



Domori: il progetto fotografico interminati_spazi in una mostra

Nespresso racconta il suo primo Osservatorio sulla sostenibilità: "Sfiducia generale: 62% chiede azioni concrete alle aziende"

7 Novembre 2024

TORINO - Si conclude a Torino la quinta edizione di interminati_spazi, il progetto di fotografia partecipata ideato nel 2020 da Domori e curato dal fotografo e artista Maurizio Galimberti. Anche quest'anno il progetto a tema, lanciato su Instagram a primavera, approda a una mostra finale composta da 40 scatti, frutto di un'attenta selezione tra le opere presentate.

Nel corso dell'inaugurazione della mostra, Maurizio Galimberti, direttore artistico del progetto, annuncerà i vincitori di questa edizione. L'esposizione, allestita presso lo Spazio Eventi del Domori Store, sarà visitabile dall'8 novembre al 31 dicembre, tutti i giorni dalle 13:00 alle 18:00 con ingresso libero.

Il progetto di fotografia di Domori

Oltre allo stesso Galimberti, all'evento conclusivo partecipano Riccardo Illy, Presidente del Polo del Gusto, Gianluca de Waijer, Amministratore Delegato di Domori, e Carmine Festa, Direttore del Corriere della Sera Torino, Media Partner del progetto.

Il tema della quinta edizione rende omaggio alla dolcezza, alla sorpresa e alla curiosità della vita, ispirandosi alla celebre citazione del film Forrest Gump (1994): "La vita è come una scatola di cioccolatini, non sai mai quello che ti capita". La scatola di cioccolatini diventa qui una metafora dell'esperienza, della curiosità e della sorpresa, elementi intrecciati alla grande Storia.

Il tema ha ispirato centinaia di partecipanti da tutta Italia: Maurizio Galimberti ha curato l'esposizione delle fotografie da oggi esposte, individuando inoltre i 10 finalisti, tra i quali il Corriere della Sera Torino, Domori e lo stesso Galimberti hanno assegnato le loro menzioni speciali. Per la prima volta nella storia del concorso, un autore ha raccolto doppio riconoscimento: Alessandro Fossati ha ricevuto la menzione speciale sia di Galimberti che del Corriere della Sera Torino, mentre la menzione Domori va ad Alan Marcheselli.

Menzione Maurizio Galimberti: Alessandro Fossati, Quietè urbana

"Per la capacità di creare un'immagine d'impatto, che colpisce immediatamente per la sua forza evocativa. La fotografia richiama alla mente il lavoro di Richard Billingham, dove la scena familiare trasmetteva una storia di sofferenza e disagio. Qui, invece, assistiamo a un racconto di gioia e di spensieratezza: un momento autentico e positivo, che trasmette un senso di festa e rilassatezza. Con una composizione perfetta e un equilibrio visivo impeccabile, l'immagine cattura un istante che pare nato dall'intuito ma che potrebbe anche far parte di un progetto più ampio. Se così fosse, il nostro riconoscimento vuole essere un tributo alla sua visione; se non lo fosse, è un invito a proseguire su questa strada. Una fotografia che colpisce e rimane impressa, capace di farci sentire parte di quel momento di "quiete urbana".

Menzione Corriere della Sera: Alessandro Fossati, Quietè urbana

"L'immagine trasmette una serie di sensazioni ed emozioni. La spensieratezza del giovane adolescente, i palloncini, la presenza della musica con chitarra e giradischi e di un cuore che richiama la passione per l'arte ma anche l'amore è un contesto davvero leggero. Al quale fa da profetico contraltare - oltre alla posa del giovane con quello sguardo un po' smarrito - sulla sinistra della foto il vinile di Amy Winehouse che testimonia con il senno di poi anche l'inquietudine adolescenziale, tratto di personalità che non va mai sottovalutato e irrobustito dal posacenere stracolmo e quella piantina a sinistra."

Menzione Domori: Alan Marcheselli, Addio Josefina

Alan Marcheselli, ADDIO JOSEFINA (immagine concessa)

La vita è come una scatola di cioccolatini, non sai mai quello che ti capita..

Proprio come in questa immagine di Marcheselli nella quale è presente la fantasia di un bambino che non si fa sorprendere dalla presenza della balena perché per lui tutto è possibile e magico. Non sa mai quello che può capitare.

Dettagli della Mostra Inaugurazione: 7 novembre

Apertura al pubblico: dall'8 novembre al 31 dicembre Orari: tutti i giorni dalle 13:00 alle 18:00

Domori Store, Spazio Eventi, Piazza San Carlo 177

10 finalisti: Paola Francesca Barone, Enrico Caccialanza, Roberto Cavalli, Melania De Leyva, Rossana Di Antonio, Laura Farina, Alessandro Fossati, Alan Marcheselli, Marco Domenico Parenti, Luca Strippoli



Autori in esposizione:

Michela Albert, Iolanda Albrizio, Gianfranco Andreotti, Matteo Ballostro, Paola Francesca Barone, Francesca Berardi, Enrico Caccialanza, Marianna Cacciola Vasiliu, Renato Cannavale, Maria Giusi Canova, Daniela Casale, Roberto Cavalli, Giuseppina Colosio, Luca Corradi, Melania De Leyva, Rossana Di Antonio, Ida Di Pasquale, Laura Farina, Amedeo Fontani, Alessandro Fossati, Marco Giangolini, Vito Luigi Giannoccaro, Immacolata Giordano, Nicola Grion, Annalisa Lenzi, Gian Luca Maglio, Alan Marcheselli, Massimiliano Meroni, Frank Morris, Giuseppe Paci, Marco Domenico Parenti, Valentino Petrosino, Graziano Racchelli, Caterina Romeo, Barbara Ruella, Carlo Stella, Luca Strippoli, Adolfo Turati, Fabio Vittorelli, Luca Zanella.

Domori e la Fotografia è l'iniziativa permanente a sostegno e valorizzazione dell'arte fotografica; lanciata ad Aprile 2019, #DomorielaFotografia collabora con grandi personalità del mondo della fotografia, costruendo percorsi culturali, di formazione, espositivi e creativi. Lanciata nel 2020 via Ig come racconto collettivo per immagini del tempo del lockdown, interminati_spazi è poi diventata una rassegna annuale.

Edizioni precedenti:

? Interminati_spazi 2020. Immagini e poesia al tempo del lockdown. Mostra finale: Binaria, Gruppo Abele, Torino

? interminati_spazi 2021. GOLOSI. Insaziabili di vita.

Mostra finale: CAMERA Centro Italiano per la Fotografia, Torino

? interminati_spazi 2022. GRAZIE. Immagini di gratitudine e gentilezza.

Mostra finale: Domori Store (Spazio Eventi), Piazza San Carlo, Torino

? interminati_spazi 2023. (PRE)VISIONI. Spunti per il possibile

Mostra finale: Domori Store (Spazio Eventi), Piazza San Carlo, Torino

Share

Linkedin

Articolo precedente

Interminati_spazi: la fotografia partecipata celebra la dolcezza della vita

Si conclude a Torino la quinta edizione di interminati_spazi, il progetto di fotografia partecipata ideato da Domori e curato da Maurizio Galimberti. La mostra, che si terrà presso lo Spazio Eventi del Domori Store, presenterà 40 scatti selezionati tra le opere presentate dai partecipanti, con un tema che celebra la dolcezza, la sorpresa e la curiosità della vita, ispirandosi alla celebre citazione di Forrest Gump. Un progetto di fotografia partecipata che celebra la dolcezza della vita Si conclude a Torino la quinta edizione di interminati_spazi, il progetto di fotografia partecipata ideato nel 2020 da Domori e curato dal



fotografo e artista Maurizio Galimberti. Il progetto, che ha preso il via a primavera con un tema lanciato su Instagram, si concretizza in una mostra finale composta da 40 scatti, frutto di un'attenta selezione tra le opere presentate dai partecipanti. L'esposizione, allestita nello Spazio Eventi del Domori Store, sarà visitabile dal 7 novembre al 31 dicembre (tutti i giorni dalle 13 alle 18; ingresso libero). All'inaugurazione della mostra, Maurizio Galimberti, che è anche direttore artistico del progetto, annuncerà i vincitori di questa edizione. All'evento partecipano Riccardo Illy, presidente del Polo del Gusto, Gianluca de Waijer, a.d. di Domori, e Carmine Festa, Direttore del Corriere della Sera Torino, Media Partner del progetto. Un tema che celebra la dolcezza, la sorpresa e la curiosità Il tema della quinta edizione rende omaggio alla dolcezza, alla sorpresa e alla curiosità della vita, ispirandosi alla citazione del film Forrest Gump (1994): La vita è come una scatola di cioccolatini, non sai mai quello che ti capita. La scatola di cioccolatini diventa qui una metafora dell'esperienza, della curiosità e della sorpresa, elementi intrecciati alla grande Storia. Il tema ha ispirato centinaia di partecipanti da tutta Italia: Maurizio Galimberti ha curato l'esposizione delle fotografie da oggi esposte, individuando inoltre i 10 finalisti. Premi e riconoscimenti Per la prima volta nella storia del concorso, un autore ha raccolto doppio riconoscimento: Alessandro Fossati ha ricevuto la menzione speciale sia di Galimberti che del Corriere della Sera Torino, per la capacità di creare un'immagine d'impatto, che colpisce immediatamente per la sua forza evocativa. La menzione Domori va ad Alan Marcheselli per la fantasia da bambino che non si fa sorprendere dalla presenza della balena perché per lui tutto è possibile e magico. La fotografia come strumento di espressione e condivisione Interminati_spazi è un progetto che dimostra la potenza della fotografia come strumento di espressione e condivisione. Attraverso l'obiettivo, i partecipanti hanno saputo catturare la bellezza e la complessità della vita, interpretando il tema con sensibilità e originalità. L'iniziativa di Domori e Maurizio Galimberti è un esempio di come l'arte possa essere un ponte tra le persone, un modo per creare un senso di comunità e di appartenenza. Su questo articolo Articolo generato da Euterpe . Approfondisci la notizia su Google News Hai trovato errori nell'articolo? Hai suggerimenti per migliorarlo? C'è qualcosa che vuoi farci sapere? Lascia un commento qui sotto, Euterpe sarà lieto di risponderti! Nome Autore : Euterpe Tecnologia Intelligenza Artificiale Generativa Su di lui : La vostra musa digitale, tesse la cultura in narrazioni che ispirano, educano e ? trasportano oltre i confini del reale Scopri di più su questo autore Lascia un commento

La mostra



Interminabili spazi, gli scatti di Domori

«**L**a vita è come una scatola di cioccolatini, non sai mai quello che ti capita». La frase, pronunciata da Tom Hanks nei panni di Forrest Gump, ha rappresentato il tema della quinta edizione di «Interminati spazi», il contest promosso da Domori, azienda di cioccolato di Nove che dal 2019 porta avanti il progetto per sostenere e valorizzare l'arte fotografica. Da oggi i torinesi potranno visionare dal vivo i migliori 40 scatti inseriti nella mostra finale curata dal direttore artistico Maurizio Galimberti. L'esposizione, allestita nello Spazio Eventi del Domori Store in piazza San Carlo, sarà visitabile tutti i giorni fino al 31 dicembre, dalle 13 alle 18 con ingresso libero. All'evento conclusivo hanno partecipato Riccardo Illy, presidente del Polo del Gusto, Gianluca de Waijer, ad di Domori, e Carmine Festa, caporedattore del *Corriere della Sera* di Torino. Tra le centinaia di candidature sono stati selezionati 10 finalisti e, per la prima volta nella storia del concorso, un autore ha raccolto il doppio riconoscimento. Alessandro Fossati infatti ha ricevuto la menzione speciale sia di Galimberti sia del *Corriere Torino*, mentre la preferenza di Domori è andata ad Alan Marcheselli.

