

### **NATALE 2025**

IL PANETTONE SOTTO LA MOLE





**NATALE 2025** 

# LA TORINESE LO SOLUTION DE LA CONTROL DE LA

Negli anni del primo dopoguerra il fermento, la passione, il desiderio di costruire e condividere erano cosa diffusa. Tra i molti talenti ed intraprendenti di allora un giovane toscano, Primo Bertaccini, 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 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 Bertaccini 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 Toni 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 il suo primo laboratorio in via Franco Bonelli 2, nel borgo popolare di Porta Palazzo e di lì a poco anche un negozio in via Chiesa della Salute nel quartiere di Borgo Vittoria.

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.

Da ovunque venivano le richieste dello straordinario panettone glassato alla nocciola, interpretato con maestria e pura tecnica pasticcera dal Bertaccini, abile lievitista, imprenditore, padre e suocero, tanto lungimirante quanto concreto nel guardare alla discendenza e alla continuità d'impresa.



Enthusiasm, passion, a widespread desire of rebuilding and sharing were touching Turin folks during the post-war years. Among the lots of able and enterprising people of that time, a young Tuscan, Primo Bertaccini, confident in his own skills and motivation, shifted the business towards what seemed to be a Great New Turin.

Turin is the city where one of the most vivid and real experiences of social and economic development and growth took place, Turin was the former capital of the Savoy Kingdom and of Italy, with an immense historical and cultural heritage.

These were years of an unrivalled intellectual tumult, of a booming and prospering craft and automotive industry, and Primo Bertaccini revealed to be not only the whimsical pastry chef he actually was, but one of the key players in the "Italian sweets" world.

Primo's sweeties were loved by everyone and appeared to be "cutting across" his wide-ranging customers and fans... someway all this was reflecting Turin's spirit, its unconventional mingling of peoples, languages and dialects. A unique, amazing city, grown up in the shadow of Savoy, with its centuries of history.

There was not a baker, pastry chef, chocolatier or confectioner who did not know the recipe for the Milanese Pan de Toni (it is said that it was created for the first time at the Court of Duke Ludovico Sforza called the Moro) but everyone also knew how complex this extraordinary dessert was, including the care for the sourdough and the long and key processes involved in its making.

His passion for excellence, aptitude to give balance and texture to ingredients mixing and his unceasing search for new flavour combinations led the pastry chef to open his first small shop in via Franco Bonelli 2, in the popular area of Porta Palazzo.

Italians were and are known to be devotees of good food, they rediscover ancient traditions and share the tastes of their land particularly at Christmas time and many were those who appreciated the panettone, considered the perfect conclusion to the feast.

These reasons led the Master Confectioner to focus on the production of Panettone, the king of leavened products, a cake actually capable to bring all tastes together. From the Alps to Sicily, almost everybody enjoyed this speciality at least once a year.

Master Bertaccini's outstanding panettone with icing and Piedmont hazelnuts started to be requested from everywhere, his genius in creating such an amazing cake made him very popular, being at the same time a brilliant confectioner, businessman, father and father in law, either farsighted or concrete in safeguarding his descent and company stability.



E' del 1959 il trasferimento della produzione in quella che oggi conosciamo come La Torinese una nuova brillante realtà alla guida della quale si posero appunto dopo una notevole esperienza con il suocero i giovani Angelo Palazzini e Piero Verri, di fatto nuovo corso dell'azienda.

La Torinese, nell'attuale sito di Via Vicenza 13, diventò la dolce "fucina" dei torinesi, il luogo dei piacevoli profumi di vaniglia arancia e burro.

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

Molti 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.

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

A La Torinese si è sempre operato per la soddisfazione del cliente con la consapevolezza che non c'è gioia maggiore del dare gioia.

Con questo pensiero Claudio Verri e Milvia Palazzini, terza generazione, hanno dato continuità e prospettiva all'impresa, con la consapevolezza che solo il sacrificio, il lavoro di squadra e una visione comune sarebbero stati il driver di nuovi successi. Una storia quindi che prosegue all'interno del maggiore gruppo italiano nel mercato dei lievitati da ricorrenza del segmento premium.

