



UNIONE PROVINCIALE  
ARTIGIANI PADOVA  
*Confartigianato*

## **BILANCIO POSITIVO PER "ALIMENTAZIONE SU MISURA"**

Se "chi ben comincia è a metà dell'opera" allora gli alimentaristi della Confartigianato del Veneto possono dormire sonni tranquilli. La loro "opera" è già bella che finita e pronta ad essere replicata.

La manifestazione "Alimentaristi su Misura" – inserita per la prima volta quest'anno all'interno della Fiera "Casa su Misura" - ha chiuso infatti con un successo ben oltre le attese.

Basterebbe snocciolare alcuni numeri: 10mila visitatori, oltre 2mila pasti serviti, 8.000a euro raccolti a favore del Gruppo Paddi – benessere in pediatria - a cui è stata dedicata anche la cena inaugurale che ha visto centocinquanta persone – molte le autorità regionali e locali presenti - trascorrere una piacevole serata allietati da una serie di manicaretti realizzati esclusivamente con prodotti artigiani locali dalle sapienti mani dei cuochi di Abano e Terme Euganee ed accompagnati da vini, sempre veneti veneti, accuratamente selezionati dalla sezione padovana dell' AIS.

Ma da soli questi numeri non rendono il clima festoso, l'interesse degli adulti nel veder nascere dalle mani degli artigiani prodotti abituati a vedere inscatolati o incellofanati, la gioia negli occhi dei bambini di fronte alle vetrine piene di cioccolatini, gelati e dolci di ogni genere, il fascino straordinario delle lavorazioni dal vivo con lo zucchero, la cioccolata sino all'intaglio della frutta e verdura e alla cagliata "in diretta" tramite la quale, un po' magicamente, il latte diventa formaggio. Una vera festa. Bella e soprattutto buona.

Decisivo il contributo degli artigiani alimentaristi padovani, il laboratorio cioccolato e pasticceria di Vasco e Maurizio Mazzari, Davide Trentin e Gianpaolo Panizzolo (lavorazioni artistiche con lo zucchero), Lino Bacile; i panificatori Massimo Manzolaro (delegato), Nicola Trentin, Vittorio Zancarini; Alberto Elardo (pasta fresca), i pizzaioli Luca Tacchin e Daria Candeo, Enrica e Marialuisa Causa, Maurizio Toffoli, Andrea Pinton e Simone Calore.

"Il nostro primo pensiero – dichiarano Vasco e Maurizio Mazzari, alimentaristi padovani, che hanno vissuto un ruolo di protagonisti nel gruppo promotore dell'iniziativa - va alle decine di volontari del gruppo Paddi, di studenti delle scuole alberghiere Dieffe di Padova e Dolomieu di Longarone e di colleghi artigiani, provenienti dalle sette province del Veneto che, con il loro lavoro instancabile e gratuito, hanno reso possibile tutto questo".

"In secondo luogo – proseguono i dirigenti - ci teniamo a sottolineare che garantiamo orgogliosamente l'origine degli ingredienti utilizzati in tutti prodotti e pasti che abbiamo realizzato e, se ci scusate il gioco di parole, ci sentiamo geneticamente portatori e divulgatori di quei valori e buon gusto che hanno sempre caratterizzato la gente veneta".

Un quintale e mezzo di cioccolata, al latte e fondente, duecento chili di gelato suddivisi tra gusti tradizionali e innovativi come solo chi sa dosare gli ingredienti riesce a fare: orzo biologico, yogurt con fragoline al miele, grappa e pera, zucca etc etc. Ed ancora oltre trecento chili di pasta anch'essa straordinariamente "fuori dal comune": gnocchi con le rape, la zucca, il cioccolato, spinaci e porcini; oppure bigoli mori, bianchi ed alla cioccolata; cappellacci zucca

e porcini, mascarpone radicchio e noci, zucca cannella e mostarda sino ai montanari canederli. Ed altrettanti chili di pane di tutti i tipi e forme.

Questa la produzione complessiva della squadra di alimentaristi della Confartigianato del Veneto a cui si devono aggiungere i prodotti messi in degustazione e venduti dalla ventina di aziende artigiane che nel padiglione 11 avevano anche uno stand. E nelle quali si potevano trovare anche birre, salumi, formaggi, sottolio e sottaceti sino alle barrette e prodotti energetici per sportivi.

Altri otto stand erano equamente divisi tra gli sponsor: Eurocryor Spa, Consorzio agrario di Padova e Venezia, Mungi & Bevi, Centro servizi del gelatiere, Avenue Media s.r.l., Benetti, Barry Callebaut, Molino Quaglia, Tormena, Pollin, La Parmigiana, MAAP, Maragno packaging, Pomati, Vivai Bianchi Bruno e le "istituzioni".

Era presente anche il SIAN ULSS 16 di Padova, che ha fatto conoscere al pubblico il progetto "Impariamo di gusto".

Molto nutrito il programma degli eventi, manifestazioni collaterali, convegni ed incontri con i consumatori che si sono succeduti nelle due giornate e mezza di manifestazione.

