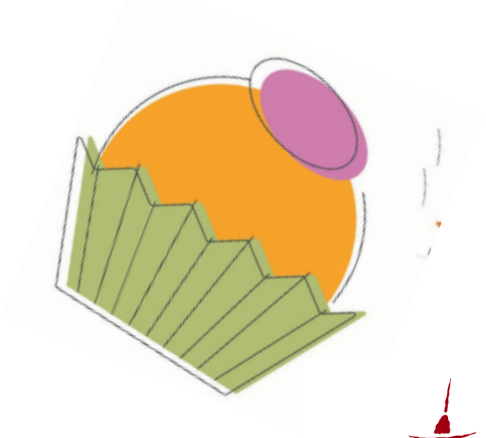
DOLCISSIMA Arte

RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

L'ELEGANZA PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

QUINTA EDIZIONE

A TORINO
DAL 12 AL 15 NOVEMBRE 2026



ASCOM CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA TORINO E PROVINCIA

epat ESERCIZI PUBBLICI ASSOCIATI TORINO E PROVINCIA

DOLCISSIMArte
RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

DOLCISSIMARTE

L'ELEGANZA PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

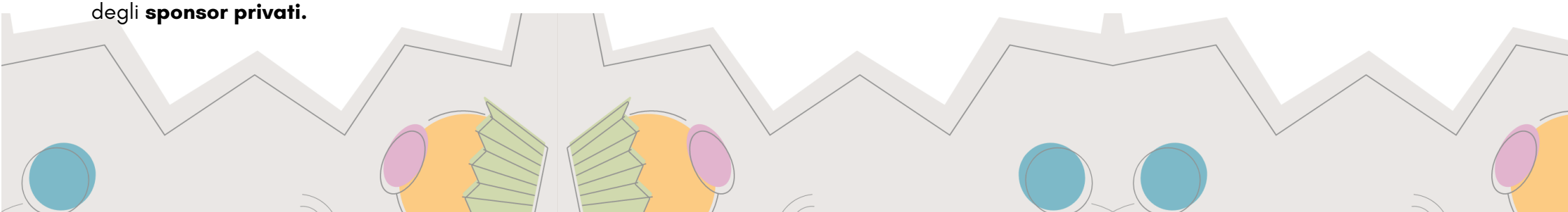
Unica rassegna in Italia interamente dedicata alla pasticceria artigianale regionale, DOLCISSIMArte è ideata e realizzata da Ascom Confcommercio Torino e provincia ed EPAT, l'Associazione dei pubblici esercizi.

Dal 2022 valorizza la cultura dolciaria piemontese: una tradizione d'eccellenza capace di raccontare il territorio con gusto, eleganza e creatività.

DOLCISSIMArte chiama a raccolta i **maestri pasticceri di Torino e del Piemonte** per far scoprire un'eccellenza dalla storia secolare, espressione di un saper fare unico con solide radici nella tradizione e grande voglia di sperimentare e innovare.

DOLCISSIMArte punta, da un lato, a valorizzare **le imprese storiche**, molte delle quali vantano quattro o cinque generazioni di imprenditori, e, dall'altro, a dare voce a **concept nuovi** che innovano costantemente l'arte dolciaria.
La tradizione e l'innovazione si abbracciano in un unico appuntamento per valorizzare l'arte della pasticceria, dolce accompagnamento di tanti momenti di felicità nella vita di tutti.

DOLCISSIMArte è ideata e realizzata da **Ascom Confcommercio Torino e provincia ed EPAT, l'Associazione dei pubblici esercizi, con il sostegno e la collaborazione di Regione Piemonte, DMO Visit Piemonte, Camera di commercio di Torino, Città di Torino, Turismo Torino, Unioncamere, FIPE e le Amministrazioni locali dei territori coinvolti.** Fondamentale per la riuscita della manifestazione il contributo degli **sponsor privati.**



I PROTAGONISTI

DOLCISSIMArte
RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

Sono i Maestri Pasticceri, con le loro sapienti mani, a dare forma alla dolcezza che accompagna i momenti felici della vita. Ogni creazione nasce da gesti antichi e **passione** autentica, unisce il rispetto per la **tradizione** alla capacità di innovare, e porta con sé il valore del lavoro, del sacrificio e della bellezza.

I dolci della pasticceria piemontese raccontano **storie di famiglie, di territori e di legami autentici**, ma soprattutto celebrano la **gioia di condividere**: perché nulla è più dolce di un sapore che unisce.

