

«GERLA 1927» ESORDISCE CON NUOVI PROGETTI

Dolce & salato il binomio vincente per il leggendario "re" delle torte

«Gerla 1927», la storica pasticceria e cioccolateria di Torino ha cambiato pelle, l'ingresso di nuovi soci - un esperto gastronomo e chef, un cioccolatiere-pasticciere di collaudata esperienza e un imprenditore che ha sviluppato il progetto - ha portato in azienda nuova vitalità e ancora una maggiore attenzione verso il pubblico. Un percorso che ha come obiettivo produrre, vendere e somministrare prodotti dolci e salati. Così oggi, «Gerla 1927» opera su più fronti: due caffetterie, due pasticcerie, due ristoranti e anche una gastronomia. I servizi offerti sono unici ed esclusivi, a cinque stelle. Vanno dalle degustazioni di salumi e affettati di eccellenza frutto della selezione Parma & Co (tipo culatello e salumi di maiale nero italiano, tanto per citare qualche specialità), ai formaggi selezionati da Roberto Borgiattino, alla pasta fresca prodotta nel laboratorio a vista nel negozio di corso Vittorio Emanuele II 86, sino alla gastronomia dello chef Sandro Vietti che spazia dalle ricette classiche piemontesi, ai piatti di pesce crudo, alla produzione di



moso «Dujot» (marchio registrato) dalla quale sgorga cioccolata gianduja che viene servita alla temperatura di 38 gradi centigradi, lavora a ciclo continuo nel negozio di corso Vittorio Emanuele II 88. Proprio da queste mura, attraverso una scala, si accede al ristorante, concepito come un'orangerie (da cui il nome del locale); ampie vetrate, soffitti a volta, salette intime e raccolte, piante di arance, limoni e mandarini sparse ovunque. A pranzo propone piatti classici della cucina tradizionale piemontese; alla sera si fa più elegante, tra luci soffuse, e mise en place impeccabile si possono scegliere tre differenti selezionati menù o piatti alla carta, di terra e di mare. Suggestioni uniche di ambienti e sapori.

Nel ristorante concepito come un'orangerie campeggiano piante di limoni e mandarini

particolari foie gras. Per quanto riguarda le specialità dolciarie ci si può sbizzarrire con oltre 60 tipi di praline, i marron glacés, le torte classiche di Gerla oltre a quelle prodotte su disegno del cliente, studiate ad hoc per ogni esigenza o tipo di cerimonia: compleanni, matrimoni, eventi sportivi, meeting aziendali. Creazioni scenografiche ai massimi livelli, come la maxi torta commissionata dalla Juventus per festeggiare la vittoria dello scudetto 2011-2012 (ben 1300 porzioni); o quella realizzata, per 800 persone, in occasione dell'inaugurazione del Salone Internazionale del Libro. La fontana del cioccolato con il fa-

Cesti colmi di primizie (e delizie) gourmand così la tavola delle feste diventa ghiottoneria

■ ■ Dolce oppure salato. Sarà un Natale comunque ghiotto, ricco di specialità degne di Fauchon la più celebre e chic pasticceria di Parigi, come del famoso Peck a Milano.

Ed ecco la novità: da quest'anno «Gerla 1927» accosta alle classiche confezioni natalizie - che spaziano dalle stecche di praline lunghe oltre mezzo metro, alle creme spalmabili, ai panettoni farciti ai marron glacés, ai quattro tipi di gianduiotti (nelle varianti mini gianduja, fondente, classico e tagliato a mano, oltre a una serie di gianduiotti in formato maxi che arrivano a pesare 5 kg, da tagliare a coltello),

ai cremoni che sono blocchi di cioccolato gianduja e crema nocciola - grandi e scenografici cesti colmi di specialità salate, introvabili altrove in città se non nel negozio di corso Vittorio Emanuele II 86, sede della gastronomia e del laboratorio di pasta fresca.

Per dire: dai culatelli Vescovi (premiato nel 2012 come culatello migliore d'Italia), ai salumi e affettati frutto di una selezione rigorosa della società Parma & Co, come il salame di maiale nero brado italiano, che è l'equivalente del pata negra spagnolo, una razza suina di cui vengono allevati ogni anno solo sei mila capi, sino a ben 59 sali

e spezie rare provenienti da ogni angolo del pianeta. E, cosa importante, i prezzi sono «sostenibili».

Proprio come il servizio catering, il cui menù viene ogni volta studiato ad hoc, in base al budget disponibile: per eventi privati o per meeting aziendali, vengono serviti da personale cortese e professionale.

A Torino, «Gerla 1927» è presente anche in corso Galileo Ferraris 290 con la caffetteria e il ristorante «G Square»; e in via Principi D'Acaja 12 con la pasticceria e la cioccolateria dove è possibile acquistare tutte le specialità dolciarie della casa.

GERLA 1927

Pasticceria
Cioccolateria
Caffetteria
Ristorante
Spalmeria Patisserie

TORINO

Pasticceria, Caffetteria e Ristorante
Corso Vittorio Emanuele II 88

Pasticceria, Cioccolateria
Via Principi D'Acaja 12

Caffetteria e Ristorante
Corso Galileo Ferraris 290

Spalmeria
Via Principi D'Acaja 12

www.gerla1927.com

Nella maison dello stile svetta la qualità

Dolce & salato il binomio vincente per il leggendario "re" delle torte

Bracciali in cachemire e fragranze vigorose

Spiciale Regali di Natale

ESORDISCE CON NUOVI PROGETTI

Dolce & salato il binomio vincente per il leggendario "re" delle torte.

CREATI DAL PASTICCIERE E CHIEF SANDRO VIETTI

Con il suo stile e la sua esperienza, Sandro Vietti ha creato una serie di piatti unici e originali, che rappresentano un'evoluzione della cucina piemontese.

Nizzo32

ASPESI
BARBA
Cantarelli
CAPOBIANCO
D'Amico
ISAIA
SIVIGLIA

TORINO, via Nizzo 32
www.nizzo32.com