

DOLCISSIMA ^{20th ANNIVERSARY} Pietra



MEETING della dolcezza 2024

Piazza San Nicolò



Baby Chef

Spazio laboratori di cucina per bambini
A cura dello Chef Giuseppe Auricchio
Ass. Ristoratori Pietresi e della Val Maremola



Via G.B. Montaldo/Piazza San Nicolò

sabato 21 e domenica 22 settembre
ore 10.00 e ore 15.00

LABORATORIO SENSORIALE

Chiudi gli occhi e accendi i sensi

Preparazione degli amaretti alla lavanda "Petrae"
utilizzando i sensi:

olfatto, tatto, udito, gusto al di fuori della vista

Attività a numero chiuso fino ad esaurimento posti
Per iscrizioni: tel. 019.6898607 - info@oatour.net

Packaging Square

By Silvana Spitale

L'arte del packaging



sabato 21 settembre

ore 10.00/13.00
Anteprima Autunno

ore 15.00/21.00
I colori dell'autunno/inverno 2024/25

domenica 22 settembre

ore 10.00/13.00
Anteprima Natale 2024

ore 15.00/19.00
Il packaging delle Feste



Concorso

VETRINE A TEMA



Per le due giornate di manifestazione saranno allestite le vetrine dei negozi di Pietra Ligure in riferimento al tema dei 20 anni di Dolcissima. Le premiazioni si terranno Sabato 21 settembre presso Piazza San Nicolò - Meeting della Dolcezza alle ore 16.00

Sabato 21 settembre
10.30/16.30/21.00

Domenica 22 settembre
10.30/11.30/16.30/17.30



Show Cooking

by Pasticceria Giorcelli di Torino

Lavorazione della pasta di zucchero con realizzazione di fiori lavorati a mano, creazioni di personaggi in tridimensionale e decorazioni di biscotti

A cura della Pastry chef Francesca Provera



A CURA DELLO CHEF E PASTICCERE **Valerio Angelino Catella**
sabato 21 settembre

ore 10.30 **Presentazione del tema**

"L'unico vero realista è il visionario" F. Fellini

La pasticceria italiana rappresenta una vera e propria industria creativa
A cura dello Chef e Pasticcere Valerio Angelino Catella

ore 11.30 **La confetteria e le caramelle di antica memoria**

Un tuffo nel passato tra ginevrine, gelatine, bonbons, pastiglie ed altre sfiziosità storiche, un excursus storico su alcune preparazioni degli antichi confettieri e caramellai liguri e piemontesi degli scorsi secoli

ore 15.00 **La ghiacciatura della frutta candita**

Romanengo 1780 - Genova

ore 16.00 **Premiazione Vetrine a tema**

ore 16.30 **Ozzano Monferrato in Vetrina**

Sua eccellenza il Bisulant, dolce di pasta frolla di una antica ricetta ozzanese

Degustazione di mieli aromatizzati con idromele
Az. Agr. Mortara Giuseppe - Ozzano Monferrato AL

ore 17.30 **La nuova vita del caco e dolci della tradizione**

Az. Agr. U Tumeo - Vendone SV

ore 21.00 **I Vini delle Colline dei Fiumi**

Degustazione di vini
Az. Agr. Aldo Massano - San Martino Alfieri AT

Valerio Angelino Catella

durante le due giornate si terranno dei laboratori sul cioccolato con degli ospiti speciali



domenica 22 settembre

ore 10.30 **Dolcezze di Montagna**

Az. Agr. GolosApe - Brossasco CN

ore 11.30 **Le delizie della Valle Varaita**

Degustazione di pasticceria secca
Il Vecchio Forno di Bellino Emanuele - Piasco CN

ore 15.30 **Erbe e Fiori golosi**

Show Cooking
A cura di Patrizia Cambi - cuoca alchemica e Anna Fila Rubattino - naturopata

ore 16.30 **La Pasta frolla: come si fa?**

Approfondimento per svelare i segreti dell'impasto base della pasticceria

ore 17.30 **La confetteria e le caramelle di antica memoria**

Un tuffo nel passato tra ginevrine, gelatine, bonbons, pastiglie ed altre sfiziosità storiche, un excursus storico su alcune preparazioni degli antichi confettieri e caramellai liguri e piemontesi degli scorsi secoli



www.dolcissimapietra.com