Con DOLCISSIMArte, la pasticceria diventa un linguaggio universale, capace di unire memoria e futuro.



I PROTAGONISTI

DOLCISSIMA Arte
RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE



UN PATRIMONIO DA VALORIZZARE



DOLCISSIMArte celebra l'artigianalità come valore fondante della pasticceria piemontese. Molte delle imprese coinvolte sono storie di famiglia, dove il sapere si tramanda da tre, quattro, cinque generazioni.

Un patrimonio fatto di gesti, ricette e passione che si rinnova ogni giorno.

È **un sapere condiviso: tra genitori e figli, tra Maestri e giovani** collaboratori in laboratorio. Un'eredità viva, che evolve nel tempo grazie alla capacità di innovare restando fedeli alla qualità.

Dalle eccellenze storiche ai nuovi concept creativi, la pasticceria continua a raccontare il futuro con radici ben salde nel passato.

QUATTRO EDIZIONI, IN CRESCITA

DOLCISSIMArte
RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

2022

oltre 50 pasticceri torinesi e piemontesi coinvolti,
80 torte, 15 negozi del centro

2023

60 pasticceri piemontesi con 100 torte presentate, 210 ospiti, 43 giornalisti, 50 ore di show pastry, 3000 degustazioni, 2000 fette di pane e cioccolato, 30 km tram gourmet, 4 province piemontesi rappresentate

2024

73 pasticceri piemontesi, 120 torte, 55 giornalisti e content creator, 230 ospiti, 55 ore di show pastry, 3500 degustazioni, 16 pasticceri sul tram con 240 viaggiatori, 13 gallerie d'arte, 5 province piemontesi rappresentate

2025

80 pasticceri piemontesi, oltre 100 torte, 60 giornalisti e content creator, 250 ospiti, 5000 degustazioni offerte, 18 pasticceri sui con 8 guide turistiche, 13 vetrine del centro, performance e concerti in palazzi storici

PIEMONTE E OLTRE

DOLCISSIMArte
RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

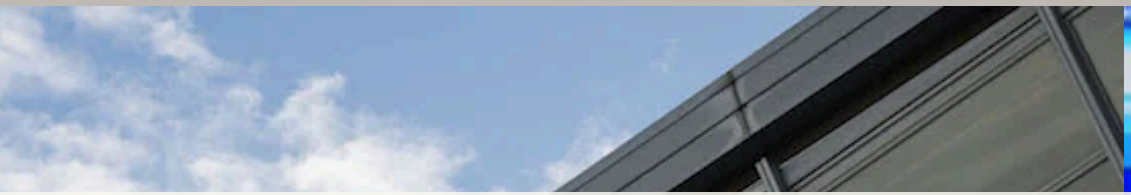


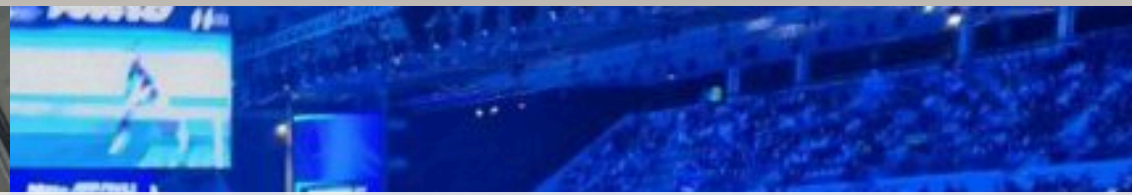
Nel 2026 si rafforza ulteriormente la presenza delle province piemontesi, con attenzione ai territori e ai prodotti tipici locali.

Maestri pasticceri provenienti dalle province di Torino, Biella, Cuneo e Vercelli.

DOLCISSIMArte valica i confini piemontesi con i suoi ospiti d'onore: dopo aver ospitato il maestro Rolando Morandin dalla Valle d'Aosta e il giovane pasticcere Marco Lusso dalla California, la nuova edizione guarda alle altre regioni italiane e alle loro dolci eccellenze .

DOLCISSIMArte
NELLA TORINO DELLE GRANDI OCCASIONI





DOLCISSIMArte si svolge in una settimana straordinaria per Torino: tra **Artissima** – la più importante fiera d'arte contemporanea d'Italia – e le **Nitto ATP Finals**, che portano in città i grandi campioni del tennis mondiale e migliaia di visitatori.

Questa sinergia temporale permette a DOLCISSIMArte di intercettare un **pubblico vasto e internazionale**, arricchendo l'offerta culturale e turistica della città con un'esperienza unica fatta di gusto, tradizione e creatività artigianale.