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

Durante tutto l'anno e per la felicità di tutti i golosi i prodotti La Torinese e la migliore selezione di prelibatezze sono sempre acquistabili presso lo Shop di Via Avellino 8, a Torino.









In 1959 the production shifted from the first laboratoryshop towards actual "La Torinese" premises, a new smart enterprise guided by the veteran Primo Bertaccini and the two young sons-in-law Angelo Palazzini e Piero Verri.

La Torinese new premises, now located in Via Vicenza 13, has been the sweet "forge" of Turin, the place to enjoy the pleasant aromas of orange, vanilla and butter.

Throughout a production process of about 70 hours to get the finished product, La Torinese can produce over 50 different recipes, including Classic Panettone with Piedmont-style icing, creamy filled and/or coated specialities, the classic Pandoro, the unique "Pandorato" cake, an exclusive speciality featured only by La Torinese and the Easter cake Colomba.

Many of our products are still packaged by hand because we love to offer our customers an added value coming from this attentive and stylish way to "dress up" our cakes.

In over 100 years La Torinese kept on delighting millions of estimators, both from Italy and from 20 foreign Countries.

La Torinese has always been working to provide customer contentment, being aware that: "there is no greater joy than giving joy"

Keeping all this in mind, Claudio Verri and Milvia Palazzini, third generation, have given endurance and perspective to the business, conscious that only sacrifice, team work and a common vision could embody the driver to new success. A story that goes on, inside the major Italian Group of seasonal bakery, focused on the premium quality benchmark.

The greatest possible outlook, then, to ensure that a dream, sacrifices and the ambition of generations of craftsmen and workers keep on enchanting the lovers Italian High Quality Panettone.

Our products and a selection of delicacies are available all year round at the Via Avellino 8 shop, specially produced for the lovers of "La Torinese" sweet-smelling specialities.





TURINÈ® **GIANDUIOTTI LACINQUECENTO** CLASSICA CIUFFI 9

## TURINE<sup>®</sup>

Un richiamo alle nostre origini è un accento che potrebbe sembrare solo un piccolo dettaglio, in realtà vuole comunicare un'intera storia di passione per l'eccellenza di uomini, donne, artigiani e pasticceri.

TURINÈ® VALORIZZAZIONE DELLE RICETTE DEL PASSATO

TURINÈ® RICERCA DI SAPORI E PROFUMI

TURINÈ® SELEZIONE DEI MIGLIORI INGREDIENTI

TURINÈ® LIEVITO MADRE CON CEPPO QUASI CENTENARIO

TURINÈ® L'EMOZIONE DI FESTEGGIARE ASSIEME

TURINÈ® UNA COSTANTE PROPENSIONE AL MIGLIORAMENTO

TURINÈ® LA DIMOSTRAZIONE CHE OGNI SOGNO SI PUO' REALIZZARE

TURINÈ® ORGOGLIOSAMENTE PRODOTTO A TORINO

TURINÈ® L'INCOMMENSURABILE FIDUCIA DEI NOSTRI CLIENTI

TURINÈ® DOLCI DEL PIEMONTE DAL 1932

Una linea di panettoni versatile sia per ricette, peso e confezioni. Dalla preziosa manualità degli incartati a mano, ai tradizionali astucci di pasticceria, quelli che usavamo anche nel primo negozio a Porta Palazzo, ogni soluzione è stata pensata per farvi fare bella figura.

Non poteva mancare la latta da collezione, perfetta per i regali più importanti e soprattutto per farsi ricordare nel tempo. I mignon poi, la novità che quest'anno punta ad ingolosire sia grandi che piccini offrendovi l'opportunità di assaggiare più gusti.

