Nicolò Fagone La Zita



Menu

Siti Internazionali

Abbonati



Indonesia, non si arresta l'eruzione del vulcano Lewotobi Laki-Laki

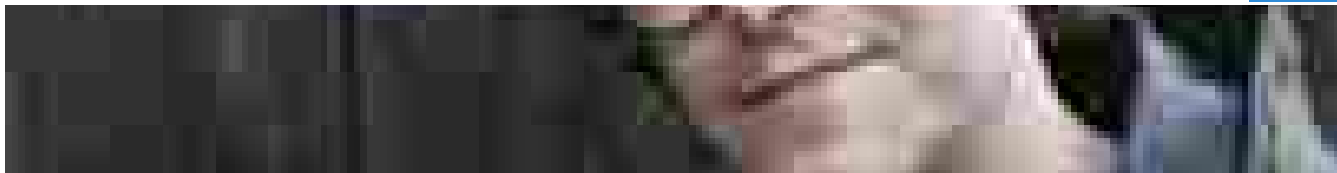
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



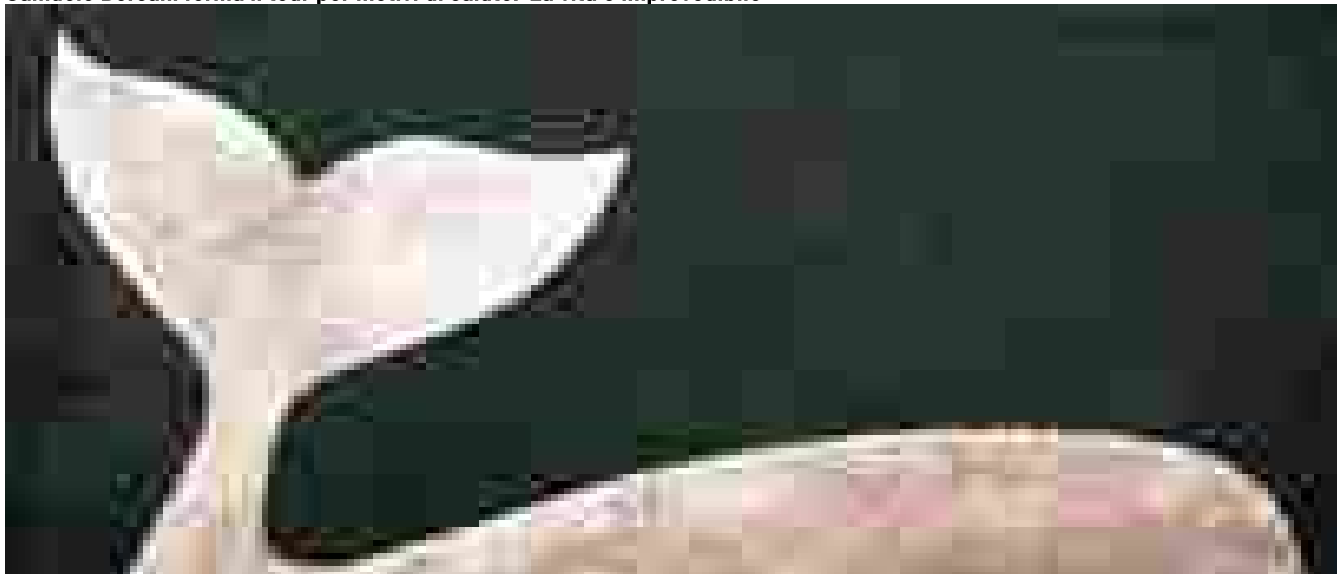
Guardare un film attiva 24 circuiti cerebrali



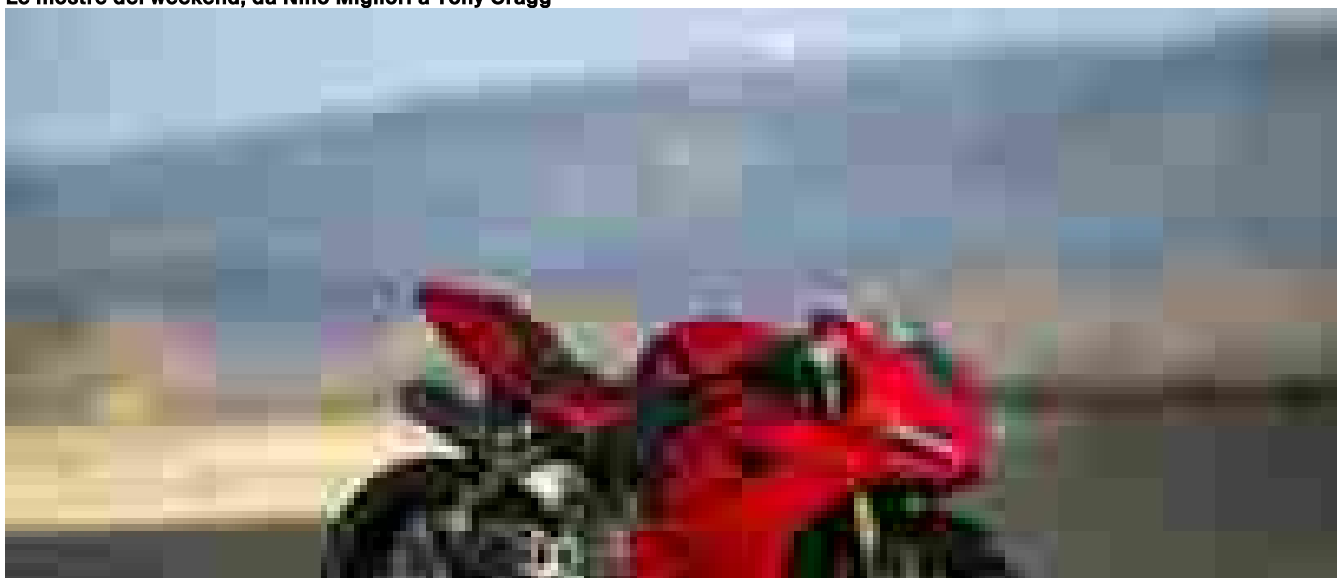
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Samuele Bersani ferma il tour per motivi di salute: 'La vita è imprevedibile'



Le mostre del weekend, da Nino Migliori a Tony Cragg



ANSA.com

Ducati Panigale e Streetfighter V2 protagoniste ad EICMA

Temi caldi Usa 2024 Trump Harris Borsa Germania
/ Friuli Venezia Giulia / Notizie

Naviga

Domori come Forrest Gump, Vita è come una scatola cioccolatini

V concorso foto "interminati_spazi2024" dell'azienda cioccolato

TRIESTE, 07 novembre 2024, 18:28

Redazione ANSA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

Si conclude il 7 novembre a Torino la quinta edizione di *interminati_spazi*, il progetto di fotografia partecipata ideato nel 2020 da Domori e curato dal fotografo e artista Maurizio Galimberti. Anche quest'anno il progetto a tema, lanciato su Instagram a primavera, approda a una mostra finale composta da 40 scatti, frutto di un'attenta selezione tra le opere presentate. All'inaugurazione della mostra, Maurizio Galimberti, che è anche direttore artistico del progetto, annuncerà i vincitori di questa edizione.

L'esposizione, allestita nello Spazio Eventi del Domori Store, sarà visitabile da domani al 31 dicembre (tutti i giorni dalle 13 alle 18; ingresso libero). All'evento partecipano Riccardo Illy, presidente del Polo del Gusto, Gianluca de Waijer, a.d. di Domori, e Carmine Festa, Direttore del Corriere della Sera Torino, Media Partner del progetto.

Il tema della quinta edizione rende omaggio alla dolcezza, alla sorpresa e alla curiosità della vita, ispirandosi alla citazione del film *Forrest Gump* (1994): "La vita è come una scatola di cioccolatini, non sai mai quello che ti capita". La scatola di cioccolatini diventa qui una metafora dell'esperienza, della curiosità e della sorpresa, elementi intrecciati alla grande Storia. Il tema ha ispirato centinaia di partecipanti da tutta Italia: Maurizio Galimberti ha curato l'esposizione delle fotografie da oggi esposte, individuando inoltre i 10 finalisti.

Per la prima volta nella storia del concorso, un autore ha raccolto doppio riconoscimento: Alessandro Fossati ha ricevuto la menzione speciale sia di Galimberti che del Corriere della Sera Torino, per la capacità di creare un'immagine d'impatto, che colpisce immediatamente per la sua forza evocativa. La menzione Domori va ad Alan Marcheselli per la fantasia da bambino che non si fa sorprendere dalla presenza della balena perché per lui tutto è possibile e magico.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Torino ospita la mostra finale di interminati_spazi con il riconoscimento dei migliori fotografi

Il 7 novembre segna la conclusione della quinta edizione di interminati_spazi , un progetto innovativo di fotografia partecipata nato nel grazie all'iniziativa di Domori e alla guida del fotografo Maurizio Galimberti . Quest'anno, la mostra finale, realizzata dopo una selezione accurata di opere presentate su Instagram e dedicate a un tema specifico, mette in luce 40 scatti che raccontano storie uniche e personali. Durante l'inaugurazione, Galimberti svelerà i vincitori di questa edizione, rendendo l'evento ancor più atteso dalla community degli appassionati di fotografia. Dettagli della mostra e la sua accessibilità Allestita presso lo Spazio Eventi del Domori Store , l'esposizione sarà visitabile dal giorno successivo fino al 31 dicembre . Gli orari di apertura sono tutti i giorni dalle 13 alle 18 , con ingresso libero per tutti gli interessati. È un'occasione imperdibile per immergersi nelle opere dei fotografi selezionati e apprezzare l'evoluzione creativa che ha caratterizzato questa edizione. A dare lustro all'evento, il contributo di figure di rilievo come Riccardo Illy , presidente del Polo del Gusto Gianluca de Waijer , amministratore delegato di Domori , e Carmine Festa , direttore del Corriere della Sera Torino , media partner del progetto. La loro partecipazione sottolinea l'importanza del legame tra arte, cultura e gastronomia, che da sempre contraddistingue il territorio torinese Un tema ispirato alla dolcezza della vita Quest'anno il tema affrontato dalla quinta edizione rende omaggio ai valori della vita attraverso la dolcezza, la sorpresa e la curiosità. La citazione del film Forrest Gump , La vita è come una scatola di cioccolatini, non sai mai quello che ti capita, funge da ispirazione centrale. La scatola di cioccolatini assume dunque il significato di metafora dell'esperienza umana, racchiudendo in sé la curiosità e l'imprevedibilità di ogni istante. Questo concetto ha attirato centinaia di partecipanti provenienti da tutta Italia , trasformando il progetto in un'importante piattaforma di espressione artistica collettiva. Galimberti ha selezionato con grande attenzione le foto in esposizione, rivelando anche i dieci finalisti di quest'edizione. Premi e riconoscimenti Un momento storico caratterizza questa edizione, poiché per la prima volta un autore ha ottenuto riconoscimenti doppi: Alessandro Fossati ha ricevuto la menzione speciale sia da parte di Galimberti che dal Corriere della Sera Torino . Questa distinzione mette in risalto l'abilità dell'artista nel creare immagini d'impatto, che sanno catturare l'attenzione e comunicare emozioni puissanti. Altrettanto significativa è la menzione concessa da Domori ad Alan Marcheselli , il cui lavoro esprime la visione infantile della realtà dove tutto è possibile e magico, incarnando alla perfezione il tema centrale della mostra. La presenza di tali opere e la loro diversità di interpretazione arricchiscono ulteriormente il panorama fotografico dell'evento, rendendolo un punto di riferimento nel campo della fotografia partecipativa. Ultimo aggiornamento il 7 Novembre 2024 da Donatella Ecolano Lascia un commento





// CULTURA

APPLE iPhone 15 749€

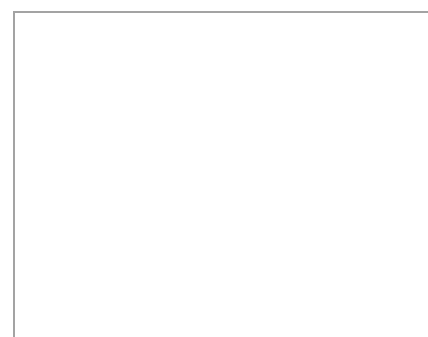
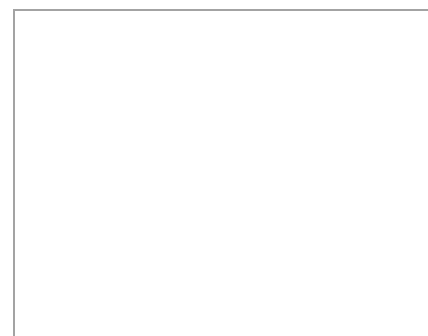
Attualità

Domori come Forrest Gump, Vita è come una scatola cioccolatini

di Ansa 07-11-2024 - 18:28



LOADING...



recenti

Da Babbo Natale al presepe vivente, la magia di Govone e...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

(ANSA) - TRIESTE, 07 NOV - Si conclude il 7 novembre a Torino la quinta edizione di interminati_spazi, il progetto di fotografia partecipata ideato nel 2020 da Domori e curato dal fotografo e artista Maurizio Galimberti. Anche quest'anno il progetto a tema, lanciato su instagram a primavera, approda a una mostra finale composta da 40 scatti, frutto di un'attenta selezione tra le opere presentate. All'inaugurazione della mostra, Maurizio Galimberti, che è anche direttore artistico del progetto, annuncerà i vincitori di questa edizione. L'esposizione, allestita nello Spazio Eventi del Domori Store, sarà visitabile da domani al 31 dicembre (tutti i giorni dalle 13 alle 18; ingresso libero).