Torino diventa così il palcoscenico ideale dove **arte, sport e dolcezza** si incontrano, valorizzandosi reciprocamente e contribuendo alla narrazione di una città sempre più attrattiva, dinamica e capace di connettere mondi diversi.





DOLCISSIMARTE 2026

LA STORIA DEL GUSTO, IL PIACERE DI CONDIVIDERLO



DOLCISSIMArte
RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

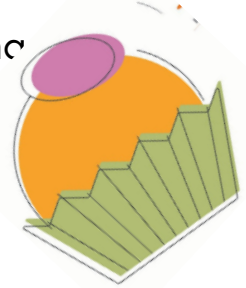
Condividere è l'anima del gusto.

Condividere un dolce non è solo un atto conviviale. È un'esperienza che sprigiona **emozioni**, risveglia **memorie**, crea **connessioni**. È il sorriso tra amici che si trovano in pasticceria, è il gesto affettuoso di offrire una fetta di torta, è il silenzio carico di attesa che accompagna il primo morso.

Ogni pasticcino è un punto di contatto: tra chi lo crea e chi lo assaggia, tra generazioni che si tramandano il sapere, tra culture che si incontrano. Condividere è raccontare una storia, attraverso una glassa, un profumo, una crema. È accogliere.

Come una fetta di torta portata in dono. Come una colazione lenta fatta insieme. Come il ricordo di un dolce d'infanzia che, offerto, diventa dialogo.

DOLCISSIMArte 2025 ha celebrato la dimensione profonda della **condivisione**: tra maestri e apprendisti, tra botteghe e città, tra Piemonte e mondo. L'edizione 2026 vuole accendere un faro sulla **storia d[illegible] pasticceria** e del territorio per trasmettere anche alle nuove generazioni il valore dell'eccellenza. Una storia locale che si intreccia con quella di altre regioni in un ideale gemmellaggio per la valorizzazione del settore.



LE DATE 2026

DOLCISSIMAArte
RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

12 NOVEMBRE 2026

EVENTO INAUGURALE
"L'ELEGANZA PASTICCERA DEL PIEMONTE"
AL MUSEO NAZIONALE DEL RISORGIMENTO TORINO

13 - 15 NOVEMBRE 2026

UN WEEK END DI DOLCI
INIZIATIVE DIFFUSE IN CITTA'
NEGOZI, TRAM, PALAZZI, MUSEI, PIAZZE, GELATERIE, GALLERIE D'ARTE



LE INIZIATIVE 2026

DOLCISSIMAArte
RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

PASTICCERI IN VETRINA: un tour esperienziale nei negozi del centro di Torino, dove i maestri pasticceri si esibiscono con le loro preparazioni più apprezzate e le offrono in degustazione al pubblico.

PASTICCINI IN CARROZZA: la colazione, il caffè dopo pranzo e la merenda a bordo del Tram Gourmet, accompagnati dai pasticceri e dalle guide turistiche per una degustazione "viaggiante" tra le vie della città.

COLAZIONE D'AUTORE: i caffè torinesi ospitano a turno il momento della colazione con la degustazione delle specialità della loro pasticceria.

DOLCISSIMO RECORD: i maestri pasticceri tentano il rcord della bignolata più grande del mondo.

IL MUSEO CI PRENDE GUSTO: eventi speciali nei musei torinesi con i pasticceri tra opere d'arte e architetture storiche.

DOLCISSIMArte
RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

LA PASTICCERIA COINVOLGE IL TERRITORIO PER CREARE UNA DOLCE ESPERIENZA URBANA

Ascom Confcommercio Torino e provincia ed **Epat** hanno voluto coinvolgere realtà significative e rappresentative di Torino per fare di DOLCISSIMArte un progetto che unisce la grande pasticceria piemontese con la bellezza dei luoghi, dei negozi e dei percorsi culturali della città. **Un itinerario fatto di eccellenza e qualità** per creare un'esperienza urbana che racconta il Piemonte attraverso i suoi sapori più golosi.

Dalle sale storiche del **Museo Nazionale del Risorgimento Italiano,** di **Palazzo Saluzzo Paesana**, passando per **gallerie d'arte**, librerie, gelaterie, bar e negozi del centro, DOLCISSIMArte crea connessioni tra arte, gusto e territorio.

Le **guide turistiche GIA Ascom** accompagnano i visitatori in percorsi narrativi che intrecciano cultura e dolcezza, mentre gli studenti degli **ITS Academy Turismo Piemonte** e degli istituti alberghieri contribuiscono attivamente agli eventi, vivendo un'occasione concreta di formazione e orientamento professionale.

