Torino, 16 giugno 2011

ARRIVANO DA TORINO I "PASTICCINI DEL RE" NELLA VIP LOUNGE ALITALIA DI ROMA FIUMICINO

OLTRE VENTI TIPI DI PASTICCINI "SECCHI", VANTO SECOLARE DELLA CULTURA GASTRONOMICA SUBALPINA, OFFERTI IN DEGUSTAZIONE AI PASSEGGERI DELLO SCALO ROMANO

Da **lunedì 27 giugno sino a venerdì 1 luglio**, la "pasticceria" di qualità torinese, con le sue peculiari specialità legate ai "pasticcini secchi", sarà offerta in degustazione presso la **Vip Lounge Bramante** di **Alitalia** nell'aeroporto **"Leonardo Da Vinci" di Roma Fiumicino** .

E' questa la nuova iniziativa di promozione legata all'enogastronomia piemontese e, in particolare, alla pasticceria artigianale di Torino e della sua provincia (le cui origini rimandano addirittura al primo secolo d. C. con Plinio, ma che conobbe i suoi momenti di massimo splendore sotto il Regno dei "golosissimi" Savoia e nelle cucine dei loro grandi cuochi e confettieri), organizzata e gestita in collaborazione fra **Ascom-Epat**, **Turismo Torino e Provincia** e **Città di Torino**, con il sostegno della **Camera di Commercio** subalpina.

L'iniziativa si inserisce nell'ambito dell'accordo di marketing territoriale siglato tra **Alitalia** e **Regione Piemonte**.

Nell'arco della giornata, alla mattina e al pomeriggio, in un desk appositamente realizzato che recita **"Torino e Piemonte vola nel regno dei sapori"**, il meglio della pasticceria artigianale torinese allieterà quanti voleranno Alitalia, facendo decollare per il mondo l'immagine del Piemonte e delle sue più tradizionali e vincenti peculiarità gastronomiche: in degustazione oltre venti tipi di pasticcini (secchi, per ovvie ragioni di conservazione), forniti dalle trenta Pasticcerie torinesi (aderenti ad **Ascom - Epat**), che già nell'ottobre del 2010 avevano aderito al primo atto del Progetto, culminato

nella realizzazione di una Mini-Guida ("I pasticcini del Re", a cura di Barbara Ronchi della Rocca) e di un documento-video. Presso la Vip Lunge Bramante di Alitalia sarà possibile ritirare una copia della Mini-Guida durante la degustazione della "pasticceria" artigianale torinese.
Dai canavesani **Canestrelli** " ("Nebule" nel Medioevo), agli **Amaretti** e ai **Baci di Dama**, via via fino ai **Biscotti della Duchessa** (intitolati a Lidia d'Arenberg, duchessa di Pistoia), ai chivassesi **Nocciolini** e ai **Brut e Bon** per finire (solo per citarne alcuni) con i **Ventagli di sfoglia**, i **Sablé con fava di cacao** o i **Petit four di mandorle** e gli **Ovis Mollis**: saranno complessivamente 22 i prodotti di punta individuati per la "trasferta romana", dolci ambasciatori della più antica cucina piemontese e subalpina.

"*Tale iniziativa* - sottolinea la **presidente dell'Ascom torinese, Maria Luisa Coppa** – *rappresenta la seconda tappa di un Progetto teso alla valorizzazione dell'antica arte pasticcera torinese, già avviato in occasione dell'edizione 2010 del Salone del Gusto e a pochi mesi dall'apertura delle celebrazioni del Centocinquantenario. Sicuramente si tratta di un Progetto molto ambizioso che è nostra ferma intenzione far proseguire per tutto il periodo di Italia 150 e che ha come obiettivo fondamentale proprio quello di promuovere a livello internazionale la particolarissima e unica pasticceria subalpina, non ancora (fatto salvo il comparto del cioccolato) sufficientemente valorizzata come merita. Con l'iniziativa 'romana' di questi giorni essa decollerà con 'destinazione mondo' e, oltre ad autopromuoversi, funzionerà da vetrina internazionale per il territorio*".

"Un modo dolce di prendere i viaggiatori per la gola - sottolinea con un gioco di parole **Alberto Cirio**, **Assessore al Turismo della Regione Piemonte** – *Tra un volo e l'altro, i Pasticcini del re allieteremo l'attesa dei numerosi frequentatori della Vip Launge romana di Alitalia, offrendo loro un nuovo assaggio del Piemonte e delle sue eccellenze gastronomiche. Un invito attraverso i sensi a proseguire il viaggio, ma stavolta verso la prima capitale d'Italia e il suo 2011 ricco di eventi e manifestazioni*".

Silvia Lanza - Turismo Torino e Provincia, ufficio stampa
349.8504589 , s.lanza@turismotorino.org

Gianni Milani – Ascom-Confcommercio Torino e provincia, ufficio stampa
335.8212095, gmilani@ascomtorino.it