All'evento partecipano Riccardo Illy, presidente del Polo del Gusto, Gianluca de Waijer, a.d. di Domori, e Carmine Festa, Direttore del Corriere della Sera Torino, Media Partner del progetto. Il tema della quinta edizione rende omaggio alla dolcezza, alla sorpresa e alla curiosità della vita, ispirandosi alla citazione del film Forrest Gump (1994): "La vita è come una scatola di cioccolatini, non sai mai quello che ti capita". La scatola di cioccolatini diventa qui una metafora dell'esperienza, della curiosità e della sorpresa, elementi intrecciati alla grande Storia. Il tema ha ispirato centinaia di partecipanti da tutta Italia: Maurizio Galimberti ha curato l'esposizione delle fotografie da oggi esposte, individuando inoltre i 10 finalisti. Per la prima volta nella storia del concorso, un autore ha raccolto doppio riconoscimento: Alessandro Fossati ha ricevuto la menzione speciale sia di Galimberti che del Corriere della Sera Torino, per la capacità di creare un'immagine d'impatto, che colpisce immediatamente per la sua forza evocativa. La menzione Domori va ad Alan Marcheselli per la fantasia da bambino che non si fa sorprendere dalla presenza della balena perché per lui tutto è possibile e magico.

(ANSA). .

di Ansa 07-11-2024 - 18:28



Commenti

[Leggi la Netiquette](#)

BellaMa' domani dedicata alla memoria di Falcone e Borsellino

La Parsons Dance torna a Ron con Balance of Power

Auguri a Striscia la Notizia, da anni contro i poteri forti

Le Rubriche

Daniela Amenta

Sono giornalista. E ho scritto anche libri diversissimi tra loro: un giallo...

Fabio Marceddu

1993 - Diploma triennale come atto dell'Accademia d'arte drammatica d

Ignazio Dessi'

Giornalista professionista, laureato in Legge, con trascorsi politico...

Cinzia Marongiu

Direttrice responsabile di Milleannad di Tiscali Spettacoli, Cultura...



martedì 12 Novembre 2024

Comunicaffè


[HOME](#) [NOTIZIE](#) [EVENTI](#) [TREND&MERCATI](#) [INDUSTRIA](#) [MERCATO](#) [SALUTE](#) [TECNOLOGIA E TECNICA](#) [CACAO](#) [TÈ INFUSI](#)
[COMUNICATI STAMPA](#) [PRODOTTI](#)

Domori presenta la collezione Natale 2024 con Dammann Frères e Pintaudi

Anche quest'anno Domori firma il Calendario dell'Avvento, dalla grafica deliziosamente retrò, e un assortimento goloso di 24 cioccolatini, tra giandujotti, cremini e napolitains. Torna la tripletta dei dolci della tradizione in tre raffinate versioni: il Panettone Classico, con Gocce di Cioccolato e Arancia, il Panettone omaggio al Piemonte, farcito con crema al Gianduja Domori, e un goloso Pandoro, dall'impasto classico infarcito con gocce di cioccolato sia al latte che fondente

12 Novembre 2024

Share





Il panettone classico Domori (immagine concessa)

Da leggere

TORINO – Domori presenta la collezione Natale 2024: regalistica elegante, cioccolatini della grande tradizione piemontese, preziose latte

ULTRAMA CAF

CAPSULE HOME COMP
SUL FORMATO CHE VU

S50 LA PAZIA

Enjoy the difference:

Ultime Notizie

De' Longhi: nel 3° trimestre ricavi 805,5 mln, +14%, adjusted ebitda 131,1 mln +25%

12 Novembre 2024

www.quamar.com

find a better shape
GRINDING ELITE

Quamar
THE SHAPE OF THE COFFEE POWDER

Il più GRANDE stock del

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Il caffè a Capri d'inverno viene servito solo fino alle 17: ecco il motivo

12 Novembre 2024

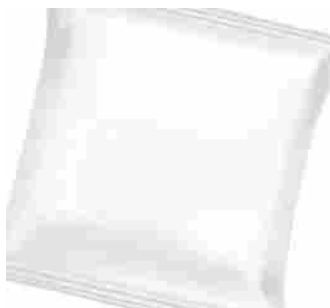


MAKE YOUR COFFEE ICONIC.



Goppion Caffè presenta la nuova miscela Arabica dal Brasile, Honduras e Guatemala

12 Novembre 2024



Rio de Janeiro: al via la mostra sensoriale e immersiva del caffè, 14/11-22/02

12 Novembre 2024



natalizie, oltre ai dolci più classici, panettoni, pandoro, e torrone. Domori, Brand d'eccellenza, specializzato nella produzione di cioccolato fine, garantisce una collezione di qualità straordinaria: solo ingredienti di assoluta qualità, valorizzati in ricette raffinate e memorabili. La collezione per le festività è ormai un classico per tutti gli amanti del cioccolato e tutti gli appassionati gourmand.

Domori presenta inoltre le collezioni natalizie di **Dammann Frères**, Maison di tè pregiati, e **Pintaudi**, marchio di eccellenza della pasticceria secca, entrambe aziende della Holding Polo del Gusto, di cui Domori è distributore in Italia.



Domori: i dolci natalizi

Anche quest'anno Domori firma il Calendario dell'Avvento, dalla grafica deliziosamente retrò, e un assortimento goloso di 24 cioccolatini, tra giandujotti, cremini e napolitains. Torna la tripla dei dolci della tradizione in tre raffinate versioni: il Panettone Classico, con Gocce di Cioccolato e Arancia, il Panettone omaggio al Piemonte, farcito con crema al Gianduja Domori, e un goloso Pandoro, dall'impasto classico infarcito con gocce di cioccolato sia al latte che fondente.

Panettoni e pandoro sono confezionati in eleganti scatole dalle tonalità pastello, impreziosite da un raffinato pattern di ispirazione vittoriana.

Regalistica

Dalle preziose scatole di cioccolatini alle eleganti scatole di latta, Domori impreziosisce l'offerta per le Feste con alcune bellissime novità. Le due famose collezioni di cioccolatini della tradizione piemontese - Grandi Classici N. 6 (420 gr) e Grandi Classici N. 8 (580 gr) - ritornano in una nuova veste grafica floreale, rispettivamente blu e rossa, di grande eleganza. Ugualmente splendide le confezioni "Nocciole Supreme", in due diversi formati (da 250 e 450 grammi), declinate in due eleganti diverse tonalità di rosso, che racchiudono i cioccolatini più famosi a base di nocciola: cremini e giandujotti, e i golosi tartufi nella versione classica e al tiramisù.

Le latte di Domori

www.ecostampa.it



Caffè Borbone: nei 9 mesi ricavi a 243,1 mln, +9,9%, marginalità oltre il 20%

12 Novembre 2024

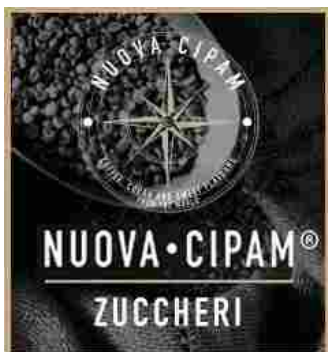
BORBONI
più gusto, meglio.



La San Marco partner tecnico alla finale di Espresso Italiano Champion 2024

12 Novembre 2024

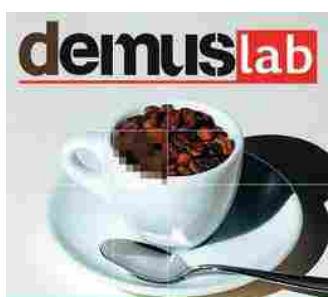




Neat Burger, la catena di Di Caprio e Hamilton, dedica un panino ad Animal Equality



12 Novembre 2024



Analisi, R&S, consulenza e formazione sul caffè

I segreti dell'horeca spiegati bene a Baristapiù, Michele Cannone, Lavazza: "23% disposto a pagare di più per dei beni eco-friendly"



11 Novembre 2024

Colorate, festose, eleganti, le scatole di latta di Domori sono ormai un classico; quest'anno vengono proposte in due diversi formati: le scatole tonde con la frutta ricoperta – nelle varianti amarene, filetti d'arancia e nocchie ricoperte – e le scatole a cilindro, nel doppio formato di altezza, più piccole, da 11 cm, e più grandi, da 16 cm. All'interno, diversamente assortiti, i cioccolatini della tradizione, dai giandujotti ai tartufi.

Natale Dammann Frères

Richissima la collezione Dammann Frères per la stagione delle Festività, a cominciare dall'attesissimo Calendario dell'Avvento, oggetto da collezione per tanti appassionati di Dammann Frères. Quest'anno il calendario porta la firma di Victor Cadene, finissimo artista, famoso per le sue scene decorative bidimensionali, realizzate a partire dai suoi disegni, ritagliati e assemblati in collage.

La sua ricerca espressiva si distingue per la spontaneità della composizione e l'emozione del colore, essenziale nel suo lavoro, caratterizzato da esuberanza e armonia. All'interno del Calendario, una ricchissima selezione di 25 bustine tra tè, infusi e tisane, per una degustazione che accompagna fino alla Vigilia.

Dammann Frères propone due meravigliose miscele di tè natalizio, a base di tè verde e tè nero, profumatissime e festose: Christmas Tea (Tè nero, scorza d'arancia, aromi (maraschino, caramello, ananas e olio essenziale di arancia dolce) e Christmas Tea Vert (Tè verde, pezzi di mela, aromi di cannella, vaniglia, mela, mandorla amara) e oli essenziali (arancia rossa, zenzero, scorza d'arancia). I tè natalizi sono disponibili sia in formato sfuso, in splendide latte regalo, che in confezioni di bustine, cui si aggiungono, novità della stagione 2024, le nuove scatole regalo di Dammann, elegantissime, bianche e rosse e stellate: il Coffret Joyeux Noël, il Coffret Noël du monde – che racchiude le eleganti miscele Noël à Manhattan, Noël à Paris e Noël à Pékin, il Coffret Il était une fois (le due versioni di Christmas Teas, il Rooibos de Noël e la Tisana de Noel).

Tutti gli infusi di natale si ritrovano anche nell' Assortimento di Natale, un elegante cofanetto rosso contenente 20 bustine Cristal confezionate singolarmente.

Tra le novità della stagione, troviamo anche due prodotti per veri gourmet: la pochette Lovely Christmas, che custodisce una latta da 40g di Rooibos di Natale in foglie e una gelatina di tè Noël à Paris, e la pochette Little Christmas, contenente una latta da 40g di Christmas Tea in foglie e la gelatina di tè Noël à Paris.

Natale Pintaudi

Il Natale di Pintaudi, azienda di finissima pasticceria secca, propone panettoni di qualità artigianale, realizzati con lievito madre vivo da rinfresco, 36 ore di lievitazione, senza aromi, coloranti o conservanti. Il Panettone Pintaudi si trova nella versione con arancia candita e uvetta, e nella ricetta con mela Alto Adige IGP, varietà Granny Smith. Il Panettone Classico è confezionato nell'elegante latta color bronzo, perfetta per un



Consorzio promozione caffè spiega il ruolo della tazza contro il diabete



12 Novembre 2024



Oro Caffè pubblica il nuovo bilancio di sostenibilità



12 Novembre 2024

Centrale del Latte d'Italia: fatturato a 254,1 mln, +1,3%



12 Novembre 2024



regalo speciale.

Completano la collezione la bellissima e giocosa Latta Schiaccianoci, con un assortimento dei Biscottoni Pintaudi (nelle ricette Burro e Vaniglia di Madagascar, Nocciole Piemonte e cacao fine, farro biologico e miele millefiori d'arancio) la cui decorazione riprende la famosa favola natalizia.

