



La pasticceria



Pietrini e Bon Ton

Il gusto tra storia e futuro

SERVIZIO PROMOZIONALE foto FRANCO BORRELLI

Da una parte la pasticceria, che, grazie ai suoi bigné, agli aperitivi, alle uova dipinte a mano, ha conquistato l'intera Valsusa.

Dall'altra il catering, con Gabriella Pietrini alla regia, per regalare indimenticabili momenti di gusto ai vostri eventi privati

La ricetta perfetta? Ingredienti di qualità mescolati a una fervida creatività e arricchiti da una passione decennale, che si abbina a una professionalità impeccabile. È così che, dal 1958, la pasticceria Pietrini è 'la' pasticceria in Valsusa. Il **maitre pâtissier Aldo Pietrini** è considerato un vero artista del settore: basta ammirare i paesaggi e monumenti che **dipinge a mano** sulla pasta di mandorla – da applicare poi sulle uova di cioccolato – per capire che la sua non è una dote da tutti. Ma un grande uomo ha sempre al suo fianco una grande donna: **Gabriella Pietrini**, che ha voluto ritagliarsi una sua nicchia di espressione professionale dando vita, 22 anni fa, a **Bon Ton Catering&Banqueting**: «*Forte della mia esperienza in pasticceria, ho voluto trasferire la qualità della produzione pasticceria in menù creati ad hoc per piccoli e grandi eventi. Pranzi aziendali, matrimoni, feste private, organizzati all'aperto o in location storiche. Il mio staff e io sappiamo modulare la proposta in base alle richieste, sempre con stile ed eleganza.*». Peculiare, in particolare, ci è sembrata la proposta che rende **omaggio ai prodotti del territorio**: i plin al salampatata, il sushi piemontese, le gaufre salate e i piccoli cartocci di fritto misto.

Si potrebbe continuare raccontando la famiglia Pietrini e sottolineando che, accanto a due grandi genitori, c'è anche un grande figlio. Ecco **Matteo, 26 anni** appena ma idee già molto chiare: «*Tre anni fa abbiamo ristrutturato i locali della pasticceria storica mantenendo gli arredi originali e, al contempo, creando nuovi spazi per dare maggiore respiro alla nostra proposta di caffetteria e bistrot.*». Questo è stato solo il primo passo di quello che è il progetto della **'nuova' Pietrini**: «*In Valsusa mancava un locale completo, in grado di soddisfare il palato dalla mattina, con colazioni sempre fresche, alla sera, passando dai piatti caldi del pranzo fino all'aperitivo. Sempre con la garanzia della qualità della cucina, che è la medesima in cui si creano*



Il caffè bistrot



Torte artigianali



Matteo Pietrini

Dal centro storico di Susa, uova di Pasqua dipinte a mano



Aperitivo kir royal ai frutti rossi



per i piatti del catering». C'è anche una piccola ma selezionata **enoteca** da cui scegliere i calici per gli **aperitivi**. In alternativa, Matteo è un abile barman, particolarmente apprezzato per i suoi **cocktail**.

Stagione dopo stagione, il pubblico della pasticceria è diventato trasversale: dai giovani che non rinunciano all'**apericena** servito (dieci portate più il dolce) alle famiglie che organizzano la **colazione della domenica** alla pasticceria, per gustare brioche sempre fresche, farcite di creme a seconda del desiderio del cliente, da chi desidera una **pausa pranzo veloce**, ma senza

rinunciare al gusto, a chi si ferma al bar per provare i nuovi **dolci monoporzione**. Si conferma il successo anche per le **torte personalizzate**, la pasticceria mignon e il famoso **Pan della Marchesa**.

«*60 anni di storia sono un ottimo biglietto da visita e questa tradizione decennale rappresenta per noi un bagaglio di conoscenza da cui partire per guardare al futuro.*», conclude Aldo Pietrini. Un futuro che ci riserva ulteriori sorprese: Matteo Pietrini ha già organizzato alcune **serate a tema con musica dal vivo**, ma il prossimo passo potrebbe essere quello di fissare degli appuntamenti dedicati all'**abbinamento cibo e vino**.

PASTICCERIA PIETRINI 1958

Piazza De' Bartolomei, 10 – Susa (TO)

Tel. 0122.622303

Chiuso lunedì

www.pietrinisusa.it

BON TON CATERING&BANQUETING

Strada alla Villa d'Agliè, 26

(riferimento per i clienti della zona di Torino)

Via Montenero, 1 – Susa (TO)

Tel. 0122.629740 – 335.244046

www.bontondipietrini.it

WHY CHOOSE PASTICCERIA PIETRINI 1958 – BON TON ?

- Petrini is a pastry shop, a cafeteria, and a bistrot
- From the old town of Susa, hand painted Easter eggs
- Bon Ton, stylish catering

Il **Pan della Marchesa** è un dolce inserito nel Paniere di Susa Galupa e rende omaggio ad Adelaide, marchesa di Susa: la ricetta risale al 1958 ed è a base di miele, rum e gocce di cioccolato. Squisita la copertura con le scaglette di mandorle, nocciole tostate e con zucchero granellato.