### 1015008 8003035150087 PANETTONE CLASSICO IN LATTA

confezione 1000g 6 pezzi per cartone

### TRADITIONAL PANETTONE TIN BOX

net weight 1000g pcs /carton: 06

shopper in dotazione al cartone shopping bag inside the carton

### 1015115 8003035151152 PANETTONCINO CLASSICO IN LATTA

confezione 100g 12 pezzi per cartone

### TRADITIONAL MINI PANETTONE TIN BOX

net weight 100g pcs /carton: 12

















### 1015123 8003035151237 **GIANDUIOTTI SFUSI**

confezione 1000g 3 kg per cartone

GIANDUIOTTI CHOCOLATES
net weight 1000g
kg / carton: 03

Disponibile da ottobre. Available from October.

Sacchetti e nastro con marchio in dotazione. Branded bags and ribbon included.



# INCARTATI da 500

### Vroom

Ci sono gusti che accomunano tutti sia gli italiani che i golosi di ogni nazione! Quando pensiamo che dal 1932 i nostri clienti in oltre 20 paesi apprezzano le nostre specialità ci sentiamo pieni di orgoglio. Ne abbiamo fatta di strada e molta ne faremo ancora!!

Eccoli i gusti con il turbo: Gocce di cioccolato, Gocce di cioccolato e Crema di Amarena, Pere semi candite e Cioccolato fondente, Limoncello e l'immancabile Classico.

### Vroom

There are flavours bringing all sweet tooth together, either coming from Italy or foreign Countries! Customers from over 20 Countries have appreciated our specialities since 1932, and this makes us feel gratified. We have gone far and still have a long way ahead.

Here are the "turbo" flavours we have thought for our panettone cakes: with Chocolate Chips, with Chocolate Chips and Amarena Cherries Cream, with soft Pears Cubes and Dark Chocolate, with Limoncello and the enduring "Classic" with raisins and candied orange peels.

Vroom





### Vioom

1015041 8003035150414 PANETTONE CLASSICO INCARTATO

confezione 500g 12 pezzi per cartone

TRADITIONAL PANETTONE HAND WRAPPED

net weight 500g pcs /carton: 12

1015044 8003035150445 PANETTONE FARCITO CON CREMA AL LIMONCELLO, CON SCORZE DI LIMONE CANDITE INCARTATO A MANO

confezione 500g 12 pezzi per cartone

PANETTONE WITH CANDIED LEMON PEELS, FILLED WITH LIMONCELLO CREAM HAND WRAPPED

net weight 500g pcs /carton: 12 1015042 8003035150421 PANETTONE PERE E CIOCCOLATO INCARTATO

confezione 500g 12 pezzi per cartone

PANETTONE WITH PEARS AND CHOCOLATE CHIPS HAND WRAPPED

net weight 500g pcs /carton: 12



1015040 8003035150407 PANETTONE GOCCE DI CIOCCOLATO E CREMA DI AMARENA, RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE INCARTATO