Deliziosa infine la pallina di natale Schiaccianoci, contenente piccole frolle assortite confezionate in monoporzioni, per decorare l'albero di natale.

Dove trovare le collezioni?

Per Domori, ricordiamo il Domori Store a Torino, in Piazza San Carlo 177, oltre all'[e-shop](#).

Le Boutique italiane Dammann Frères sono due, a Milano (Piazza XXV Aprile) e Torino (Piazza San Carlo 177), oltre all'[e-shop](#).

Tutti i prodotti Pintaudi si trovano [qui](#).

I prodotti Domori, Dammann Frères e Pintaudi si trovano inoltre presso il negozio di Incantalia a Trieste (via Einaudi, 2/A).

TAGS Domori gamma di prodotti Natale



Articolo precedente

I segreti dell'horeca spiegati bene a Baristapiù, Michele Cannone, Lavazza: "23% disposto a pagare di più per dei beni eco-friendly"

Articolo successivo

Neat Burger, la catena di Di Caprio e Hamilton, dedica un panino ad Animal Equality



Comunicaffè

© Copyright 2024 - Editoriale
Comunicaffè
P.IVA 05752870963 |

**Chi
siamo**

Sin dal primo
numero, uscito il

Sezioni

AZIENDE	8491
BAR CAFFETTERIA	8323
COMUNICATI STAMPA	7278

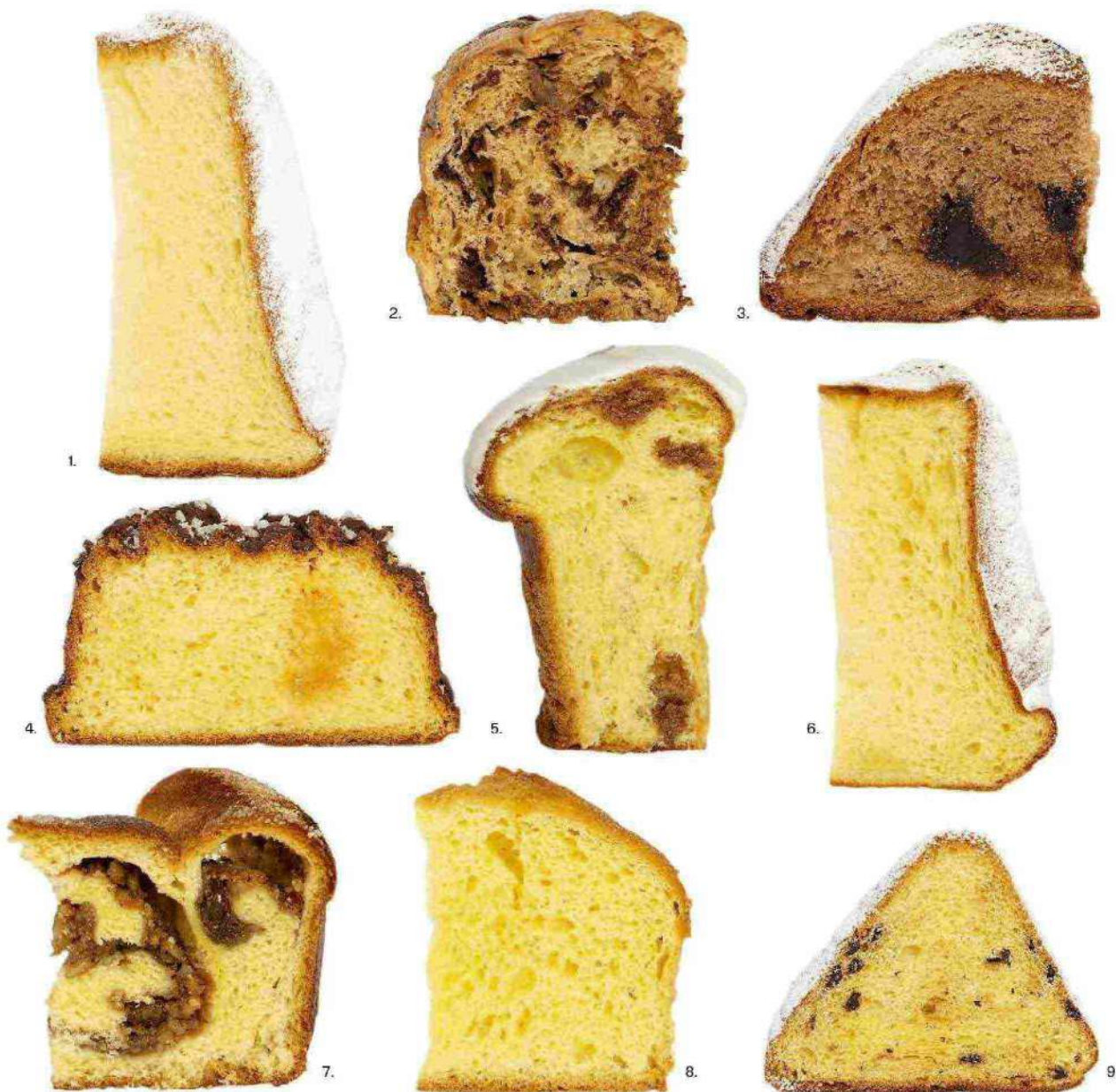
Scelti dalla redazione

De' Longhi: nel 3°
trimestre ricavi 805,5 mln,
+14%, adjusted ebitda 131,1
mln +25%



di ANITA SCIACCA

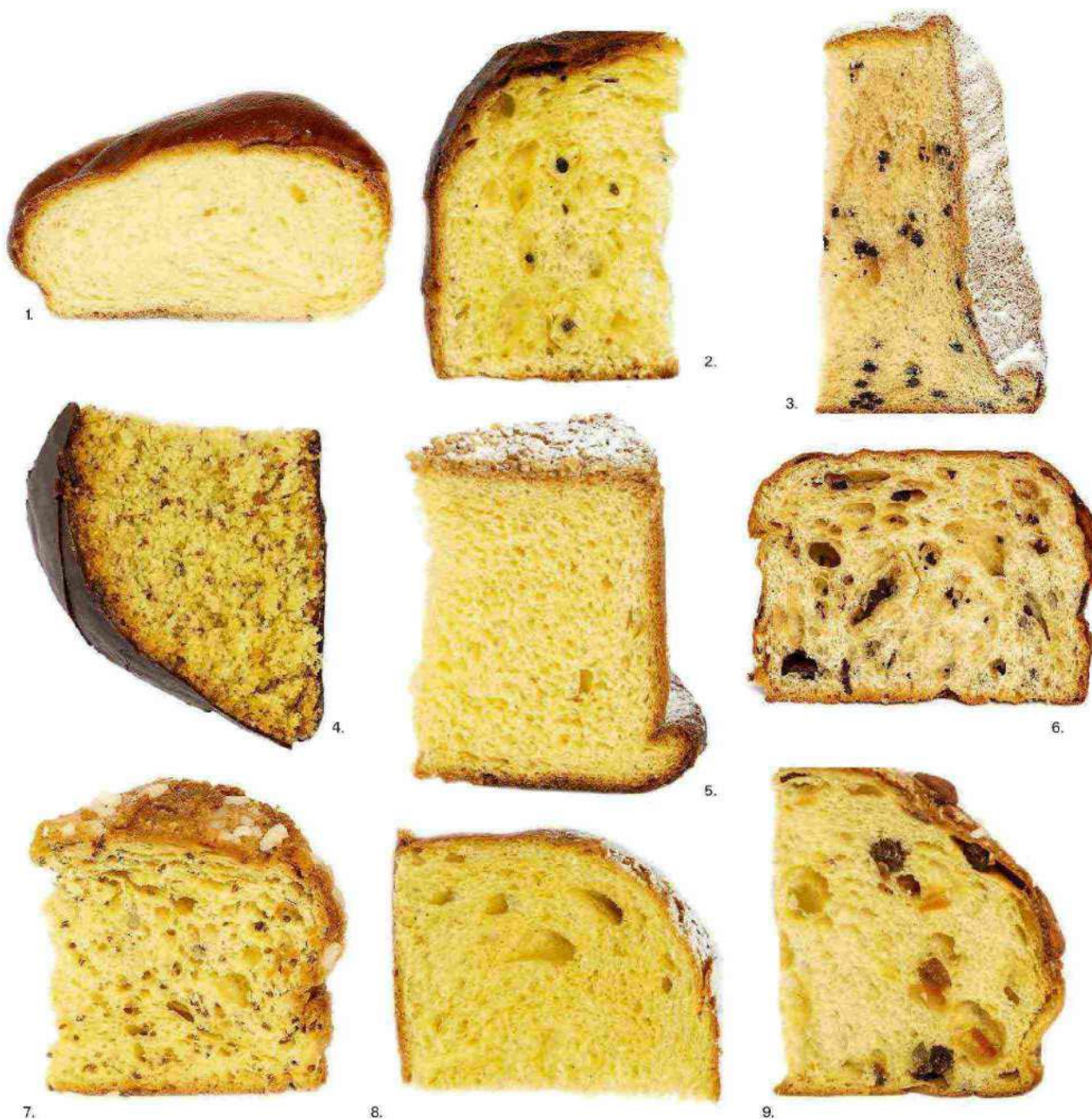
GOURMETtaste



DOLCI EXTRA-ORDINARI

*Per chi non ama il classico panettone, per chi va in cerca di nuovi sapori
e per chi non si accontenta di una sola fetta.*

1. Biologico, il pandoro classico realizzato con solo lievito madre, Alce Nero (14,90 euro). 2. Irresistibile, il *Panbrillo al Moka Varnelli* con cioccolato al latte e fondente Domori bagnato al caffè, Roberto Cantalacqua (28 euro). 3. Cremoso, il tortino con cacao e crema al cioccolato, Balocco. 4. Divertente, il dolce lievitato *Anatra all'arancia* farcito con crema pasticciera all'arancia e ricoperto di cioccolato, Borsari (13,70 euro). 5. Prezioso, l'*Anello di Monaco* dolce tipico mantovano con mandorle, nocciole, marron glacés e marsala con glassa, Antoniazzi (30 euro). 6. Aggiunte di gusto, il pandoro classico con miele di Alianto che dona sentori di albicocca e uva moscata, Ciacco. 7. Speziato, la *Gubana* lievitato del Friuli Venezia-Giulia farcito con marmellata, uvetta, frutta secca e grappa, Forno Follador (28 euro). 8. Lunga lavorazione, la focaccia *Dolce Imbriaga* con brandy e fiori d'arancio, Pasticceria Fraccaro (20 euro). 9. In omaggio, il *Giungalup* con la forma dedicata al Giandujotto ha un impasto soffice tempestato di gocce di cioccolato Streglio, Galup (14,50 euro).



