

[VIA DEI SAPORI](#) > [EVENTI](#) > GRADO DOLCE GRADO > CORSI DI PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

## GRADO DOLCE GRADO > CORSI DI PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

### Data e ora

21/11/2015 - 22/11/2015

All Day

### Luogo

[Grand Hotel Astoria](#)

Il dolce è l'ultima pietanza che si consuma in un pasto. E' quindi, in buona parte responsabile del ricordo che ne avremo. I dolci devono essere perciò sempre e comunque perfetti. Fare dolci, poi, è una faccenda molto complessa, anche perché la creatività deve fare i conti con la necessaria precisione e con una serie di conoscenze tecniche, quali ad esempio la reazione alle diverse temperature che ha ciascun ingrediente, le varie consistenze e via dicendo. Nella storia europea dei dolci, **una delle grandi scuole è quella di matrice mitteleuropea**, che si rifà alla potenza degli Asburgo e si è nutrita in diverse aree dell'Impero Austroungrico, Friuli Venezia Giulia compreso. A **Grado**, spiaggia della Mitteleuropa, **Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori** organizza il **21 e 22 novembre**, su incarico del **Comune di Grado**, corsi di pasticceria e di panificazione gratuiti, aperti a neofiti ed esperti.

"*Grado Dolce Grado*", questa la denominazione del "dolce" week-end, si terrà nell'elegante location del Grand Hotel Astoria all'insegna del claim "*Salviamo il latte fresco*", alimento che fa parte della nostra cultura e tradizione alimentare.

I **laboratori**, una decina in tutto, avranno come focus il *latte fresco*. I grandi chef pasticceri che si alterneranno negli *show cooking*, useranno tra gli ingredienti il latte fresco, pur nella loro libertà creativa.

**Dolci creativi di grandi chef della Mitteleuropea** - Grandi pasticceri, provenienti oltre che dal Friuli Venezia Giulia anche dalle vicine Slovenia e Croazia, stupiranno con le loro ricette, che i corsisti potranno poi replicare a casa. Ad ogni presentazione seguirà l'assaggio del dolce. Si inizierà sabato 21 in mattinata, con "La riscoperta del latte in pasticceria": il primo corso sarà curato dalla **Pasticceria Plasé** di Martignacco, a cui seguirà "Il latte fresco è l'essenza del gelato" di **Alessandro Scian**, chef pasticciere che presenterà il suo fiordilatte e non solo.... Nel pomeriggio, si alterneranno, uno dopo l'altro, gli Chef pasticceri **Bojan Vukovic** del [Relais&Chateaux Meneghetti](#) a Bale in Istria, **Leonardo Morongiu** del [Falisia Resort di Portopiccolo](#) (Ts), **Alessandro Gavagna** de [La Subida](#) di Cormons nel Collio Goriziano e la notissima Lady Chef pasticciere **Ana Ros** del ristorante [Hisa Franko](#) di Caporetto in Slovenia.

**La salute incomincia a tavola** - FVG Via dei Sapori ha lanciato da tempo una campagna per tornare al pane sano e buono, a lievitazione naturale. Il Maestro panificatore **Franco Pittia** del **Civiform di Cividale** domenica 22 mattina farà letteralmente *mettere le mani in pasta* ai partecipanti, che impasteranno il pane usando il lievito madre e, alla fine del corso, ne porteranno un po' a casa per fare, essi stessi, pane e dolci. Fra l'altro insegnerà come preparare pani dolci e un eccellente pane al latte.

*Gli intramontabili dolci della tradizione* – Valeria Donenis e la figlia Elisa de [“La gubana della nonna”](#) racconteranno i dolci, tradizionali e no, delle Valli del Natisone, la gubana, i dolci di stagione, i biscotti fatti in casa.

**> [PROGRAMMA](#)**

**La partecipazione ai laboratori, a numero chiuso, è gratuita.** Per accedervi è necessaria la prenotazione a **Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori**, tel 0432538752 [info@friuliviadeisapori.it](mailto:info@friuliviadeisapori.it).