



Gabriella Pietrini



Stile ed eleganza per ogni catering



Alcune proposte di catering

WHY CHOOSE BON TON CATERING & BANQUETING?

- Style and elegance for each catering
- A special attention to local products
- Historical pastry shop and coffee bar in the centre of Susa

Bon Ton? Una buona dose di organizzazione ed efficienza, un pizzico di passione e creatività, prodotti tipici quanto basta. Senza dimenticare la dolce eccellenza della pasticceria di famiglia. Questa la ricetta della società di catering & banqueting guidata da Gabriella Pietrini

Bon Ton

Diamo gusto agli eventi

SERVIZIO PROMOZIONALE foto FRANCO BORRELLI

Il 18 novembre la **pasticceria Pietrini** di **Susa** ha festeggiato il suo **60° compleanno**, un traguardo importante raggiunto da **Aldo Pietrini**, il maître pâtissier, insieme al figlio **Matteo**, oggi impegnato nella gestione della rinnovata pasticceria, e alla moglie **Gabriella**. Proprio lei, 22 anni fa, ha deciso di lanciarsi in una nuova avventura, dando vita a **Bon Ton Catering & Banqueting**. «Ho iniziato con servizi per **piccoli eventi** (compleanni, inaugurazioni di negozi...) a base di pasticceria dolce e salata. A poco a poco ho **ampliato l'offerta**, includendo anche l'allestimento dei tavoli, il servizio dei camerieri e la possibilità di coinvolgere fornitori esterni nella **personalizzazione** di arredi e mise en place ancora più originali. Da un primo matrimonio, l'anno seguente i **ricevimenti nuziali** diventarono 17! E poi fioccarono le richieste da parte di **aziende e privati**: con grande **flessibilità**, siamo sempre riusciti ad accontentare tutti», racconta Gabriella, che prosegue: «Oggi siamo in grado di formulare con grande versatilità soluzioni adatte alle diverse esigenze dei nostri clienti, che si tratti di eventi organizzati all'aperto o in un palazzo storico. L'**organizzazione** è fondamentale nel nostro lavoro, dalle preparazioni primarie in cucina al momento del servizio, fino allo smantellamento delle strutture. La **rigorosità** dei nostri catering deriva dall'esperienza acquisita negli anni in cui ho lavorato in pasticceria». Il personale – **15 dipendenti** durante l'anno, che aumentano nell'alta stagione – è addestrato per esprimere con **professionalità** lo stile e il 'bon ton' che caratterizzano l'azienda. I **tempi**, poi, devono essere **rispettati rigorosamente**, spiega la titolare, ma non meno importante è la **qualità della proposta**. Gabriella ha curato personalmente, confrontandosi spesso con i suoi chef, tutte le varietà culinarie di Bon Ton, raccolte in un quaderno che i clienti sono

liberi di sfogliare per scegliere il **menù preferito**, spaziando dal finger food alle monoporzioni, dalle paste ripiene ai secondi piatti. E le coppie di sposi sono invitate a fissare un appuntamento per la degustazione **preliminare** delle specialità selezionate.

«Per la definizione del menù parto sempre dal **desiderio** dei clienti, cercando di consigliarli nella scelta di piatti che possano sposarsi con l'**atmosfera del luogo** e con il **gusto** degli ospiti, tenendo sempre conto della **stagionalità**, aspetto a cui tengo in modo particolare». Bon Ton, inoltre, privilegia i **prodotti del territorio**: curiosa l'idea dei plin al salampatata, del sushi piemontese, delle gaufre salate e dei piccoli cartocci di fritto misto.

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.bontonpietrini.it

La storia della pasticceria Pietrini inizia nel 1958; due anni fa i locali sono stati ristrutturati, pur mantenendo il fascino degli arredi originali. Famosa la proposta della pasticceria tradizionale, attualmente affiancata dalla caffetteria bistro, con un'offerta che spazia dalle colazioni al pranzo, per finire con gli aperitivi serali.