*A Natale è bello scoprire i sapori della tradizione
di tutto lo stivale e non solo.*

1. Origini antiche, il *Challah* tipico pane di origine ebraica che si consuma durante lo Shabbat, Davide Longoni (6 euro).
2. Salato, il lievitato con acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Sicilia e olive calabresi, Marchesi 1824 (56 euro).
3. Incontri di gusto, il pandoro con pasta madre con gocce di cioccolato fondente Emilia, Melegatti Zàini (6,99 euro).
4. Rivisitazioni, il *Pan Cetto* è un parrozzo, dolce abruzzese, arricchito con mandorle, farina di grano Senatore Cappelli, scorza d'arancia e limone, tutto ricoperto di cioccolato fondente, Mercato del Pane.
5. Tradizionale, l'*Offella Veronese* simile al pandoro, ma con l'aggiunta di panna fresca ricoperta poi con granella di nocciole, Muzzi (31,50 euro).
6. Leggero, il *Pandolce* con cioccolato Lavoratti Ecuador Monorigine fondente è preparato con olio extra vergine di oliva, Lavoratti 1938 e Laboratorio Niko Romito (23 euro).
7. Profumata, la *Zunza* artigianale all'anice ricoperta con mandorle, Rustichella d'Abruzzo (20,30 euro).
8. Soffice, il *Pandorato* di pasta lievitata arricchita dal profumo del mandarino candito, burro e vaniglia Sal De Riso (42 euro).
9. D'autore, il *Dolce di Natale* firmato dal pasticciere Francesco Elmi con olio monocultivar Nostrana, Palazzo Varignana (35 euro).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SOTTO L'ALBERO

171 REGALI

*I nostri migliori spunti dolci, salati
o di design. Le più belle bottiglie per ogni
momento. Una guida in cui perdersi
per trovare il dono perfetto*

A CURA DI
MARIA GIULIA PIERONI
VALENTINA VERCELLI
ELENA VILLA

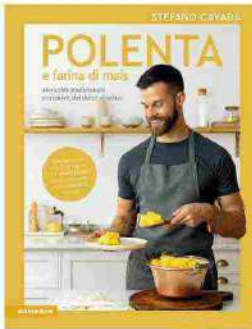


FOTO AG. ADOBESTOCK

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Stefano Cavada,
Polenta e farina di mais.
 40 ricette tradizionali e creative,
 dal dolce al salato, Athesia,
 25 euro, athesia-tappeiner.com



BIANCO & ORO

1. In edizione limitata caviale Persian Osietra di **Caviar Giaveri**, 160 euro per 30 g. caviargiaveri.com 2. Kit cosmetico di **Villa Sandi**, derivata dal rosso Corpore, 100% Merlot, 200 euro. villasandi.it 3. Stile minimal per le nuove posate 100 Gold di **Sambonet**, 199 euro il set da sei. sambonet.it 4. Sostenibilità sotto l'albero, il gasatore **SodaStream Art Gold Limited Edition**, 139,90 euro. sodastream.it 5. Alma Assemblage 1, Franciacorta Docg di **Bellavista**, 30,50 euro. bellavistawine.it 6. Eccellenza italiana dal gusto intenso, il **Prosciutto di Carpegna Dop**. consorzio**prosciuttodicarpegna.it** 7. Sistema All-around di **Doimo Cucine**, progetto cucina su misura. doimocucine.com 8. N°20 la nuova varietà **Nespresso** della linea Vertuo, 15 euro. nespresso.com 9. Mini Voglie di **Matilde Vicenzi**, frolle ripiene: scrigno di bontà, 8,99 euro. matildevicenzi.it 10. Piatto dessert in porcellana decorata, collezione Oriente Italiano Aurum di **Ginori 1735**, 320 euro set da 2. ginori1735.com 11. Dolci Capolavori di **Lindt**, piccole opere d'arte, 15,49 euro. lindt.it 12. Tranci di **Parmigiano Reggiano Dop**. parmigiano-reggiano.it 13. Aperitivi natalizi gourmet con lo Speck Alto Adige IGP **Recla**. recla.it 14. Moka Mini Express Pure Gold, limited edition di **Bialetti**. 44,90 euro. bialetti.com 15. Mini pentola in alluminio e cocotte in porcellana, Le Mini di **Marcato**. 69,90 euro. [marcato.it 16. Consolle Gea di **L'Ottocento**: misure contenute e design elegante, 1.765,10 euro. \[l'ottocento.it\]\(http://l'ottocento.it\) 17. Poltrona D.153.1, disegnata da Ponti, con struttura in otone satinato e tessuto Punteggiato Rubelli, **Molteni&C.** 5.144 euro. \[molteni.it\]\(http://molteni.it\) 18. Maxi Piemonte di **Caffarel**, una confezione a forma di caramella piena di cioccolatini, 20 euro. \[lindt.it\]\(http://lindt.it\) 19. Paletta da dolce con 4 melodie, **Brandani**, 27 euro. \[brandani.it\]\(http://brandani.it\) 20. Planetaria con ciotola in rame martellato, Serie Design Blossom 4.7, Artisan di **KitchenAid**, 929 euro. \[kitchenaid.it\]\(http://kitchenaid.it\) 21. Set da cocktail di **Tanqueray No. TEN** con **Alessi**. Su \[amazon.com\]\(http://amazon.com\) 250 euro. \[tanqueray.com\]\(http://tanqueray.com\) \[alessi.com\]\(http://alessi.com\)](http://marcato.it)

FOTO AG-ADOBESTOCK, MASSIMO BIANCHI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SOTTO L'ALBERO



Carlotta Perego - Cucina Botanica, **Scuola Vegetale**. Le ricette fondamentali step by step, Gribaudo, 31,50 euro, gribaudo.it



ELETTRODOMESTICI & CUCINA

22. Scopa elettrica senza fili Unlimited 10 **Bosch**, prezzo consigliato 899 euro. bosch-home.com **23.** Bilancia 50's Style di **Smeg**, 189 euro. smeg.com
24. Silenzioso e con 4 facili programmi, il frullatore di **Wolf Gourmet**, 549 euro. frigo2000.it **25.** Forno Combair Steamer V2000 di **V-Zug** un alleato in cucina, 4.184,60 euro. frigo2000.it **26.** Funzionale e minimalista, One, la composizione di cucina **Ernestomeda**. ernestomeda.com **27.** La nuova friggitrice di **Philips Airfryer Serie 3000 Dual Basket** con due cestelli, 199,99 euro. philips.it **28.** Kamado mini grill di Yakiniku distribuito da **Schönhuber**, da 550 euro. shopschoen.it **29.** In acciaio inossidabile il bollitore I-Master Serie 5 di **Haier**, 149 euro. haier-europe.com **30.** Andy Chef di **Franke** geniale porta accessori da lavello, 411 euro. franke.com **31.** Affettatrice elettrica domestica con prestazioni professionali **Berkel**, 599 euro. theberkelworld.com **32.** Nuova gamma di pentole e padelle **Bora** per ogni piano cottura. shop.bora.com **33.** Black Elogy Milk, la macchina espresso di **Lavazza** in comodato d'uso con **Nims**. nims.it
34. Pentola a pressione elettrica multifunzione di **Tescoma**, 249 euro. tescomaonline.com **35.** Elegante design bianco e acciaio inox, la nuova Planetaria Serie 6, **Bosch**, prezzo consigliato 899 euro. bosch-home.com **36.** Raffinata glacette di **Kaelo**, 1.936,80 euro. frigo2000.it **37.** Per preservare il vino Forest Green Timeless Six+ di **Coravin**, 239,99 euro. coravin.it **38.** Total black per Veritas B136, la cantinetta vino con doppia temperatura di **Elica**. elica.com
39. Tavolo Metropolis collezione Every Time di **Scavolini**, marmo nero e finitura lucida. scavolini.com **40.** Smokey Joe Premium, il barbecue **Weber** da portare anche in vacanza, da 99,99 euro. weber.com **41.** **BESPOKE Samsung**, il microonde anche con vapore e frittura ad aria, 299 euro. samsung.com

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

FOTO AG. ADOBESTOCK

SOTTO L'ALBERO



CHAMPAGNE

- 42.** Champagne Brut Réserve Exclusive x Mika **Nicolas Feuillate**, 38,50 euro. nicolas-feuillatte.com **43.** Champagne Extra Brut Blanc de Noirs Hardy 2019 **Alexandre Bonnet**, 95 euro. alexandrebonnet.com **44.** Champagne Brut 2011 **Krug**, 420 euro. krug.com **45.** Champagne Brut Nature Collection Impériale Création No. 1 **Moët & Chandon**, da 270 euro. moet.com **46.** Champagne Brut Grande Réserve **Frerejean Frères**, 49 euro. frerejeanfreres.com **47.** Champagne Brut Blanc de Blancs Limited Edition by Formafantasma **Perrier-Jouët**, 115 euro. perrier-jouet.com **48.** Champagne Extra Brut Cuvée René **Tribaut Schloesser**, 100 euro. champagne.tribaut.wine **49.** Champagne Extra Brut N.P.U. 2009 **Bruno Paillard**, 360 euro. champagnebrunopaillard.com **50.** Champagne Brut Vintage 2018 **Piper-Heidsieck**, 78 euro. piper-heidsieck.com **51.** Glacette Sky in acciaio inox **Georg Jensen**, 174 euro. georgjensen.com **52.** Calice spumante JCL **Zafferano Italia**, 131,60 euro per 2 calici. zafferanoitalia.com **53.** Champagne Brut Yellow Label Arrow Follow Your Sun **Veuve Clicquot**, 69 euro. veuveclicquot.com **54.** Champagne Blanc de Blanc Extra Brut 2013 Chalk Wrap **Dom Ruinart**, 285 euro. ruinart.com **55.** Champagne Brut Tribute to Jean-Michel Basquiat Vintage 2015 **Dom Pérignon**, da 270 euro. dampignon.com **56.** Champagne Brut Cuvée Rosé jacket Ribbons **Laurent-Perrier**, 130 euro. laurent-perrier.com **57.** Champagne Brut Rosé Premier Cru **Martin des Orsyn**, 56 euro. martindesorzyn.it

TESTI VALENTINA VERCELLI, FOTO AG. ADOBESTOCK

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SOTTO L'ALBERO



Mattia Pastori,
Il figlio del bar,
Tecniche nuove,
36,90 euro,
tecniche nuove.com

Saro Trovato,
501 quiz per
veri amanti
dei libri,
Newton
Compton Editori,
12,90 euro,
newton
compton.com



TAVOLE VESTITE DI NATALE

58. Cioccolato di Modica al peperoncino **Caffè Moak**, 5 euro per 50 g. caffemoak.com 59. La **Nutella** si veste di tricot e dolci messaggi, da 7,49 euro. nutella.it 60. Confezione di design per il panettone senza glutine **Schär**, 9,99 euro. schaer.com 61. Cocktail pronto da servire, **Vacanza** di **Luxardo**, 5 euro. luxardo.it 62. **Prosciutto di Parma DOP**, tra i prodotti più rappresentativi del Made in Italy. prosciuttodiparma.com 63. Oro Rosso **Giovanni Rana** con Astice e Gamberi, 4,99 euro. giovannirana.it 64. Candela Big Apple Christmas di **Yankee Candle**, 34,90 euro. yankeecandle.it 65. Originalissima la pasta di semola stampata in 3D a forma di pandorino **Blurhapsody**®, 15,90 euro 12 pezzi. blurhapsody.com 66. Alzata con motivi natalizi, collezione Toy's Delight di **Villeroy & Boch**, 150 euro. villeroy-boch.it 67. **Barilla Al Bronzo**, la pasta che fa la scarpetta, da 1,29 euro. barilla.com 68. **Dadocrema Carne Bauer**, il nuovo dado cremoso, 3,79 euro. bauer.it 69. **Grana Padano Dop**, protagonista di tanti piatti della tradizione. granapadano.it 70. L'albero di Natale di cioccolato di **Pink Lady**® Christmas Tree, 29,50 euro. mela-pinklady.com 71. Coppa in vetro di murano di **Dolce&Gabbana Casa**, 325 euro. dolcegabbana.com 72. **Bitter Castagner** - Rosso Treviso a base di 7 erbe botaniche, 24,90 euro. grappacastagner.it 73. Panettone decorato a mano e firmato **Diego Crosara**, **Marchesi 1824**, 580 euro. marchesi1824.com 74. Tazze con manico leccalecchia, **Candy Cane** di **Tognana**, 8,50 euro. tognana.com 75. Tazza in porcellana Tressage equestre, **Hermès**, 265 euro per set da 2. hermes.com 76. **Riso Bomba Oro di Spagna** - Origini Capolavori di **Natura di Riso Vignola 1880**, 9,60 euro. origini.risovignola.it 77. **Praline assortite Duca Moscati**, 16,99 euro. europin.it 78. Il **Pandolce** al cioccolato realizzato da **Niko Romito** per **Lavoratti 1938**, 23 euro. laboratorionikoromito.it lavoratti.it 79. **Galbanetto** per feste più gustose e speciali, **Galbani**, 4,49 euro. galbani.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

FOTO AG. ADOBESTOCK, ANDREA STRACCINI



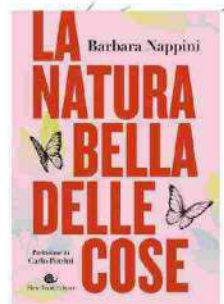
SOTTO L'ALBERO

Terry Monroe,
Cromococktail.
La chimica dal colore
nella miscelazione
contemporanea,
Hoepli, 44,90 euro,
hoepliditore.it

