



PANETTONE

in vetrina

In abbinamento, i vini da dessert del pinerolese

15^a edizione

Ingresso
libero

Sabato 7 Dicembre 15,30 (inaugurazione) - 19,00
Domenica 8 Dicembre 10,00 - 19,00

7-8 **PINEROLO**
Dicembre 2019
Sala Caramba e Foyer del Teatro Sociale
Piazza V. Veneto, 24

Galup
1922


GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE


turismo
Torino
provincia

Con la partecipazione dei migliori pasticceri italiani

- **Pasticceria Morandin** – Saint Vincent (Aosta)
- **Pasticceria Pepe** – S. Egidio del Monte Albino (Salerno)
- **Pasticceria Bisco (Silvano Baldi)** – Costigliole d'Asti (Asti)
- **Pasticceria Caffè Dessert** – Sommariva Perno (Cuneo)
- **Pasticceria Castino** – Pinerolo (Torino)
- **Pasticceria Giovanni Dell'Agnese** – Torino
- **Pasticceria Dolciarte (Carmen Vecchione)** – Avellino
- **Pasticceria Gabbiano** – Pompei (Napoli)
- **Galup** – Pinerolo (Torino)
- **Pasticceria Flavio Martini** – Valeggio sul Mincio (Verona)
- **Pasticceria Luciano (Marco Lusso)** – Barge (Cuneo)
- **Pasticceria Merlo (Maurizio Bonanomi)** – Pioltello (Milano)
- **Antico Forno a Legna Da Carlo** – Montebruno (Genova)
- **Panetteria Pasticceria Nicola Guariglia** – Salerno

...e poi ancora

Le confetture e la frutta candita di **GIUSO**

PASTICCERIA INTERNAZIONALE la rivista
tecnico-professionale di Chiriotti Editori, diffusa in tutto il mondo

IN ABBINAMENTO: Eli Brut, Eli Brut Rosè Metodo Classico
e Passito di Malvasia Moscata Passi di Gio dell'Azienda vitivinicola
L'Autin di Barge (Cuneo)

Info: TEL. 0121 361271
roberto.bellasio@comune.pinerolo.to.it