Sempre più realtà chiedono di far parte di DOLCISSIMArte, riconoscendo nell'evento un'opportunità autentica di condivisione e sostenendo il percorso di valorizzazione della pasticceria piemontese.

DOLCISSIMArte
RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

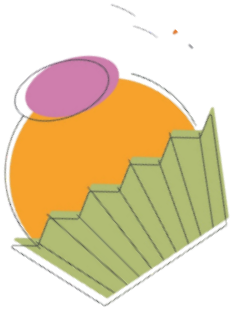
IMPATTO TERRITORIALE E VALORE PUBBLICO

DOLCISSIMArte 2025 ha puntato a valorizzare la pasticceria piemontese come patrimonio culturale, creando occasioni di incontro fra cittadini, imprenditori, visitatori, istituzioni e operatori economici.

I Maestri Pasticceri sono usciti dai loro laboratori portando in città le loro creazioni, simbolo di un **sapere antico e condiviso**. Non si tratta solo di dolci, ma di pezzi di **patrimonio culturale e sociale**, raccontati e offerti in contesti aperti, accessibili e ricchi di significato. È un gesto che **avvicina il pubblico alla cultura del "saper fare"**, rafforza il legame tra territorio e comunità e genera una narrazione collettiva che unisce tradizione e futuro.

Più la città si attiva, più la pasticceria viene conosciuta nella sua profondità e riconosciuta come eccellenza. DOLCISSIMArte rafforza la reputazione di **Torino come capitale dolciaria**, dà visibilità concreta alle imprese coinvolte e crea nuove **connessioni culturali e commerciali**, lasciando una traccia che va oltre l'evento.

Il progetto è stato possibile grazie al **sostegno delle istituzioni** del territorio, che ne riconoscono il valore pubblico e la capacità di attivare relazioni virtuose.



COMUNICAZIONE

DOLCISSIMAArte
RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE



- Comunicazione omnicanale on line e off line
- Ufficio stampa dedicato
- Canali social
- Collaborazioni con content creator e influencer
- Brandizzazione spazi
- Totem, flyer, locandine, cartoline, shopper, gadget

DOLCISSIMArte
RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

ORGANIZZAZIONE E PARTNER

DOLCISSIMArte è promossa e realizzata da:
Ascom Confcommercio Torino e provincia
EPAT

Con il patrocinio e il sostegno di:
Regione Piemonte, Città di Torino, Camera di commercio di Torino, Turismo Torino, Unioncamere Piemonte, FIPE, Iren.

Con il contributo di: sponsor privati e media partner

Promotori e organizzatori

ASCOM CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA

epat
FIPE ESERCIZI PUBBLICI ASSOCIATI TORINO E PROVINCIA

Con il contributo di

Eccellenza Piemonte

Camera di commercio Torino

Unioncamere Piemonte

Regione Piemonte

Città di Torino

iren

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

Sponsor

rossetto puratos
Food Innovation for Good

Tenuta Roletto

MOLINI FAGIOLI
FARINE ARTIGIANALI DI QUALITÀ

Media partner

PASTICCERIA INTERNAZIONALE



DOLCISSIMArte
RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

I MAESTRI PASTICCERI PARTECIPANTI CON LE LORO TORTE DOLCISSIMARTE 2025

TORINO

Baratti & Milano	Torta Barattina
Bona Die di Gertosio e Serra	Torta Dolce Autunno
Chicchisani	Torta Elsa
Fabrizio Racca Dessert	Torta Gianduia e Pralinée
Pasticceria al Cit	Torta Mango Loco
Pasticceria Bellocchia	Torta Nocciolotta
Pasticceria Cabaret	Torta Dolce Passione
Pasticceria D'Arrigo	Torta La Foglia
Pasticceria Dell'Agnese	Torta Maxima
Pasticceria Dolce Area	Torta Setteveli al pistacchio
Pasticceria Ghigo	Torta Nuvola
Pasticceria Giorcelli	Torta Arc en Ciel
Pasticceria Guardia	Torta Reale
Pasticceria Introvaia	Torta Modonica
Pasticceria Mazza	Torta Martina
Pasticceria Melillo	Torta Vignaiola
Pasticceria Orsucci	Torta Risorgimento
Pasticceria Raimondo	Torta Saint Honorè
Pasticceria Raspino	Torta La Puciunin
Pasticceria Rugantino	Torta Dorè
Pasticceria Sabauda	Torta Fogliage
Pasticceria Sacco	Marronata
Pasticceria Sida	Torta 100
Pasticceria Stillitano	Montebianco
Pasticceria Tamborini	Sacher Bianca
Pasticceria Uva	Torta Tropeziana
Pasticceria Venier	Cannolone
Pfatisch	Il Festivo
Spegis Cioccolato Torino	Torta Selvatica
Stratta Torino 1936	Torta Adri