FOTO AG. ADOBESTOCK

NOTTE DI LUCI

- 80.** Tête de Moine Dop, deliziose rosette di formaggio su tagliere natalizio, **Formaggi dalla Svizzera**, 25,90 euro. formaggisvizzeri.it
81. Lampada da terra con paralume fantasia **Etro Home**. etro.com **82.** L'Absolu Rouge Intimate & Drama Matte di **Lancôme**, 48 euro. lancome.it
83. Confezione speciale con 12 cioccolatini artigianali di **Amedei**, 14 euro. amedei.it **84.** Cappa effetto lampadario Nest Plus KL di **Faber**, 2.579 euro. faberspa.com **85.** Limited Edition **Malfy Gin** x Missoni per brindare al 2025, 60 euro. malfygin.com **86.** Si chiama Essenziale l'olio extravergine di oliva e Tartufo Nero Pregiato, **Stefania Calugi Tartufi**, 96 euro. tartufi.it **87.** Ispirati a un luminoso cielo notturno, **Emporio Armani Eyewear**. armani.com
88. Per portare socialità, **Salamini Classici Fratelli Beretta**, 2,19 euro. fratelliberetta.com **89.** Nuova etichetta **S. Pellegrino** Limited Edition 125 anni. sanpellegrino.com **90.** Tonica al bergamotto **Verum**. verumbevipiunaturale.com **91.** Piatti Onda realizzati a mano **Ceramica Massimo**, 120 euro il set da 12. ceramicamassimo.com artigianoinfera.it **92.** Motivo sognante, Gioia Plus Magico Ricordo **Bialetti**, 119,90 euro. bialetti.com
93. Birra delle Feste **Theresianer** in edizione limitata, 3 euro. theresianer.it **94.** L'agnello brillo, ricetta di chef Stefano Pinciaroli, **Bord Bia**. irishbeef.it
95. Anello Flex'it in oro 18 carati e diamante bianco di **Fope**. fope.com **96.** Box in edizione limitata con bicchieri, **Gin Mare**, 45,90 euro. ginmare.com
97. Magna Graecia Terracotta Vaso Caraffa Blue cobalto, **Seletti**, 100 euro. seletti.it **98.** **Bergader** formaggio cremoso, prezzo consigliato non superiore a 1,79 euro. bergader.it **99.** **Bombay Sapphire** & Tonic, il nuovo design firmato Coma_Cose, 49,90 euro. winelivory.com



Barbara Nappini,
La natura bella delle cose, Slow Food Editore, 16,50 euro, slowfoodeditore.it

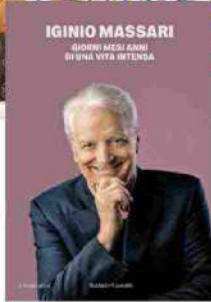
VINI

- 100. San Greg 2023, **Feudi di San Gregorio**, 18 euro. feudi.it 101. Vigna Vecchia 2019, Vecchie Terre di **Montefili**, 90 euro. montefiliwines.com
- 102. Sforzato di Valtellina 5 stelle 2021, **Nino Negri**, 79,50 euro. gruppoitalianovini.it 103. Cresasso 2018, **Zenato**, 33,50 euro. zenato.it
- 104. Montescudoio Atteone 2019, **Gianni Mascardini**, 35 euro. giannimascardini.com 105. Valpolicella Classico Superiore Ognisanti di Novare 2021, **Bertani**, 29,50 euro. bertani.net 106. Chianti Classico Riserva 2020, **Vigneti La Selvanello**, 25,50 euro. gruppoitalianovini.it
- 107. Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Millesimato 2023, **Villa Sandi**, 11 euro. villasandi.it 108. Trento Brut Winter Edition Toiletpaper, **Ferrari**. ferraritrento.com 109. Prosecco Treviso Extra Dry "Rise Up" Millesimato 2023, **Ponte 1948** in collab. con Still I Rise, 9,50 euro. ponte1948.it
- 110. Prosecco Brut M-Use 2023, **Pizzolato**, 10 euro. lacantinapizzolata.com 111. Metodo Classico Brut 700 slm Lost Edition 2017, **Cusumano**, 50 euro. cusumano.it 112. Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut Rive di Ogliono 2022, **BiancaVigna**, 17 euro. biancavigna.it
- 113. Trento Brut 1673 Millesimato 2020, **Cesarini Sforza**, 28 euro. cesarinisforza.it 114. Trento Brut Gran Cuvée Altamasi Tirage 2021, **Cavit**, 42 euro. cavit.it 115. Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry Nadin Millesimato 2023, **Foss Marai**, 15,50 euro. fossmarai.com
- 116. Franciacorta Dosaggio zero Franco Ziliani Riserva 2008, **Berlucchi**, 180 euro. berlucchi.it 117. Trento Brut Cuvée 28, **Rotari**, 17,50 euro. rotari.it
- 118. Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore San Biagio Brut Nature 2023, **Canevel**, 15 euro. canevel.it 119. Prosecco Extra Dry Rosé Prestige Collection Millesimato 2023, **Mionetto**, 9 euro. mionetto.com 120. Pico Canada do Monte 2020, **Azores Wine Company**, 107 euro. laverionedigunter.com 121. Trentino Gewürztraminer Matri Vernacoli 2023, **Cavit**, 8 euro. cavit.it 122. Friuli Colli Orientali Friulano Liende 2022, **La Viarte**, 26 euro. laviarte.it 123. Alto Adige Termino Gewürztraminer Auratus 2023, **Ritterhof**. ritterhof.it 124. Alto Adige Valle Isarco Granit 960 2020, **Cantina Valle Isarco**, 130 euro. kellerei-eisacktal.it 125. Hey French Edizione III, **Pasqua**, 37 euro. pasqua.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

FOTO AG. ADOBESTOCK

SOTTO L'ALBERO



Iginio Massari,
*Giorni, mesi, anni
di una vita intensa*,
Baldini+Castoldi,
22 euro,
baldinicastoldi.it

PANETTONI

126. Il Classico di **Eataly** con uvetta e canditi, 39,90 euro. eataly.net 127. Set Milano-Verona di **Berti** per il taglio del dolce più importante dell'anno, 450 euro. coltellierieberti.it 128. Panettone Pistacchio ricoperto di cioccolato fondente, **Sapori & Idee Conad**. saporie.com 129. Il tradizionale panettone milanese **Tre Marie**, 20 euro. tremarie.galbusera.it 130. Il Pandorato di **Sal De Riso**, per chi non sa decidere tra panettone e pandoro, 42 euro. salderiso.it 131. D'Om de Milan, **Davide Oldani** per la Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano, 49,00 euro. panettone.duomoshop.com 132. Il tradizionale di **Guccio Osteria** da Massimo Battura, 80 euro. guccioosteria.com 133. Il Lievitato dello Chef **Giancarlo Morelli** è un dolce delizioso per tutti i giorni dell'anno, 45 euro. morellimilano.it 134. Panettone al miele, nato dall'incontro tra **Mielizia & Galup**, 25,50 euro. shop.mielizia.com 135. Il tradizionale dolce natalizio dei pasticciere **Da Vittorio**, 55 euro. davittoriogift.com 136. Ai tre cioccolati di **Cioccolato Gourmet**, 24 euro 750g. cioccolatogourmet.com 137. Collezione 0, limited edition di **Pasticceria Martesana & Moschino**, 59 euro. martesanamilano.com 138. Dolce Natale arancia e cioccolato **Fior di Loto**, 17,50 euro 500 g. fiordiloto.it 139. Il Panettone classico Elisenda dei Fratelli **Carea** per **Esselunga**, 27,18 euro. esselunga.it 140. Gian Piero Vivalda crea **La Rosa dei gusti** di **Crai**. crai-supermercati.it 141. Panettone al lampone che fa parte della collezione Tre Sinfonie di **Antica Pasticceria Muzzi**, 39 euro. pasticceriamuzzi.com 142. Sipario di **Peck** in collaborazione con Accademia Teatro alla Scala, 179 euro. peck.it 143. Panettone **Fornasetti** by Davide Longoni, 120 euro. fornasetti.com

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

FOTO AG-ADOBESTOCK

SOTTO L'ALBERO



Clara e Gigi Padovani,
**La grammatica
 del cioccolato
 e del cacao**,
 Gribaudo, 24 euro,
 gribaudo.it

CIOCCOLATI & COTILLON

144. Calendario dell'Avvento **Venchi** in legno, 110 euro. venchi.com **145.** Cassetta gourmet con 16 prodotti il **Viaggiatore Goloso** con **Cortilia**, 89,90 euro. ilviaggiatorgoloso.it **146.** Praline di cioccolato gusti misti **Iper La grande i**, 0,50 euro al pezzo. iper.it **147.** La Cacciolata, crema Gianduja Biodinamica Maciot, **Demeter**, 9,50 euro. maciot.it **148.** Viennesi **Babbi Natale**, Christmas Edition illustrata da Chiara Varotto, 20,50 euro. babbi.com **149.** Gift box **Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia**, 35 euro. frantoiosantagata-shop.com **150.** Calendario dell'Avvento alcolico **Mazzetti d'Altavilla**, 54,90 euro. mazzetti.it **151.** Scatola in legno con sfere di cioccolato **Zaini Milano**, 33 euro. zainimilano.com **152.** Mini Tavolette, Tasting Experience di **Vanini**, 4,99 euro. vaniniocciolato.com **153.** Chocobella Noir Agrumi di Sicilia, **Damiano**, 6,49 euro per 200 g. damianorganic.it **154.** Schiaccianoci in cioccolato **Paolo Griffa al Caffè Nazionale**, 130 euro 1,2 kg. paologriffa.com **155.** Tartufi fondenti **Prunge della California**, firmati da Stefano Collomb, 18,50 euro. californiaprunes.org **156.** Cioccolato Fondente e Peperoncino Calabrese, linea Antologia di **Domori**, 4,62 euro 75 g. domori.com **157.** Cesta Golosa Natale di **Alce Nero**, 33 euro. alcenero.com **158.** Holiday Special Gift Box **Sant Ambroeus**, 380 euro. santambroeus.com **159.** Time to Beauty, il calendario dell'Avvento EB® profumerie Gruppo **Esselunga**, 89,90 euro. ebprofumerie.it **160.** Wonderbox **illycaffè**, 2 tazzine + 2 barattoli da 250 g, 75 euro. illy.com **161.** Grande novità **Baule Volante**: il calendario dell'Avvento, 12,90 euro. baulevolante.it **162.** 15 Carati di dolcezza creati dal chocolate designer **Daide Comaschi** per Da Vittorio, 245 euro. davittorigift.com **163.** La Box Regalo di **Mela Val Venosta** con 18 Mele Premium d'alta montagna, 14 euro box 4 kg. lasaperoria.it

FOTO AG. ADOBESTOCK, PAOLO BERNARDOTTI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Shopping 2

Regali di gusto



1. Novità del Natale **Alce Nero**, la cesta **Le Dolcetto** accosta a un soffice Panettone con gocce di cioccolato biologico tanti altri prodotti, dalla composta di agrumi alle nocchie ricoperte di cioccolato fondente. Solo su www.alcenero.com. **2.** La **Capsule collection OF e Domori di Bonollo 1908 Alta Distilleria** comprende una bottiglia di OF Amarone Barrique da 35 cl e una tavoletta da 75 g della linea Antologia di Domori 85% cioccolato fondente con cacao criollo. Costa **29,90 euro**. **3.** Firmato da **Caviar Giaveri**, il **luxury box Zar Trilogy** racchiude i pregiati caviali **Made in Italy Beluga Siberian**, **Siberian Classic** e **Osietra Classic** corredati da 2 cucchiaini in madreperla. A partire da **149 euro**.



4. Il cofanetto regalo **Williams di Pircher** comprende una bottiglia di acquavite di pere Williams, una confezione di pere e due bicchierini. A **24,99 euro** su www.pircher.it. **5.** La **Special Box Grani Antichi di Sgambaro** celebra la pasta del benessere con una selezione dei dieci prodotti più apprezzati della linea Etichetta Bio, 2 latte contenitore e un ricettario. A **29,90 euro** su shop.sgambaro.it. **6.** Rivestiti in tessuto, i barattoli della linea **Estatica di Caffè Trucillo** contengono caffè tostato in grani monorigine dall'Honduras, il Brasile e il Guatemala. Costano **25 euro** l'uno su shop.trucillo.it.



DONARE BONTÀ
Box, cofanetto o cesta che sia,
una confezione speciale con
prodotti di qualità è sempre
un'idea vincente!

