

Grado, i grandi chef insegnano a fare i dolci

Grandi pasticceri, pane e & cake design con Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori. I laboratori, una decina in tutto, saranno organizzati attorno a 4 temi.

Appuntamento il 22 e 23 novembre

CUCINA
PASTICCERIA
VIA DEI SAPORI



GRADO. Il dolce è l'ultima pietanza che si consuma in un pasto. E, pertanto, in buona parte responsabile del ricordo che avremo dello stesso. Per cui i dolci debbono essere 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, scuola che si è nutrita in diverse aree dell'Impero, Friuli Venezia Giulia compreso. E a Grado, spiaggia della Mitteleuropa, Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori organizza il 22 e 23 novembre prossimi, su incarico del Comune, corsi di pasticceria e di panificazione gratuiti, aperti a neofiti ed esperti, adulti ed anche bambini. "Grado Dolce Grado", questa la denominazione del "dolce" week-end, si terrà nell'elegante location del Grand Hotel Astoria.

I laboratori, una decina in tutto, saranno organizzati attorno a 4 temi: La pasticceria Mitteleuropea, Dolci di tendenza: cake design, La salute incomincia a tavola (dedicato al pane) e Un gioco da bambini, rivolto esclusivamente ai più piccoli.

La pasticceria Mitteleuropea – Grandi pasticceri, provenienti anche dalle vicine Slovenia e Croazia, stupiranno con le loro ricette, che i corsisti potranno poi replicare a casa. Tra gli altri, grande attesa per lo chef Janez Bratos, patron del ristorante JB di Lubiana, che nel 2010 è entrato nei migliori 100 ristoranti del mondo.

Dall'Istria ci sarà poi Bojan, chef del ristorante Meneghetti di Valle, presso Rovigno che presenterà i "Ravioli di Albona", dolce istriano da lui rivisitato e di sorprendente bontà. Il ristorante, di qualità

elevata, è inserito nell'omonima azienda che produce grandi vini, oltre all'annesso hotel di charme, circondato da vigne, oliveto e querce secolari.

Da Trieste, la notissima pasticceria Eppinger presenterà "Sissi", cestino con ganache al cioccolato e croccante di frutta secca al caramello, in omaggio a Sissi perché ricorda e usa gli stessi ingredienti del Presnitz, dolce tipico triestino.

Da Grado lo chef Attias – co–patron, col fratello Allan, dell'Androna – porterà una ricetta creativa elaborata partendo dal panettone: sarà una dolce d'inebriante sorpresa.

Ad ogni presentazione seguirà l'assaggio del dolce.

Il cake design è una classica forma di decorazione dei dolci, ora divenuta di tendenza. Manualità e creatività sono importanti per ottenere ottimi risultati: i segreti di quest'arte creativa saranno svelati da un noto maestro pasticciere.

La salute incomincia a tavola – Fvg Via dei Sapori ha lanciato la scorsa primavera una campagna per tornare al pane sano e buono, a lievitazione naturale. Maestri panificatori faranno 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.

Un gioco da bambini – I maestri panificatori faranno giocare anche i bambini (accompagnati dai genitori), ai quali sarà insegnato a dare forma al pane e ai dolci, che poi cucineranno e assaggeranno. La partecipazione ai laboratori, a numero chiuso, è gratuita. Per accedervi è necessaria la prenotazione. I laboratori sono organizzati con la partecipazione degli allievi del Corso professionale di pasticceria e panificatori di **Civiform** di Cividale del Friuli.