (Associazione Italiana Celiachia) Piemonte Valle d’Aosta – Onlus

“Biscotti e cioccolato ... anche senza glutine?”

D.ssa Maurizia Battezzati, Dott. Giuseppe Rosti:

“Cioccolato e dolci: e i diabetici “stanno a guardare”?”

D.ssa Paola Reverso - Nutrizionista:

“A tavola con Ludovica: un viaggio gustoso tra i cibi del benessere per bambini e adulti”.

**Sabato 1 ottobre – ore 21.00**

**“Il naufragar m’è dolce... Biscotti e cioccolato in letteratura”.**

Presentano: Sylvia Martinotti e Luigi Todarello

Biscotti, dolci e cioccolato hanno esercitato grande fascino anche tra letterati, artisti, musicisti (classici e non) e poeti. E non è mancato anche lo sguardo ammiccante del cinema. Una gustosa passeggiata tra alcune delle pagine nate dalla dolce tentazione.

**Da venerdì 30 settembre a domenica 2 ottobre**

**“L’arte della dolcezza. Pubblicità e costume.”**

Mostra di stampe a tema nei locali della Camera di Commercio.

**ELENCO ESPOSITORI SALONE NAZIONALE DEL BISCOTTO**  
**(Palazzo Monferrato, via San Lorenzo 21)**

**PIEMONTE**

- Al Mangia e Bevi - Rocchetta Tanaro (AT)
- Biscottificio Artigianale Monregalese – Pamparato (CN)
- Bontà e Savoia - Casale Monferrato (AL)
- Cascina Daneto – Occimiano (AL)
- Cascina Folletto – Tortona (AL)
- Dal 1906 Pasticceria Torti – Valenza (AL)
- De Gustibus - Alessandria
- la Bottega del Gusto - Castelspina (AL )
- La Cavaliera -Morsasco (AL )
- Le batiaje di Casa Vincenti- Barge (CN)
- L'Onorato Pollo - Borgo Vercelli (VC )
- Panetteria Cerrato – Castelletto Uzzone (CN )
- Panetteria Demartini - Salassa (TO )
- Panificio Fabaro - Poirino (TO)
- Panificio Il Pozzetto - Portacomaro (AT )
- Pasticceria Bertolino - Fossano (CN)
- Pasticceria Bonadeo - Alessandria
- Pasticceria Boriolo Cav. Mario – Novara
- Pasticceria Ciocolateria Mezzaro – Alessandria
- Pasticceria Cravero - Savigliano (CN)
- Pasticceria Giorcelli - Torino
- Pasticceria Giuffrida - Fossano (CN)

- Pasticceria Mauro - S.Salvatore M.To (AL)
- Pasticceria Pezzaro dal 1914 - Cossato (BI)
- Pasticceria Rolando – Alessandria
- Pasticceria Tosca - Montechiaro D'Asti (AT)
- Pasticceria Traverso - Gavi (AL)

## **ALTRE REGIONI**

### **PUGLIA**

- "MR"di Rossella Tondo - Squinzano (LE)
- Forno Franco Maria - Ceglie Messapica (BR)

### **VENETO**

- "Petra" Pasticceria Marisa - Vighizzolo D'Este (PD)

### **SARDEGNA**

- Anna P. dal 1932 - Oliena (NU)

### **TOSCANA**

- Antico Forno Santi - Pistoia

### **SICILIA**

- Ciokarrua - Modica (RG)

### **LOMBARDIA**

- La Dolce Idea - Milano
- Pasticceria F.lli Gnocchi - Gallarate (VA)

## **LIGURIA**

- Pasticceria Barberis - Spotorno (SV)
- Pasticceria Angeleri - Genova Voltri (GE)
- Pasticceria Cavo - Genova
- Pasticceria Laneri - Genova

## **PROGRAMMA ALE' CHOCOLATE**

Venerdì 30 settembre  
dalle 12.00 alle 24.00

Esposizione dei Maestri Cioccolatieri negli stand per le vie del centro con apertura serale negozi, happy hours e ristoranti con menù al cioccolato

Sabato 1 ottobre  
dalle 10.00 alle 24.00

Esposizione dei Maestri Cioccolatieri negli stand per le vie del centro con apertura serale negozi, happy hours e ristoranti con menù al cioccolato

Domenica 2 ottobre  
dalle 10.00 alle 20.00

Esposizione dei Maestri Cioccolatieri negli stand per le vie del centro con apertura pomeridiana dei negozi