60 un mese in cucina

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Tandem Domori-Feltrinelli. Oggi il primo incontro

In piazza San Carlo il cioccolato sposa i libri

Sopra e sotto una vetrina chic del cioccolato come quella di Domori in piazza San Carlo, si apre uno spazio eventi ambizioso. Si chiama "Piani Culturali San Carlo" – un gioco di parole tra i livelli del negozio e i piani come progetti – ed è il risultato di una partnership con Feltrinelli. Si inizia oggi alle 18 con Marica Bartoccioni, giovane autrice e blogger che presenterà il suo libro "Nutrirsi di emozioni", ricette vegetariane rivolte a genitori e figli per dedicarsi insieme alla cucina in famiglia. A presentarla, l'influencer Irina Potinga e Rossana Bettini Illy, ideatrice e coordinatrice del progetto. «Abbiamo pensato – spiega la signora Illy – di fare qualcosa aperto a tutti i torinesi, sen-

za sovrapporci agli altri spazi della città, con qualcosa extra cioccolato. Il cioccolatino arriva semmai alla fine con un bicchiere di bollicine alcol free. Roberto Merlini di Feltrinelli ha colto al volo l'idea e così nasce questa nostra collaborazione. Rossana Illy vive a Trieste, ma ha una storia familiare torinese. «Ho vissuto qui negli anni delle scuole elementari, i miei genitori avevano molti amici che ho ritrovato, ricordo anche gli anni della Olivetti dove avevamo molti rapporti. Venire a Torino per me è come un ritorno a casa». Intanto il 5 dicembre l'Istituto internazionale Chocelier, di cui Rossana Illy è presidente, svolgerà qui uno dei suoi seminari. – **f. bol.**



LE STORIE

Sedotto dal miele il torrone vola

Insieme al cioccolato, alle nocciole e alle mandorle del territorio il dono delle api cambia forma e diventa il simbolo delle feste

Rossana Bettini Illy: "In Italia ce ne sono 60 tipi, abbinarli è un'arte"

di LARALORETI

L sue origini sono antichissime. Zeus, re degli dei, veniva nutrito con il miele dalle figlie di Melisseo oltre che con il latte della capra Amaltea. Di miele si parla già nel Neolitico e gli antichi egizi erano grandi produttori e consumatori. Ha mille proprietà, lenitive, antinfiammatorie, antibatteriche. E la sua dolcezza seduce il palato con delicatezza, abbinandosi ai cibi più vari, dalle torte ai formaggi. A Natale il miele vive un momento magico, mostrandosi sotto una forma e un sapore nuovi. Mimetizzandosi con altri compagni di viaggio, come cioccolato e nocciole, dà vita a un prodotto straordinario: il torrone. Uno dei simboli per antonomasia delle feste natalizie, che vanta radicate tradizioni ma che sa anche rinnovarsi.

Miele e nocciole tonde gentili di Langa sono le materie prime di un torrone artigianale di nicchia, realizzato nell'Astigiano da Luigi Serra: «Facevo

il bancario, poi ho deciso di cambiare vita e ho iniziato a praticare l'apicoltura ad Asti - racconta - Erano gli anni '80 e da allora non ho più smesso. In più, oggi ho due ettari in cui coltivo pesche limonine e nocciole, che uso nel torrone». Una piccola produzione, di qualche quintale all'anno. «Lo faccio da venti anni e lo vendo direttamente ai clienti e nei mercati. Non è facile, ci vuole una bella manualità. Ma è una tradizione a cui sono molto legato».

Per gli amanti delle belle storie, da non perdere il torrone di Canelin a Visone, vicino Aquì Terme nell'Alessandrino: un'istituzione. Qui, dal 1948, Giovanni Verdesè, oggi 93enne, produce un torrone solo con ingredienti del territorio: nocciole di Langa, miele locale, zucchero e albumi. Per chi invece ama sperimentare e si lascia sedurre dalla maestria di uno chef pluristellato, ecco il torrone artigianale firmato da Cannavacciuolo. Da un lato la scioglievolezza di zucchero, miele e albumi, dall'altro la croccantezza di mandorle e pistacchi, in una miscela frutto di una lavorazione manuale.

Non è festa senza cioccolato. E i golosi sanno bene che quando il miele incontra il cacao, il piacere raggiunge i

massimi livelli. A spiegare il perché è Rossana Bettini Illy, presidente dell'Istituto Internazionale Chocoholier: «Applicare l'arte del pairing cioccolato e miele richiede un profondo know how. Solo in Italia esistono oltre 60 varietà di mieli, con caratteristiche e intensità ben differenti, stesso discorso vale per il cioccolato, derivato da altrettanti tipi di cacao. Se si vuole valorizzare il miele, si sceglierà un cioccolato proveniente da cacao meno aromatico, e viceversa. È comunque raccomandabile scegliere un cioccolato fondente almeno per l'80% per equilibrare la sensazione dolce/dolce. Infatti, la combinazione cioccolato al latte/miele può risultare stucchevole. Oltre a torrioni, torrioncini, tronchetti natalizi, un gianduiotto piemontese ottenuto con cioccolato fondente Arriba al 70% con un cuore al miele d'arancia potrebbe essere un'idea simpatica per le feste». A None (Torino), Domori, leader nella produzione di cacao eccellente, firma il Torrone Sur del Lago: miele, mandorle e cioccolato fondente. Da provare un'altra rarità piemontese: un gianduiotto al miele realizzato dall'azienda di Bruino (Torino) CandyTo con il miele della Val di Susa della fattoria Agrinova di Francesca Colombo.



DARIO EGIDI/GETTY IMAGES

22 mila

tonnellate

La produzione 2023 nazionale di miele

75 mila

apicoltori

Il dato è in crescita, segno della passione italiana per il prodotto

1,5

milioni

Il numero degli alveari presenti in Italia

Nessun limite alla fantasia: c'è chi il miele lo mette nel gianduotto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



LE STORIE

Sedotto dal miele il torrone vola

Insieme al cioccolato, alle nocciole e alle mandorle del territorio il dono delle api cambia forma e diventa il simbolo delle feste

Rossana Bettini Illy: "In Italia ce ne sono 60 tipi, abbinarli è un'arte"

di LARALORETI

Le sue origini sono antichissime. Zeus, re degli dei, veniva nutrito con il miele dalle figlie di Melisseo oltre che con il latte della capra Amaltea. Di miele si parla già nel Neolitico e gli antichi egizi erano grandi produttori e consumatori. Ha mille proprietà, lenitive, antinfiammatorie, antibatteriche. E la sua dolcezza seduce il palato con delicatezza, abbinandosi ai cibi più vari, dalle torte ai formaggi. A Natale il miele vive un momento magico, mostrandosi sotto una forma e un sapore nuovi. Mimetizzandosi con altri compagni di viaggio, come cioccolato e nocciole, dà vita a un prodotto straordinario: il torrone. Uno dei simboli per antonomasia delle feste natalizie, che vanta radicate tradizioni ma chesa anche rinnovarsi.

Miele e nocciole tonde gentili di Langa sono le materie prime di un torrone artigianale di nicchia, realizzato nell'Astigiano da Luigi Serra: «Facevo il bancario, poi ho deciso di cambiare vita e ho iniziato a praticare l'apicoltura ad Asti - racconta - Erano gli anni

'80 e da allora non ho più smesso. In più, oggi ho due ettari in cui coltivo pesche limonine e nocciole, che uso nel torrone». Una piccola produzione, di qualche quintale all'anno. «Lo faccio da venti anni e lo vendo direttamente ai clienti e nei mercati. Non è facile, ci vuole una bella manualità. Ma è una tradizione a cui sono molto legato».

Per gli amanti delle belle storie, da non perdere il torrone di Canelin a Visone, vicino Aquis Terme nell'Alessandrino: un'istituzione. Qui, dal 1948, Giovanni Verdesè, oggi 93enne, produce un torrone solo con ingredienti del territorio: nocciole di Langa, miele locale, zucchero e albumi. Per chi invece ama sperimentare e si lascia sedurre dalla maestria di uno chef pluristellato, ecco il torrone artigianale firmato da Cannavacciuolo. Da un lato la scioglievolezza di zucchero, miele e albumi, dall'altro la croccantezza di mandorle e pistacchi, in una miscela frutto di una lavorazione manuale.

Non è festa senza cioccolato. E i golosi sanno bene che quando il miele incontra il cacao, il piacere raggiunge i massimi livelli. A spiegare il perché è

Rossana Bettini Illy, presidente dell'Istituto Internazionale Chocelier: «Applicare l'arte del pairing cioccolato e miele richiede un profondo know how. Solo in Italia esistono oltre 60 varietà di mieli, con caratteristiche e intensità ben differenti, stesso discorso vale per il cioccolato, derivato da altrettanti tipi di cacao. Se si vuole valorizzare il miele, si sceglierà un cioccolato proveniente da cacao meno aromatico, e viceversa. È comunque raccomandabile scegliere un cioccolato fondente almeno per l'80% per equilibrare la sensazione dolce/dolce. Infatti, la combinazione cioccolato al latte/miele può risultare stucchevole. Oltre a torrioni, torroncini, tronchetti natalizi, un gianduiotto piemontese ottenuto con cioccolato fondente Arriba al 70% con un cuore al miele d'arancia potrebbe essere un'idea simpatica per le feste». A None (Torino), Domori, leader nella produzione di cacao eccellente, firma il Torrone Sur del Lago: miele, mandorle e cioccolato fondente. Da provare un'altra rarità piemontese: un gianduiotto al miele realizzato dall'azienda di Bruino (Torino) CandyTo con il miele della Val di Susa della fattoria Agrinova di Francesca Colombo.



DARIO EGIDI/GETTYIMAGES

22 mila

tonnellate

La produzione 2023 nazionale di miele

75 mila

apicoltori

Il dato è in crescita, segno della passione italiana per il prodotto

1,5

milioni

Il numero degli alveari presenti in Italia

Nessun limite alla fantasia: c'è chi il miele lo mette nel gianduiotto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



LE STORIE

Sedotto dal miele il torrone vola

*Insieme al cioccolato, alle nocciole e alle mandorle del territorio
il dono delle api cambia forma e diventa il simbolo delle feste*

Rossana Bettini Illy: "In Italia ce ne sono 60 tipi, abbinarli è un'arte"

di LARALORETI

Le sue origini sono antichissime. Zeus, re degli dei, veniva nutrito con il miele dalle figlie di Melisseo oltre che con il latte della capra Amaltea. Di miele si parla già nel Neolitico e gli antichi egizi erano grandi produttori e consumatori. Ha mille proprietà, lenitive, antinfiammatorie, antibatteriche. E la sua dolcezza seduce il palato con delicatezza, abbinandosi ai cibi più vari, dalle torte ai formaggi. A Natale il miele vive un momento magico, mostrandosi sotto una forma e un sapore nuovi. Mimetizzandosi con altri compagni di viaggio, come cioccolato e nocciole, dà vita a un prodotto straordinario: il torrone. Uno dei simboli per antonomasia delle feste natalizie, che vanta radicate tradizioni ma che sa anche rinnovarsi.

Miele e nocciole tonde gentili di Langa sono le materie prime di un torrone artigianale di nicchia, realizzato nell'Astigiano da Luigi Serra: «Facevo il bancario, poi ho deciso di cambiare

vita e ho iniziato a praticare l'apicoltura ad Asti - racconta - Erano gli anni '80 e da allora non ho più smesso. In più, oggi ho due ettari in cui coltivo pesche limonine e nocciole, che uso nel torrone». Una piccola produzione, di qualche quintale all'anno. «Lo faccio da venti anni e lo vendo direttamente ai clienti e nei mercati. Non è facile, ci vuole una bella manualità. Ma è una tradizione a cui sono molto legato».

Per gli amanti delle belle storie, da non perdere il torrone di Canelin a Visone, vicino Aquir Terme nell'Alessandrino: un'istituzione. Qui, dal 1948, Giovanni Verdese, oggi 93enne, produce un torrone solo con ingredienti del territorio: nocciole di Langa, miele locale, zucchero e albumi. Per chi invece ama sperimentare e si lascia sedurre dalla maestria di uno chef pluristellato, ecco il torrone artigianale firmato da Cannavacciuolo. Da un lato la scioglievolezza di zucchero, miele e albumi, dall'altro la croccantezza di mandorle e pistacchi, in una miscela frutto di una lavorazione manuale.

