



UNIONE PROVINCIALE  
ARTIGIANI PADOVA  
*Confartigianato*

### **Alimentazione su misura**

Dall'8 al 10 ottobre un intero Padiglione, il n°11 della Fiera di Padova destinato ad un grande evento per la promozione dei mestieri artigiani del settore alimentare con marchio artigiano del gusto. L'abbinamento è anch'esso eccezionale e inconsueto: la prossima fiera del settore mobile ed arredo "CASA SU MISURA".

Gli "artigiani del gusto" aderenti alla Confartigianato Veneto metteranno alla prova le loro capacità in un evento rivolto al grande pubblico (oltre 70mila le presenze alla scorsa edizione) in una fiera dedicata alla casa e quindi alle famiglie. "Una vetrina – ha dichiarato Vasco Mazzari, presidente del sistema di categoria alimentaristi dell'Upa di Padova - in cui metteremo in mostra le eccellenze dell'artigianato nello spirito della nuova formulazione della normativa regionale di settore, con un approccio di prospettiva turistica volto a promuovere i prodotti della terra veneta appartenenti al mondo dell'agricoltura e dell'artigianato. In un'ottica di filiera".

Una iniziativa positiva, promossa da un settore non segnato dalla crisi che si propone ottimisticamente come cucina sperimentale per una possibile futura fiera specifica di settore. La presenza si svilupperà intorno alla predisposizione di apposite aree attrezzate ove saranno allestiti 7 laboratori per la produzione, esposizione e somministrazione di prodotti di gelateria, pasticceria, cioccolateria, pasta fresca, panificazione, pizza, lavorazione del formaggio. In particolare il laboratorio della pasticceria proporrà tipologie di dolci marchiati dal disciplinare "gli ingredienti dell'artigianalità".

I maestri panificatori effettueranno in successione la presentazione di prodotti del territorio regionale, alternando la possibilità di degustazione tra pani speciali, focacce, pizze ed altre prelibatezze.

I laboratori della pasta fresca, caseario e lavorazione carni cureranno la realizzazione di produzioni gastronomiche tipiche e rappresentative di realtà locali offrendo ai visitatori la possibilità di ammirare le fasi di preparazione artigianale con dimostrazioni di lavorazione manuale. Ci sarà spazio anche per l'intaglio di frutta e verdura da parte dei maestri pasticceri e per la decorazione di coppe gelato e dolci da parte dei maestri gelatieri, rispettando le linee del nuovo disciplinare del gelato artigianale di qualità.

Diverse le manifestazioni collaterali, i convegni, i concorsi che si terranno nelle tre giornate. Solo per citarne alcune:

- il concorso nel settore della cioccolateria con fasi eliminatorie su scala nazionale;
- Miss Tagliatella
- Convegni analisi dei costi panificatori
- Presentazione disciplinari artigiani.

Per saperne di più è possibile scaricare il programma completo.