## **ELENCO ESPOSITORI ALE' CHOCOLATE**

### **PIAZZETTA DELLA LEGA**

- LABORATORIO ART.GIRAUDI  
VIA GIRAUDI 16,  
CASTELLAZZO BORMIDA (AL)
- ANTONELLA DOLCI CIOCCOLATO ARTIGIANALE  
VIA CASTELLANI 16,  
ALESSANDRIA
- BODRATO CIOCCOLATO  
VIA SAN CRISTOFORO, 15  
CAPRIATA D'ORBA (AL)
- PASTICCERIA VALENTINO  
VIA DANTE 106,  
ALESSANDRIA

- CIOCCOLATO PURO  
VIA DEL PLINO 31  
PINEROLO (TO)

### **VIA DEI MARTIRI**

- FINE CHOCOLATE LORENZO ZUCCARELLO  
VIA ANDREA COSTA 36  
COLLEGNO (TO)

- PASTICCERIA GIORCELLI  
CSO. ORBASSANO 222 ,  
TORINO

- LA DOLCE VITA PASTICCERIA CIOCCOLATERIA  
VIA PINEROLO,  
SESTRIERE (TO)

- L'ALBERO DEGLI DEI PASQUINI PASTICCERIA  
C.SO MATTEOTTI, 122  
CHIARAVALLE (AN)

- PASTICCERIA TURCHI  
CSO. UMBERTO 36 ,  
SESTOLA (MO)

- XOCO ART PARDIDO  
VIA MARCHESI 10,  
PARMA

### **CORSO ROMA**

- PASTICCERIA STACCOLI  
Via XX SETTEMBRE 1,  
CATTOLICA (RN)

- CIOCCOLATERIA F.LLI MAINERO  
VIA FALLETTI 3,  
VILLAFALLETO (CN)

- MORISCO DOLCIARIA  
BORGO VICENZA , 111  
CITTADELLA (PD)

• PASTICCERIA CIOCCOLATERIA BIOLZI MARCO  
BEDONIA (PR)

• PASTICCERIA SILVIA BERGAMASCHI  
VIA DEI MILLE 9/A  
NOCETO (PR)

• CIOCCOMONDO CIOCCOLATERIA  
PONTE BUGGIANESE (PT)

• PASTICCERIA LA GOLOSA  
MESTRE (VE)

**ELENCO ESPOSITORI RASSEGNA “IL BISCOTTO DELLA TRADIZIONE”  
(Cortile Camera di Commercio, via Vochieri 58)**

<b>PARTECIPANTI</b>	<b>PRODOTTO</b>
<b>CASAL CERMELLI</b> Pro Loco	<b>Biscotto della nonna</b> Dolci di mandorle
<b>CASTELLAZZO BORMIDA</b> Pro Loco	<b>Biscotto di pasta frola</b> Baci di Castellazzo
<b>CASTELSPINA</b> Comune	<b>Foglie di mais al Moscato</b>
<b>CUCCARO MONFERRATO</b> Pro Loco	<b>Torta alle nocciole</b> Torta al Moscato
<b>FRASCARO</b> Soms	<b>Biscotto della nonna</b>
<b>FRUGAROLO</b> Pro Loco	<b>Biscotto di Anita e Mary</b>
<b>FUBINE</b> Pro Loco	<b>Torcetti di Fubine</b>
<b>GAVI</b> Comune	<b>Amaretti di Gavi</b>



<b>GIAROLE</b> Pro Loco	<b>Biscutin 'dla Meila</b>
<b>MURISENGO</b> Comune	<b>Torta di nocciole</b> <b>Tartufi di Murisengo</b> <b>Krumiri</b>
<b>NOVI LIGURE</b> Dolci Terre di Novi	<b>Canestrelli bolliti di Novi</b> <b>Canestrelli al Gavi</b>
<b>OVADA</b> Pro Loco di Ovada e del Monferrato Ovadese	<b>Biscotti della Salute</b>
<b>OVIGLIO</b> Pro Loco	<b>Torta di nocciole</b>
<b>PREDOSA</b> Pro Loco	<b>"Munet" il Biscotto di Predosa</b>
<b>SERRALUNGA DI CREA</b> Comune	<b>Tartufi dolci</b> <b>Krumiri al Grignolino</b>
<b>TORTONA</b> Pro Loco Colli Tortonesi Valle Scrivia	<b>Baci dorati</b> <b>Baci di dama</b>
<b>VALENZA</b> Pro Loco	<b>Amaretti Margherita</b>