



Un grande classico: la battuta di fassone secondo Bon Ton

Cordialità, serietà, flessibilità e disponibilità. Uno staff efficiente e uno chef di livello. Esperienza nel settore e la partnership con la Pasticceria Pietrini. Un nome, Bon Ton, ormai riconosciuto in tutto il territorio. Queste le carte (vincenti), in mano a Gabriella, di un progetto che non ha intenzione di rallentare

Sempre giusto scegliere Bon Ton

SERVIZIO PROMOZIONALE foto FRANCO BORRELLI

Un saggio e soddisfatto signore, una sera, mi disse che «**poche cose nella vita sono difficili come organizzare un buon catering**»; una verve alla **Oscar Wilde** che evidenziava, però, un'assoluta verità. Sarà per questo che stupisce sempre un po' come lo staff di **Bon Ton** riesca a far sembrare semplice il lavoro che svolge. Che l'evento sia con aziende o privati, in qualunque location si svolga, lo zampino di **Gabriella Pietrini** è sempre presente e riconoscibilissimo, fedele ai suoi ideali: cordialità, attenzione a ogni particolare, serietà, flessibilità, per poter garantire un servizio di **catering e banqueting** decisamente **sartoriale**. Perché chi si intende di quadri (o semplicemente se ne ritrova tanti in casa) sa quanto siano importanti le cornici. Perché ogni evento, specie se **'per sempre'** come un matrimonio, non può lasciare nulla al caso, deve essere indimenticabile: di quei matrimoni fra giugno e luglio, col cielo azzurro e gli abiti chiari, quando il sole non sembra voler tramontare e si è ormai in vacanza. E pare già di esserlo anche mentre giungiamo qui, in **Val di Susa**, con il vento e le montagne e il verde a cui non siamo abituati, che ci sorprende sempre un po'; guidati in tutto, accompagnati letteralmente per mano nel vialetto del giardino che conduce alla **'cabane'** utilizzata per le prove generali del matrimonio. La tavola di bianco vestita (se avete scelto il bianco, ovviamente), la **mise en place** selezionata su misura fra tantissime alternative, le portate concordate faccia a faccia con lo **chef Moreno**, la valle di sfondo che pare un quadro: tutti elementi cardine di una serenità necessaria a prendere decisioni di valore.



La 'cabane' nel giardino antistante le cucine di Bon Ton

Cortesia, disponibilità, flessibilità



Lo chef Moreno all'opera



Ecco, l'idea della **qualità** è un po' il fil rouge che contraddistingue ogni lavoro di Bon Ton; le preparazioni portano in scena quelli che sono i prodotti e le **eccellenze** del territorio, e lo chef con la sua brigata prepara personalmente la pasta fresca (e non lo fanno più in molti). Allo stesso modo, l'**ordine** e la **pulizia**, fiori all'occhiello, sono obiettivi quotidianamente perseguiti, e oltretutto si evolvono attraverso investimenti in nuovi macchinari e tecnologie. «**Chi si ferma è perduto e niente va lasciato al caso**»: queste parole risuonano come un mantra e ben descrivono l'approccio di Gabriella verso i clienti e gli sposi che si presentano nella sede di Torino per chiacchierare e organizzare; sempre in mezzo al verde, sempre **a proprio agio**, per concordare ogni dettaglio. La ciliegina sulla torta (è il caso di dirlo) è poi da sempre



Gabriella Pietrini



Paste artigianali con sfumature e ripieni secondo stagionalità e preferenze degli sposi

la stretta collaborazione con l'altra attività di famiglia, quella **Pasticceria Pietrini** che dal **1958** è riferimento dolciario per tutta la valle e non solo. Così, al lavoro di catering e banqueting organizzato da **Gabriella** si aggiungono le delizie curate da **Aldo** e dal figlio **Matteo**. Profumi inebrianti, silenzi di valle, tanti motivi, insomma, che portano ad affidarsi a Gabriella e alla sua agenzia; perché, in fondo, il **bon ton** sono le buone maniere, la ricercatezza e una discreta dose di classe, di quella che non stufa, che ne servirebbe sempre un po' di più. E poi basta una chiacchierata, a **Susa** o a **Torino**, all'ombra delle montagne o del precollina, per capire quanto sia stato giusto scegliere Bon Ton.

BON TON CATERING & BANQUETING

Strada alla Villa d'Agliè, 26 – Torino
Via Montenero, 1 – Susa (TO)
Tel. 0122.629740 – 335.244046

PASTICCERIA PIETRINI 1958

Piazza De Bartolomei, 10 – Susa (TO)
Tel. 0122.622303

www.pietrinisusa.it

WHY CHOOSE PASTICCERIA PIETRINI 1958 – BON TON?



- High profile catering and banqueting services
- Availability, flexibility and courtesy
- Traditional pastry

In un'atmosfera 'agreste', la prova del menù condivisa direttamente con lo chef, che sarà presente all'evento

