

Monaco, 23/11/2017



Seconda Settimana della Cucina Italiana nel Mondo
L'Alta Pasticceria Dalmasso
e i Vini delle Cantine Fontana Fredda deliziano il Principato

Martedì 21 novembre 2017 i Soci e gli amici della Dante Alighieri Monaco hanno accolto con entusiasmo l'evento **"Il Lato Dolce del Piemonte"** dedicato alla Pasticceria d'Arte e ai Vini da dessert del territorio piemontese. Presentato dall'Associazione per aprire gli eventi in onore della Settimana della Cucina italiana nel Mondo che promuove a livello internazionale per il secondo anno le tradizioni culinarie in quanto segni distintivi dell'identità e della cultura italiana.

Svoltasi in una splendida location, *il Liceo Tecnico e Alberghiero di Monaco*, la giornata interamente dedicata all'Alta Cucina italiana, si è aperta già dalla mattina con un interessante momento didattico, che ha visto entrare nel laboratorio del liceo il Maestro Pasticcere **Alessandro Dalmasso**, uno dei Pasticceri più talentuosi dell'**Accademia Maestri Pasticceri Italiani**, di recente eletto Presidente della "Coppa del Mondo di Pasticceria - Sezione Italia". Insieme al collega del Liceo, Alessandro Dalmasso si è prodotto in un atelier riservato agli studenti per una lezione dal vivo sulla pasticceria d'arte piemontese, per la preparazione delle delizie che sarebbero state offerte successivamente in degustazione al pubblico. **Alle 18:30**, soci e amici della Dante Alighieri Monaco hanno assistito con piacere alla conferenza presso l'Auditorium, in cui il Maestro Dalmasso ha illustrato la sua arte e le scelte alla base dell'alta pasticceria di chi si considera soprattutto un artigiano. Continuamente alla ricerca della qualità di un prodotto il più possibile semplice, non artefatto. Le 'forme' proposte da Alessandro Dalmasso provengono dalla rivisitazione della tradizione tipica della piccola pasticceria torinese: le cosiddette bignoline. Piccoli bignè da 80/90 pezzi al kilo, quindi piccolissimi, le bignoline risalgono ad un'indicazione espressa dalla Regina Maria di Savoia che, desiderando ritrovare l'eleganza nel degustare un prodotto dolce, chiese prodotti belli alla vista, ma che si potessero mangiare con classe.

Protagonista dell'incontro insieme al Maestro Dalmasso, l'**A.I.S. Piemonte**-Delegazione Cuneo-Alba con due Sommelier in divisa di rappresentanza: **Simone Basso**, specializzato in catering ed eventi e **Marco Bertaina**, Sommelier Professionista, Degustatore Ufficiale che prendendo la parola ha illustrato con un interessantissimo video, la gamma, le caratteristiche organolettiche e le tematiche dei Vini da dessert di Alta Gamma italiani e del loro connubio con l'Alta Pasticceria.

La convivialità dell'evento è stata esaltata dalla successiva degustazione nella sala adiacente all'Auditorium, allestita per l'occasione con alcuni raffinati tocchi decorativi della **Società Rijay** di Rita Mosca. L'accurata selezione di Vini da dessert serviti dai Sommelier e le proposte dolciarie dell'Alta Pasticceria Dalmasso, fatte per essere gustate in un solo boccone come le bignoline o i gianduiotti o i friabili amaretti, hanno trovato il più gustoso e apprezzato abbinamento enogastronomico. *Il Moncucco Moscato di Asti DOCG 2016*, passito naturale e il *"Vintage" Asti Millesimato DOCG 2016*, equilibrato, fresco e profumato, entrambi delle Cantine **Fontana Fredda**, hanno portato il territorio piemontese nei calici degli invitati e hanno contribuito a rendere l'evento realizzato dalla Dante Alighieri Monaco, per il suo pubblico e per il Principato, una bellissima ed emozionante occasione per celebrare l'arte dolciaria e vinicola italiana, nella più esclusiva condivisione dell'eccellenza.



MonteCarlo *in*



Le Richmond 2ème étage
22, bd Princesse Charlotte
MC 98000 MONACO

T: +377 97 70 89 47
info.dantemc@gmail.com
www.ladantemonaco.com



Isabella Bolognini
Addetto Stampa
press@ladantemonaco.com
+33 7 61 45 19 81