Non è festa senza cioccolato. E i golosi sanno bene che quando il miele incontra il cacao, il piacere raggiunge i massimi livelli. A spiegare il perché è

Rossana Bettini Illy, presidente dell'Istituto Internazionale Chocelier: «Applicare l'arte del pairing cioccolato e miele richiede un profondo know how. Solo in Italia esistono oltre 60 varietà di mieli, con caratteristiche e intensità ben differenti, stesso discorso vale per il cioccolato, derivato da altrettanti tipi di cacao. Se si vuole valorizzare il miele, si sceglierà un cioccolato proveniente da cacao meno aromatico, e viceversa. È comunque raccomandabile scegliere un cioccolato fondente almeno per l'80% per equilibrare la sensazione dolce/dolce. Infatti, la combinazione cioccolato al latte/miele può risultare stucchevole. Oltre a torroni, torroncini, tronchetti natalizi, un gianduiotto piemontese ottenuto con cioccolato fondente Arriba al 70% con un cuore al miele d'arancia potrebbe essere un'idea simpatica per le feste». A None (Torino), Domori, leader nella produzione di cacao eccellente, firma il Torrone Sur del Lago: miele, mandorle e cioccolato fondente. Da provare un'altra rarità piemontese: un gianduiotto al miele realizzato dall'azienda di Bruino (Torino) CandyTo con il miele della Val di Susa della fattoria Agrinova di Francesca Colombo.



DARIO EGIDI/GETTY IMAGES

Nessun limite alla fantasia: c'è chi il miele lo mette nel gianduiotto

22 mila

tonnellate

La produzione 2023 nazionale di miele

75 mila

apicoltori

Il dato è in crescita, segno della passione italiana per il prodotto

1,5

milioni

Il numero degli alveari presenti in Italia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sedotto dal miele il torrone vola

ACQUISTIAMO

CONFERMA IL PREZZO DI ACQUISTO IMMEDIATO PER IL TAVOLINO
E PER IL TAVOLINO A CANTINA PER IL TAVOLINO
E PER IL TAVOLINO A CANTINA PER IL TAVOLINO

**CONTROLLA IN CANTINA!
PAGAMENTO IMMEDIATO**

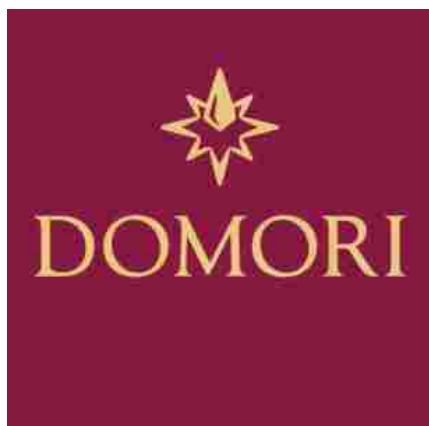


BUONGIORNO

lifestyle magazine *online*



PIANI CULTURALI SAN CARLO: LA NUOVA INIZIATIVA DI DOMORI



Cultura

TRADUZIONE

CERCA

Cerca ...

Cerca

ARTICOLI PIÙ LETTI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Redazione 26/11/2024 0 Commenti

PIANI CULTURALI SAN CARLO: LA NUOVA INIZIATIVA DI DOMORI

PIANI
CULTURALI
SAN CARLO

PIANI CULTURALI SAN CARLO

LA NUOVA INIZIATIVA DI DOMORI

PER LO SPAZIO EVENTI DI DOMORI STORE, IN PIAZZA SAN CARLO
177

Evento di Feltrinelli Librerie in collaborazione con Domori:

presentazione del volume

"Nutrirsi di emozioni" di Marica Bartoccioni

SABATO 30 NOVEMBRE, ORE 18.00

DOMORI STORE – SPAZIO EVENTI (PIAZZA SAN CARLO 177)

Piani Culturali San Carlo, il calendario di appuntamenti culturali inaugurato quest'anno da Domori, si arricchisce di un evento di Feltrinelli Librerie in collaborazione con Domori, dedicato alla lettura e buon gusto. Protagonista dell'incontro – **sabato 30 novembre alle ore 18.00** – sarà **Marica Bartoccioni**, lifestyle influencer e autrice di **"Nutrirsi di emozioni" (Fabbrì Editori)**, un libro che raccoglie ricette e suggerimenti per preparare menu sani, facili e pieni di gusto.

A moderare la serata sarà **Irina Potinga di @spaziogrigio**, in un dialogo per offrire spunti, idee e vivere al meglio il piacere della tavola e del buon cibo (**Domori Store, Piazza San Carlo, ore 18.00**). Introdurrà l'evento **Rossana Bettini Illy**, ideatrice e coordinatrice di Piani Culturali San Carlo.

**UN CALENDARIO DI APPUNTAMENTI CON LA CULTURA, L'ARTE,
L'ATTUALITÀ A CURA DI ROSSANA BETTINI ILLY**



**TRICO|LOGICA: NUTRIZIONE
INTENSA PER CAPELLI SANI E
FORTI CON LA LINEA NUTRITIVE
SPRAY NUTRIENTE**



BLACK FRIDAY DA JD SPORTS



**COMPAGNIA DELLA BELLEZZA:
SUMMER HAIR ROUTINE**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Piani Culturali San Carlo è il nuovo progetto di Domori (www.domori.com), ideato e dedicato allo spazio eventi di Domori Store, a Torino, in Piazza San Carlo. Con questo nuovo progetto, l'azienda intende arricchire l'offerta culturale della città, ospitando una serie di eventi artistici e letterari di rilievo nazionale e internazionale. Il termine Piani è stato scelto per il suo duplice significato: da un lato, si riferisce ai due livelli fisici degli spazi congiunti allo store Domori; dall'altro, rappresenta i piani, ovvero i progetti culturali che prenderanno vita all'interno dell'area. Piani Culturali diventerà un punto di riferimento per festival, rassegne, presentazioni letterarie, esposizioni artistiche e molto altro.

Con l'inaugurazione dei Piani Culturali, Domori si conferma promotore di eventi che favoriscono la riflessione, la creatività e la condivisione culturale, offrendo uno spazio che arricchisce l'esperienza dei visitatori e contribuisce attivamente alla vita culturale della città.

PLANI
CULTURALI
SAN CARLO

Condividi



Tag

Domori

Domori Store

Feltrinelli

Libro Nutrirsi Di

Emozioni

Marica Bartoccioni

Partner

Piani Culturali

San Carlo

Rossana Bettini Illy



PICCOLE COSE COME QUESTE,
CAPOLAVORO DI POTENZA
ESPRESSIVA STRAORDINARIA

Articolo precedente

**LANCIO DI COCCOLINO WONDER WASH: ON AIR LA
NUOVA CAMPAGNA CON USAIN BOLT**



Articolo successivo

**PICCOLE COSE COME QUESTE, CAPOLAVORO DI
POTENZA ESPRESSIVA STRAORDINARIA**



BUONGIORNO

lifestyle magazine *online*



DOMORI-PIANI CULTURALI: FELTRINELLI DIVENTA PARTNER DEL PROGETTO



Cultura

Redazione 26/11/2024 0 Commenti

DOMORI-PIANI CULTURALI: FELTRINELLI DIVENTA PARTNER DEL PROGETTO

La nuova iniziativa di Domori per lo spazio eventi di Domori Store, a Torino in piazza San Carlo 177.

Un calendario di appuntamenti con la cultura, l'arte, l'attualità a cura di Rossana Bettini Illy

Evento in anteprima: presentazione del volume

"Nutrirsi di emozioni" di Marica Bartoccioni

TRADUZIONE

CERCA

Cerca ...

ARTICOLI PIÙ LETTI



MILANO MUSIC WEEK: CONCLUSA CON SUCCESSO L'OTTAVA EDIZIONE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SABATO 30 NOVEMBRE, ORE 18.00

DOMORI STORE – SPAZIO EVENTI (PIAZZA SAN CARLO 177)

Piani Culturali, il calendario di appuntamenti culturali inaugurato quest'anno da Domori, si arricchisce di una **preziosa partnership con Feltrinelli**, che svilupperà una serie di appuntamenti dedicati ad autori e novità della casa editrice Feltrinelli. Il Calendario Piani Culturali/Feltrinelli sarà inaugurato ufficialmente da gennaio 2025 e **sabato 30 novembre (Domori Store, Piazza San Carlo, ore 18.00)**, verrà presentato con un evento speciale, un'anticipazione **esclusiva** del futuro programma culturale. Questo primo appuntamento vedrà protagonista **Marica Bartoccioni**, lifestyle influencer, che presenterà il suo nuovo **libro Nutrirsi di emozioni**: un volume pensato per riunire genitori e bimbi accanto ai fornelli, ricco di ricette, menù, consigli; una guida preziosa per vivere la cucina insieme, educando al gusto, alla conoscenza degli alimenti e alla cucina come luogo di condivisione e crescita. A dialogare con l'autrice sarà la web influencer **Irina Potinga di @spaziogrigio**; introdurrà **Rossana Bettini Illy**, ideatrice e coordinatrice di Piani Culturali San Carlo.

***Piani Culturali San Carlo** è il nuovo progetto di Domori (www.domori.com), ideato e dedicato allo spazio eventi di Domori Store, a Torino, in Piazza San Carlo. Con questo nuovo progetto, l'azienda intende arricchire l'offerta culturale della città, ospitando una serie di eventi artistici e letterari di rilievo nazionale e internazionale. Il termine Piani è stato scelto per il suo duplice significato: da un lato, si riferisce ai due livelli fisici degli spazi congiunti allo store Domori; dall'altro, rappresenta i piani, ovvero i progetti culturali che prenderanno vita all'interno dell'area. Piani Culturali diventerà un punto di riferimento per festival, rassegne, presentazioni letterarie, esposizioni artistiche e molto altro. Con l'inaugurazione dei Piani Culturali, Domori si conferma promotore di eventi che favoriscono la riflessione, la creatività e la condivisione culturale, offrendo uno spazio che arricchisce l'esperienza dei visitatori e contribuisce attivamente alla vita culturale della città.*

Condividi



Tag

Domori

Domori Store

Feltrinelli

Libro Nutrirsi Di



DERMOGUNA, UN APPROCCIO INNOVATIVO ALLA BELLEZZA E AL BENESSERE CUTANEO



LANCIO DI COCCOLINO WONDER WASH: ON AIR LA NUOVA CAMPAGNA CON USAIN BOLT



BLACK FRIDAY DA JD SPORTS



Torino, la mostra fotografica di «interminati spazi» | Corriere.it

Hai salvato un nuovo articolo

Trovi tutti gli articoli salvati nella tua area personale nella sezione preferiti e sull'app Corriere News.

Torino, la mostra fotografica di «interminati spazi»

interminati_spazi, il progetto di fotografia partecipata ideato nel 2020 da Domori e la fotografia e curato dal fotografo e artista Maurizio Galimberti, giunge alle fasi finali della sua quinta edizione. Anche quest'anno, dopo un'ampia selezione, sono stati scelti i 40 autori le cui opere comporranno la mostra finale. Tra questi, saranno annunciati i 10 finalisti, dai quali verranno individuati i tre fotografi che riceveranno le menzioni speciali dell'iniziativa - menzione speciale Maurizio Galimberti, menzione speciale Corriere della Sera Torino, menzione speciale Domori - nel corso dell'evento di inaugurazione della

mostra il 7 novembre a Torino. Il tema della quinta edizione rende omaggio alla dolcezza, sorpresa, imprevedibilità e curiosità della vita, ispirandosi per la prima volta a una citazione amata da tutti: «La vita

è come una scatola di cioccolatini, non sai mai quello che ti capita», una riflessione offerta dalla madre di Forrest Gump al giovane protagonista nel celebre film con Tom Hanks (Forrest Gump, 1994). Nella scatola di cioccolatini che il piccolo Forrest mangerebbe a volontà, nella sua tranquilla golosità da adulto, sembra racchiudersi l'essenza della saggezza che emerge dall'esperienza, dalla curiosità, dall'attesa e dalla

sorpresa, elementi che si intrecciano con la grande Storia. Questo il tema dell'edizione 2024, che anche quest'anno ha richiamato centinaia di

partecipanti da tutta Italia: come sempre, la scelta del tema avviene via Ig, per poi approdare a un evento in presenza, che porta la firma e l'esperienza di Maurizio Galimberti. (autrice di questa foto è Paola Francesca Barone)

Inaugurazione: 7 novembre

Apertura al pubblico: dall'8 novembre al 31 dicembre

Orari: tutti i giorni dalle 13:00 alle 18:00

Domori Store, Spazio Eventi, Piazza San Carlo 177

Autore: Enrico Caccialanza