Particolarmente seguite dal pubblico sono risultate le tappe venete di Miss tagliatella e delle selezioni nazionali del Campionato Italiano di Cioccolateria. Entrambe per la prima volta ospitate nella nostra regione. Un ulteriore riconoscimento al valore dell'iniziativa.

Alla "gara" di Miss Tagliatella hanno partecipato 7 concorrenti, il numero "ideale" per non pesare troppo sulla giuria al momento dell'assaggio di tutte le tagliatelle. Ha vinto la signora Silvana Luppi con 157 punti. Si tratta tra l'altro dell'unica concorrente "in trasferta" in quanto giunta a Padova dall'Emilia ... quasi a difendere i colori regionali in tema di sfoglia.

Alla prima delle cinque selezioni nazionali in programma organizzate da Barry Callebaut, che incoroneranno – a febbraio 2011- il nuovo Campione Italiano di Cioccolateria invece sono stati tre i candidati che si sono dati battaglia dalle 8,30 del mattino fino al tramonto, facendo fronte alle 3 prove previste: piccolo pezzo artistico in cioccolato, costruito interamente in diretta di fronte al pubblico e alla giuria; pralina ad immersione e Mystery Box (torta con ingredienti segreti).

La vittoria al foto-finish è andata a Mauro Iannantuoni cioccolatiere della prestigiosa cioccolateria "L'antica Arte del Dolce" di Ernst Knam di Milano, vincitore assoluto di tappa e vincitore della prova della pralina ad immersione. Il gradino più alto del podio gli garantisce l'accesso alla finale del Campionato Italiano di Rimini del 23 e 24 gennaio. Alle sue spalle una straordinaria Sandy Astrali che nonostante la sua giovane età, ha mostrato grande capacità e determinazione. Sandy si è aggiudicata la durissima prova della mystery box e la disciplina principe del pezzo artistico. In un misto tra emozione e delusione per lei rimane aperta la possibilità del ripescaggio da parte del Comitato Esperti. Meritevole di segnalazione anche la prova del candidato Niccolò Trovò della pasticceria cioccolateria Mazzari di Padova che ha incantato la platea con la sua passione e sensibilità.

La differenza tra produrre un cioccolatino e l'arte tutta artigiana di lavorare la cioccolata è emersa in occasione del riconoscimento che gli alimentaristi della Confartigianato di Padova hanno voluto dare alla poltroncina in legno Nanook. La seduta, realizzata dalla ditta Moroso nel 2009 grazie ad una tecnica molto innovativa per la decorazione di superfici ha infatti vinto il "Premio dei Premi per l'innovazione". Il prestigioso riconoscimento, conferito dal Ministero dell'Innovazione.

Ebbene, in presenza del direttore vendite di Moroso Enrico Macor, è stata presentata la copia fedele in scala 1\1 della preziosa "poltroncina" diventa magicamente di cioccolato, grazie al lavoro dei maestri cioccolatieri padovani di Confartigianato. Per realizzare l'opera, fedele nelle misure e nella riproduzione di forme e intarsi, sono stati impiegati tre tipi di cioccolato; impossibile quantificare le ore di lavoro necessario per questa "dolce costruzione", la cui realizzazione ha presentato non poche difficoltà.

La manifestazione si è infine chiusa con la sfida in casa tra i quattro dolci inventati dai pasticceri della Confartigianato del Veneto. Oltre 200 i visitatori di Casa su Misura che hanno assaggiato le quattro "invenzioni" dei pasticceri di Belluno, Padova, Treviso e Vicenza ed hanno espresso la loro preferenza.

Torta del Territorio è stata eletta La Gata (dei pasticceri vicentini) che per poche lunghezze l'ha avuta vinta sul dolce "di casa" Padovani Gran Dotori. Terzi a pari merito –e non molto distanti- il Segno di Treviso e la Kodinza di Belluno.

I 4 dolci sono nati tutti sotto l'egida di Confartigianato, ed accomunati da un unico obiettivo: diventare una tipica specialità locale disponibile per i turisti e per quanti vorranno assaporarla in ricordo della città o del territorio di provenienza. Ad unire le quattro torte anche il processo di realizzazione: individuazione della gamma di materie prima utilizzabili e che potessero ben simboleggiare i territori di provenienza; realizzazione di una serie di prove tecniche di laboratorio per poter individuare una ricetta tipo fino ad arrivare ad avere le torte definitive.

Ed infine la costituzione di altrettanti consorzi tra pasticceri per la gestione della promozione e della tutela del disciplinare di produzione. Ne sono derivati quattro prodotti unici nel loro genere sia per gusto che per tutta la tradizione ed il legame con il territorio che racchiudono che si vuole esportare in tutto il mondo.

Da segnalare inoltre, nell'ambito della presenza degli artigiani in Fiera, gli incontri con i consumatori (OGM e disciplinari di produzione, il valore della qualità nella pasta artigianale) e il convegno dei panificatori sull'analisi e determinazione dei costi.