



Novità, certezze, ricerca, sfide, tutto questo in due parole: Bon Ton. Forte di un'esperienza ormai consolidata, il team di Gabriella Pietrini affronta un'estate ricca di impegni, progettando una nuova, entusiasmante stagione di eventi

Orizzonti di Bon Ton

SERVIZIO PROMOZIONALE foto FRANCO BORRELLI

Pensare a un **catering**, personalmente, da un po' di tempo a questa parte significa pensare a **Bon Ton**. A prescindere dal tipo di evento, che sia una cena o un matrimonio e dal numero degli invitati, cento o mille, la mente si rivolge subito a **Gabriella Pietrini**. In particolare, alla **Villa d'Agliè**, location per eventi griffati Bon Ton, ma anche il luogo della **collina torinese** nel quale si viene accolti per un colloquio. Qui, tra i **tigli**, il verde, il silenzio surreale (e lo è perché siamo attaccati alla città, eppure il rumore più invadente è un cane che abbaia ogni tanto), è possibile concordare ogni dettaglio del proprio evento: dalla **mise en place** a tutte le sfumature del menù. Praticamente, un sarto in collina che, con tutta la serenità che il luogo garantisce, disegna, su misura, l'«abito» perfetto per l'occasione. Immersi nella **bellezza**, tendenzialmente ci si ritrova ispirati a creare cose belle, e questa seicentesca villa ovviamente contribuisce; ma se risulta più comodo fare un salto fuori città, anche la sede di **Susa** accoglie la clientela a braccia aperte. La costante è il silenzio, la **tranquillità** che questo pezzo di montagna sa trasmettere, con la magia dei fiori bianchi che distrae mentre si aspettano le preparazioni della cucina adiacente, che sforna proposte tutte da assaggiare per comporre il menù che vi sarà dedicato. Un menù già di alto livello, che può sempre contare sull'appoggio, più che affidabile, della storica **pasticceria** della **famiglia Pietrini** a Susa, vanto della valle e non solo. Perfezionisti in tutto: dai luoghi d'accoglienza ai piatti, e il pedigree è di quelli che lasciano pochi dubbi, anche se non viene sbandierato (Bon Ton è pur sempre eleganza). **Museo Egizio, Lavazza, Palazzo Saluzzo Paesana, Museo del Risorgimento, Museo dell'Automobile, Villa Vigna Chinnet, Villa Bria** sono solo alcuni dei

Arrosticini



partner e delle location che si affidano alla professionalità di Gabriella e del suo team. Team che si aggiorna, si rinnova, con nomi importanti e curiose **idee per il futuro**. Nuovi orizzonti, **sguardi d'autore** di chi non riesce proprio a non pensare in grande. E tutto ciò ci viene spiegato con gli occhi che brillano, con quella luce che contraddistingue chi crede nell'innovazione, chi progetta, chi non si arrende a un domani scontato. Naturalmente restando in tema, quindi, «è bello **stupirsi** e saper **stupire**, ma senza rinunciare mai al palato», e in queste parole c'è più o meno tutto ciò che Bon Ton vuole essere, anche per la nuova stagione. E cioè voglia di riscrivere i codici del catering, in particolare del concetto di finger food; desiderio di esplorare le vie della **creatività** e della **ricerca**, senza mai accantonare l'importanza del **gusto**. Perché in fondo è da qui che tutto è cominciato, dalla naturale necessità di proporre **cose belle, e buone**; da questi splendidi giardini in collina e dagli alberi che, soprattutto adesso, nell'**estate** torinese, ci concedono un po' di ombra. In attesa delle sorprese che solo il **futuro** saprà rivelarci.

BON TON CATERING & BANQUETING

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



Gaufre



Gabriella Pietrini

PASTICCERIA PIETRINI 1958

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

www.pietrinisusa.it



Finger food

WHY CHOOSE PASTICCERIA PIETRINI 1958 - BON TON?



- Amazing location and service
- Tailored catering and banqueting services
- Historic bakery in Susa

Servizio catering e banqueting su misura