confezione 500g 12 pezzi per cartone

PANETTONE WITH CHOCOLATE CHIPS & AMARENA CREAM, COVERED WITH PLAIN CHOCOLATE HAND WRAPPED

net weight 500g pcs /carton: 12















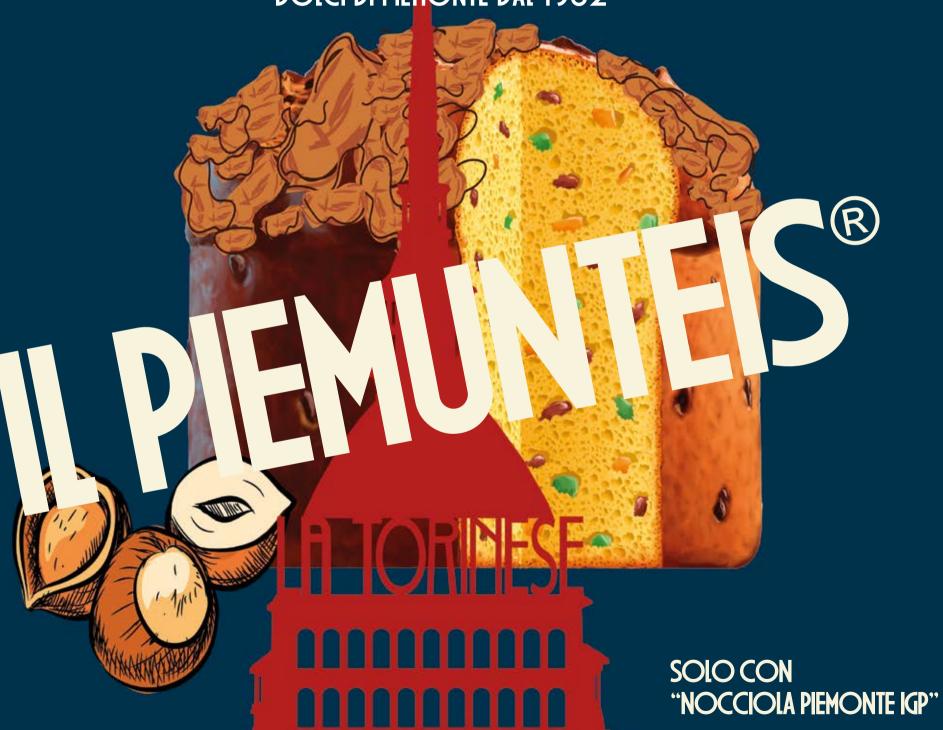






## LA TORINESE

DOLCI DI PIEMONTE DAL 1932



47

















1015026 8003035150261 PANETTONE CLASSICO IN CAPPELLIERA

confezione 1000g 6 pezzi per cartone

TRADITIONAL PANETTONE HATBOX

net weight 1000g pcs /carton: 06

shopper in dotazione al cartone shopping bag inside the carton

1015027 8003035150278 PANETTONE CLASSICO - ALTO IN CAPPELLIERA

confezione 2kg 2 pezzi per cartone

TRADITIONAL PANETTONE - TALL BAKE HATBOX

net weight 2kg pcs /carton: 02

1015028 8003035150285 PANETTONE CLASSICO IN CAPPELLIERA

confezione 3kg 1 pezzi per cartone

TRADITIONAL PANETTONE HATBOX

net weight 3kg pcs /carton: 01 1015029 8003035150292 PANETTONE CLASSICO IN CAPPELLIERA

confezione 5kg 1 pezzi per cartone

TRADITIONAL PANETTONE HATBOX

net weight 5kg pcs /carton: 01

1015030 8003035150308 PANETTONE CLASSICO IN CAPPELLIERA

confezione 10kg 1 pezzi per cartone

TRADITIONAL PANETTONE HATBOX

net weight 10kg pcs /carton: 01



# CIUFFI

Un incarto a ciuffo è quanto di più manuale e delicato si possa pensare tra i confezionamenti da regalo. Presuppone delicatezza, equilibrio e gestione degli sbalzi del materiale. Dalle preziose carte goffrate o laminate sino ai tessuti. Senza contare il come potrà abbellire lo spazio prima di essere golosamente "sacrificato" alla gola.

A tuft wrapping is the most manual and delicate one can think of among gift wrapping. It requires delicacy, balance and management of material changes. From precious embossed or laminated papers to fabrics. Not to mention how it can embellish the space before being greedily "sacrificed" to the throat.











### TURINÈ









# P.29 P.30 P.31 P.31

### LACINQUECENTO



CLASSICA







CIUFFI



### LA TORINESE DOLCI DI PIEMONTE DAL 1932

IDB S.r.l. Industria Dolciaria Borsari

Ufficio commerciale: Via Cà Mignola Nuova 1577/A - 45021 Badia Polesine (RO) ITALY Tel. +(39) 0425 596 211 Sito produttivo: Via Vicenza, 13 - Torino (TO) - ITALY

Tel. +(39) 011 484 484 www.latorinese1932.it

Seguici e Taggaci





@latorinese.1932