

EVENTI: PRESENTATA LA PRIMA EDIZIONE DI "TUTTI CON LE MANI IN PASTA"

Udine, 31 ott - "Tutti con le mani in pasta". Sabato 3 e domenica 4 novembre, per la prima volta pasticcerie, forni, cioccolaterie e gelaterie aderenti all'associazione Etica del Gusto apriranno i loro laboratori a chiunque volesse curiosare nel "dietro le quinte", cimentarsi per qualche istante nei panni di un addetto ai lavori e quindi impastare, mescolare, decorare ... e assaggiare!

Come è stato spiegato in una conferenza stampa alla quale, oggi a Udine, assieme agli organizzatori, è intervenuto anche l'assessore regionale Roberto Molinaro, sono 18 i laboratori che apriranno al pubblico per spiegare come si svolge il mestiere di un artigiano panettiere, pasticciere, gelataio e cioccolataio. Curiosi e appassionati potranno seguire passo dopo passo come si preparano il pane, la brioche, un cioccolatino e altre leccornie che gli "etici" propongono nei loro negozi. "Saranno due giornate di festa in cui chiunque potrà cimentarsi nei nostri panni e capire il valore di un prodotto artigianale realizzato secondo rigorosi dettami e con la passione che contraddistingue il nostro mestiere", ha spiegato il presidente di Etica del Gusto Santo Fiorini. "Vogliamo rendere partecipi i nostri clienti e tutti i curiosi o gourmet del lavoro di un artigiano che, per poter offrire un prodotto di qualità, cura ogni dettaglio nella scelta delle materie prime e nella loro lavorazione. Pasticcerie aperte è quasi un atto dovuto nei confronti dei nostri clienti che possono così cogliere e valutare cosa c'è dietro ad un pasticcino, ad una pagnotta o ad una pallina di gelato".

Per l'assessore Molinaro "quest'iniziativa è un grande momento di valorizzazione per le produzioni artigianali, che a loro volta danno risalto al nostro territorio. E' un'esaltazione in positivo della manualità: in un momento come questo in cui è la tecnologia a farla da padrona c'è la necessità di guardare alle cose che davvero valgono, anche in funzione del nostro sviluppo territoriale". Positivo, secondo l'assessore, il fatto che "l'Associazione promuove anche una serie di momenti formativi, che possono essere di interesse per i giovani, ancorché di nicchia" e che "l'associazionismo è arrivato anche alla dimensione della produzione". "Tutti con le mani in pasta" è strutturata in modo da consentire anche un gustoso itinerario attraverso la regione, scegliendo i laboratori che più si addicono al proprio "palato". Grandi protagonisti saranno prodotti come la putizza a Trieste o il pane con la zucca nel Pordenonese; si potranno assaggiare in anticipo anche i dolci tipici natalizi. Pasticcerie aperte sarà anche l'occasione per avvicinare i bambini al mondo della pasticceria sana e genuina: potranno impastare, pasticciare e poi assaggiare quanto è stato realizzato con le loro mani! ARC/Com/PPD

[Pasticcerie, forni, cioccolaterie e gelaterie, aderenti all'associazione Etica del Gusto, che aprono le porte per "Tutti con le mani in pasta" - Formato PDF](#)