



FONDAZIONE
DELLA COMUNITÀ
DI MIRAFIORI ONLUS

via Panetti 1, 10127 Torino
tel. e fax +39 011 6825390
www.fondazionemirafiori.it
info@fondazionemirafiori.it
C.F. 97702130010



MIRAFIORD PER LA VALORIZZAZIONE
DEL QUARTIERE MIRAFIORI SUD
DI TORINO

I vostri luoghi comuni

Mirafiori - la prima comunità urbana Slow Food di Torino - presenta **DOLCISSIMA MIRAFIORI** da martedì 23 a sabato 27 febbraio per Terra Madre Salone del Gusto 2021

Mirafiori, Torino, 16 febbraio 2021 - Mirafiori è l'unico quartiere di Torino ad avere un dolce tipico, il **Tronchetto di Caterina**. **"Dolcissima Mirafiori"** per Terra Madre Salone del Gusto **dal 23 al 27 febbraio 2021** propone un **tour libero** alla scoperta del quartiere e del suo dolce, con una piacevole attività social grazie alla quale sarà possibile aggiudicarsi un premio.

Le quattro pasticcerie di quartiere che producono artigianalmente **@il_tronchetto_di_caterina** da settembre 2020, hanno firmato un accordo con **Fondazione della Comunità di Mirafiori onlus**, capofila di Mirafiori e istituzione impegnata in attività di solidarietà sociale e di pubblica utilità per lo sviluppo e il miglioramento della qualità della vita degli abitanti del quartiere.

La dichiarazione di **Elena Carli, segretario generale dei Fondazione Mirafiori**: *«L'accordo con le pasticcerie, che ringraziamo per essersi messe in gioco con creatività, impegno e disponibilità, è un ulteriore passo per valorizzare il quartiere Mirafiori, rafforzare l'identità della comunità attraverso la cultura del cibo e migliorare la consapevolezza tra gli abitanti del territorio del valore del commercio locale. Siamo convinti che la sinergia tra enti del Terzo Settore e commercio locale sia la strada vincente per una crescente qualità della vita in quartiere.»*

Il Tronchetto di Caterina è un dolce familiare, la classica torta di mele, con la **Mela Grigia di Torriana, Presidio Slow Food tra le Antiche varietà di mele piemontesi**, con l'aggiunta speciale di **cannella, cioccolato e zenzero**, ingrediente legato a una leggenda della vita privata e delle numerose maternità di Caterina d'Asburgo, sposa di Carlo Emanuele I di Savoia, per la quale fu costruito il Castello di Mirafiori nel 1585.

Con oltre **330 tronchetti venduti da fine settembre a dicembre 2020**, le 4 pasticcerie hanno già decretato il successo e il posizionamento di prodotto artigianale tipico del quartiere. Nell'accordo l'impegno di devolvere il 5% del ricavato delle vendite del Tronchetto di Caterina, che verrà destinato da Fondazione Mirafiori ad attività a sostegno del contrasto alla povertà alimentare e a progetti sociali.

Dal 23 al 27 febbraio 2021 per "Dolcissima Mirafiori" il Tronchetto di Caterina sarà proposto a fette da € 1,10 in produzione esclusiva:

- **Pasticceria Dell'Agnese** - Corso Unione Sovietica, 417
- **Pasticceria D'Arrigo** - Corso Traiano, 22/B
- **Pasticceria Da Tony e Maria** - Via Celeste Negarville, 25H
- **Pasticceria Venere** - Strada Comunale di Mirafiori, 42/D

Tutti sono invitati a fotografarsi mentre mangiano la loro fetta del **#DolcediMirafiori** davanti ai banner di ognuna delle quattro pasticcerie, postare le 4 foto con il tag **@il_tronchetto_di_cate-**

rina sul proprio profilo Instagram per partecipare all'estrazione di uno dei quattro buoni spesa del valore di € 50 da usare in una delle pasticcerie.

Le quattro pasticcerie di Mirafiori che producono Il Tronchetto di Caterina

Pasticceria D'Arrigo - Corso Traiano, 22/B - tel. 011 614288

Da oltre 30 anni la Pasticceria D'Arrigo coltiva la nobile arte pasticceria tramandandone i segreti di generazione in generazione. Il laboratorio produce artigianalmente dolci tipici della tradizione torinese e non, presentati nelle più golose varietà, con ingredienti genuini e di qualità. **Giuseppe D'Arrigo**, nella giuria del contest il Dolce di Mirafiori, dice de Il Tronchetto di Caterina: *«L'insieme dei vari ingredienti è molto equilibrato, lo zenzero è quello che colpisce di più»*

Specialità: bignole, marrons glacés e sacher torte - <https://www.pasticceriadarrigo.it/>

Pasticceria Dell'Agnese - Corso Unione Sovietica, 417 - tel. 011 616157

Dal 1950 a Torino, a Mirafiori dal 1983, oggi è la terza generazione che lavora nella Pasticceria Dell'Agnese. Da Ernesto, il fondatore, oggi Giovanni, maestro pasticcere, è affiancato dalla moglie Silvia che suggerisce i clienti negli acquisti, e dai figli Luca, pasticciere, cioccolatiere e cake designer, Cristina, esperta di pasticceria salata e catering.

Giovanni Dell'Agnese, nella giuria del contest il Dolce di Mirafiori, dice de Il Tronchetto di Caterina: *«mi è piaciuta l'idea di base, con la leggenda di Caterina e l'uso delle mele antiche (...) mi è sembrato un equilibrio vincente, questa ricetta aveva una marcia in più»*

Specialità: cioccolateria, pasticceria mignon - <http://www.dellagnesegiovanni.it/>

Pasticceria Da Tony e Maria - Via Celeste Negarville, 25H - tel. 011 3471157

Aperta nel 1972, la Pasticceria Da Tony e Maria trova la sua identità come laboratorio artigianale nel 1998 con la gestione di Antonio Di Fazio che, con 40 anni di esperienza nel settore, ha raggiunto degli obiettivi che gli hanno permesso di guadagnarsi una clientela di veri affezionati.

Antonio Di Fazio, nella giuria del contest il Dolce di Mirafiori, dice de Il Tronchetto di Caterina: *«Molto saporito, ha una bella consistenza»*

Specialità: cannoli siciliani, babà, sfogliatelle - <https://www.pasticceriadatonyemaria.net/>

Pasticceria Venere - Strada Comunale di Mirafiori, 42/D - tel.011 3489858

Aperta nel 1986, i due fratelli Massimo e Pietro Alcamo, insieme ai genitori e a un altro fratello, hanno iniziato in un laboratorio in via Nizza dove sfornavano 10 mila brioches al giorno. Dal 1990 nel laboratorio a Mirafiori, più ampio e con strumentazioni innovative, la produzione è aumentata a 14 mila brioches, arrivando ad aprire nell'ex panetteria adiacente una pasticceria artigianale a gestione familiare.

Massimo Alcamo, nella giuria del contest il Dolce di Mirafiori, dice de Il Tronchetto di Caterina: *«All'interno del dolce gli ingredienti sono ben composti, ha una bella struttura; ciò che mi ha stupito è stato subito il colpo della cannella, seguito dallo zenzero.»*

Specialità: torte personalizzate - <https://www.facebook.com/pasticceriavenere>



mirafood_comunitaslowfood



Fondazione Mirafiori

PRESS

Ufficio stampa Fondazione della Comunità di Mirafiori ONLUS:
Silvia Lombardi | 339 8332239 | ufficiostampa@fondazionemirafiori.it