La Torinese
Dolci Tradizioni Italiane dal 1932
Pasqua 2019

Negli anni del primo dopoguerra il fermento, la passione, il desiderio di costruire e di affrancarsi dalla povertà erano cosa diffusa. Tra i molti talenti ed intraprendenti di allora un giovane toscano, Primo Verri, fermo delle sue capacità e motivazioni si trasferì in quella che si preannunciava essere una Nuova Grande Torino.

Torino la città che ha dato vita ad una delle più vivide e reali testimonianze di sviluppo e crescita sociale ed economica, la già capitale di Ducato, di Regno e d'Italia, incommensurabile patrimonio di storia e cultura.

Negli anni di un fermento intellettuale senza pari, di un florido artigianato corollario alla crescente e promettente industria automobilistica, in un contesto particolarmente favorevole si crearono anche le migliori premesse per quello che si sarebbe rivelato non solo un estroso pasticcere ma anche uno dei protagonisti del "dolce fare italiano".

In questa unica, straordinaria città, cresciuta all'ombra dei Savoia, nella sua storia plurimillenaria e nella commistione di popoli lingue e dialetti si rese possibile anche il sogno del Verri intenzionato anch'egli ad "unire" se non altro, grazie ai suoi apprezzatissimi dolci.

Che si fosse fornai, pasticceri cioccolatieri o confettieri non c'era artigiano che non conoscesse la ricetta del Pan de Ton milanese (si dice che fu creato per la prima volta alla Corte del Duca Ludovico Sforza detto il Moro) ma a tutti era anche nota la complessità di questo straordinario dolce, a partire dalle cure per il Lievito Madre sino alle lunghe e fondamentali fasi di lavorazione.

La passione per l'eccellenza la capacità di dare equilibrio e struttura agli ingredienti e lo studio continuo sulla combinazione dei sapori portarono il pasticcere ad aprire in via Franco Bonelli 2, nel borgo popolare di Porta Palazzo il suo primo piccolo laboratorio di pasticceria.

Gli italiani si sa erano e sono amanti della buona tavola, il luogo dove si riscoprono le antiche tradizioni e si condividono i sapori della propria terra e nel periodo natalizio moltissimi erano coloro che apprezzavano il panettone ritenendolo ideale e perfetto per la chiusura del convivio.

Queste ragioni portarono il pasticcere a specializzarsi nella produzione del Re dei lievitati, l'unico dolce che accomunava i gusti e le preferenze. Dalle alpi alla Sicilia non c'era italiano che non l'avesse gradito e apprezzato ogni anno almeno una volta.

Dal 1932 il laboratorio di pasticceria La Torinese, sito oggi in Via Vicenza 23, è diventato la dolce "fucina" dei torinesi, il luogo dei piacevoli profumi di vaniglia arancia e burro .

In quasi cento anni i prodotti La Torinese hanno allietato milioni di appassionati in Italia oltreché in 20 paesi nel mondo.

Nei laboratori de La Torinese si producono oltre 50 diverse ricette tra Panettone Classico, glassato alla piemontese, specialità farcite e/o ricoperte, Pandoro classico e specialità, Colomba classica e specialità, in un ciclo di lavorazione complessiva che porta al prodotto finito in circa 70 ore.

Molti dei nostri prodotti sono ancora confezionati manualmente, non solo per la connotazione artigianale ma perché la loro preziosità sia evidente ed apprezzata anche nella loro veste esterna.

Una storia lunga con tutte le connotazioni dell'impresa, quella sfidante in tutti i sensi quella che senza il sacrificio, il lavoro di squadra e una visione comune non sarebbe esistita, una storia che oggi prosegue all'interno del maggiore gruppo italiano nel mercato dei lievitati del segmento premium.

La migliore delle prospettive quindi per far si che un sogno, i sacrifici e l'ambizione di generazioni di artigiani e lavoratori continuino a fare felici gli amanti del più buono dei dolci italiani.

A La Torinese si è sempre operato per la soddisfazione del cliente con la consapevolezza che non c'è gioia maggiore del dare gioia specie quando la propensione è quella di fare sempre meglio.

Durante tutto l'anno i nostri prodotti e una selezione di prelibatezze sono sempre acquistabili presso lo Shop di Via Avellino 8.

Colomba Glassata alla Nocciola

1000 g / confezione da 6 pezzi / codice 122521

Colomba al Cioccolato Fondente

1000 g / confezione da 6 pezzi / codice 122522

Colomba Pandorata

1000 g / confezione da 6 pezzi / codice 122524

Tradizionali

Colomba ai Frutti Tropicali

750 g / confezione da 6 pezzi / codice 122585

Colomba Glassata alla Nocciola

750 g / confezione da 6 pezzi / codice 122583

Colomba alla Pesca

750 g / confezione da 6 pezzi / codice 122587

Fior di Colomba

Colomba agli Agrumi

750 g / confezione da 6 pezzi / codice 122686

Colomba all'Albicocca

750 g / confezione da 6 pezzi / codice 122687

Colomba all'Ananas

750 g / confezione da 6 pezzi / codice 122688

Delizie

La Torinese
Dolci Tradizioni Italiane dal 1932
COLOMBA
•ANANAS•

Colomba Farcita al Limone

1000 g / confezione da 4 pezzi / codice 123583

Colomba Farcita ai Frutti di Bosco

1000 g / confezione da 4 pezzi / codice 123587

Colomba Farcita al Pistacchio

1000 g / confezione da 4 pezzi / codice 123582

Antiche Ricette Farcite

Colomba Glassata alla Nocciola (Confezione colori assortiti)

750 g / confezione da 6 pezzi / codice 122597

Confezione Kelly

Colomba Classica

750 g / confezione da 8 pezzi / codice 122551

1000 g / confezione da 8 pezzi / codice 122552

Colomba al Cioccolato

1000 g / confezione da 8 pezzi / codice 122553

Colomba Pandorata

1000 g / confezione da 8 pezzi / codice 122554

Classiche

La Torinese
La Torinese
COLOMBA CLASSICA
COLOMBA CLASSICA

La Torinese

Dolci Tradizioni Italiane dal 1932

IDB S.r.l.
Via Cà Mignola Nuova, 1577/A - 45021 Badia Polesine (RO) ITALIA - www.idbgroup.it

Atelier aziendale
Via Avellino,8 - 10144 Torino