TORINO PROVINCIA

Alpignano	
Pasticceria Mazzini	Torta Lampadina
Bardonecchia	
Pasticceria Ugetti	Torta Delizia d'Autunno
Borgaro	
Pastry and Coffee	Sacher a modo mio
Brandizzo	
Il bacio di Brandizzo	Dolce Equinozio
Caluso	
Bistrot Simeone	Torta Sole nel Bosco
Campiglione Fenile	
Pasticceria Re	Torta Déjà Vu
Carmagnola	
Pasticceria Molineris	Nocciolosa Croccante
Casellette	
Pasticceria da Grazia	Torta Bosco d'Autunno
Chieri	
Dolci & Dolci	Focaccia Dolce L'Alvà
Pasticceria Avidano	La Piemontese
Chivasso	
Il Dolce Canavese	Torta Chivassina
Pasticceria Bonfante	Torta Nocciolina
Pasticceria Piccoli	Torta con i buchi
Ciriè	
Pasticceria Gioya	Torta Gioyello
Cuorgnè	
Antica Pasticceria Panbelmonte	Torta Nocciolosa
Vinovo	
Dolcissimo	Torta Risorgimento
Volpiano	
Pasticceria Papillon	Torta Volpianina

DOLCISSIMArte
RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

I MAESTRI PASTICCERI PARTECIPANTI CON LE LORO TORTE DOLCISSIMARTE 2025

TORINO PROVINCIA

Ivrea	
Pasticceria Balla	Torta 900
Pasticceria Eporedia	Polenta di Ivrea
La Loggia	
Il Dolcino	Inno al Piemonte
Moncalieri	
Pasticceria SaBrò	Torta Persi Pien
Pinerolo	
Il Pasticcere	Torta Zurigo
Pasticceria Castino	Torta Zurigo di Castino
Poirino	
Pasticceria Orchidea	Nissola 'd Poirin
Rivoli	
Pasticceria Moine	Torta Bianca
San Benigno Canavese	
Maison Marilù	Torta Tyche
San Giorgio Canavese	
Pasticceria Roletti	Cupola alla mandorla
San Giusto Canavese	
Pasticceria Cinque Sensi	Torta Irma 38
San Mauro Torinese	
Pasticceria Gallizioli	Torta Piemontesina
San Sebastiano da Po	
Pasticceria Galla di Fabrizio Galla	Torta Pistacchio e Mango
Settimo Torinese	
Pasticceria Smimmo	Nuvola d'Oro
Trofarello	
Pasticceria Scalenghe	Un Dolce Natale
Venaria	
Pasticceria La Baita	Torta Allegra
Villardora	
Simone Vercellina	Torta Persi Pien
Villastellone	
Pasticceria Lombino	Torta Gianduiosa

BIELLA

Biella	
Pasticceria Ferrua	Torta Antico Canestrello

CUNEO

Barge	
Pasticceria Luciano	Torta Leonardo
Bra	
Pasticceria Converso	Torta Gianduia
Giamp Pasticceria	Torta Giuditta
Caffè della Posta	Torta Zurigo estiva
Canale	
Pasticceria Sacchero	Croquembouche di Duchesse
Dronero	
Antica Pasticceria Daniele e Nadia	Torta Rosa d'autunno

VERCELLI

Cigliano	
Pasticceria Lievitando	Mousse Panet-Tonello

DOLCISSIMAArte
RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

EVENTO INAUGURALE DOLCISSIMARTE 2025













DOLCISSIMAArte
RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

COLAZIONE D'AUTORE







DOLCISSIMAArte
RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

PASTICCERI IN VETRINA









DOLCISSIMA Arte
RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

PASTICCERI IN VETRINA







DOLCISSIMAArte
RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

PASTICCINI IN CARROZZA







DOLCISSIMAArte
RASSEGNA DELL'ARTE PASTICCERA DI TORINO E DEL PIEMONTE

WWW.DOLCISSIMARTE.IT

DOLCISSIMARTE@ASCOMTORINO.IT
011.5516237 - 247

