



Ciri Cakes ad Arcola



Pasticceria Vottero 2, Levanto



Porta Parma, Sarzana



Punto d'incontro, Ceparana



Pasticceria Malù a Sarzana



Pasticceria Perla di Levanto



Montebello (Castelnuovo) e Censopiano (Ceparana)



Pasticceria Molossi & Catoni a Follo



La pasticceria Bianchi in via Vinzoni, a Levanto



La pasticceria Gemmi in via Mazzini, a Sarzana

SAPORI ANTICHI

E il naufragar m'è dolce in queste delizie

Spungata di Sarzana, focaccia dolce di Ortonovo, pane del marinaio di Levanto, secconi di Castelnuovo: quante bontà

L'Associazione Pasticcieri di **Confartigianato** invita a riscoprire il prodotto artigianale e i sapori antichi come fattore di appartenenza alle nostre comunità: la Spungata di Sarzana, la Focaccia dolce di Ortonovo, i Secconi di Castelnuovo e il Pane del Marinaio di Levanto.

Meglio un dolce in meno ma di qualità.

«Freschezza, naturalità e genuinità sono questi gli "ingredienti" che fanno la differenza tra un panettone industriale e uno artigianale – aggiunge Antonella Simone, funzionaria di **Confartigianato** – la discriminante tra prodotto artigianale industriale, numeri a parte, è la freschezza e la qualità delle materie prime. Mentre le aziende industriali infatti devono prevedere per i loro prodotti una shelf life, una durata piuttosto lunga e, quindi, ricorrere a conservanti o a emulsionanti e altri additivi artificiali, i veri artigiani possono contare sulla freschezza e sulla naturalità dei loro prodotti».

Ma come si fa a scoprire il vero prodotto artigianale?

«Senza dubbio gli ingredienti freschi fanno la differenza – aggiunge il vice presidente dei pasticcieri

Confartigianato, Maurizio Rossi – lievito, uova, burro fresco. I pasticcieri spezzini preparano panettoni e pandori a dicembre e può capitare di non trovare il prodotto cercato perché magari è finito ed è di nuovo in produzione. Il successo del prodotto natalizio artigianale ha aumentato anche la produzioni di fake. Su moltiscaffali si trovano panettoni fatti al 'risparmio' con ingredienti di scarsa qualità allo scopo di mantenere prezzi di vendita stracciati. Sono importanti anche i tempi di lievitazione e non deve contenere conservanti. Infine la durata del prodotto artigianale non deve superare 30 giorni».

I pasticcieri spezzini in questi giorni stanno sfornando prelibatezze assolute. Per loro sono giorni di superlavoro, ma ogni loro creazione è un vero e proprio gioiello di arte culinaria. Bello per gli occhi, ma anche e soprattutto per il palato.

Certo, non bisogna abusarne, però come dicevano i latini una volta all'anno è lecito impazzire, e allora quale occasione migliore delle feste natalizie per far impazzire le nostre papille



gustative....

Ma durante le feste non ci sono solo i dolci, le pasticcerie spezzine propongono anche tante idee per arricchire la tavola, con *voulevant*, i deliziosi canestri di pasta sfoglia, le pizzette, o lo scenografico panettone gastronomico. Che si chiama panettone per la forma e perché tro-neggia sulla tavola ma è salato, con ricche tartine di salmone, caviale, insalata russa, salumi per cominciare degnamente i pranzi delle feste, buono, opulento, farcito in ogni strato.

Roba da leccarsi i baffi. Il panettone gastronomico venne lanciato negli anni '70 proprio nello Spezzino e fece rapidamente presa. Una delizia assoluta, per palati fini che dopo un periodo di leggero oblio è tornato prepotentemente sulle tavole.

Per ulteriori informazioni è possibile contattare l'Associazione Pasticceri Con-fartigianato, via Fontevivo, 19 tel. 0187.286655. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Pasticceria Lucchinelli ad Arcola



Pasticceria Francesco a Sarzana



Pasticceria Grossi a Vezzano



Il Fornaretto di Sarzana



Il Forno di Germano a Brugnato



Biagoni, via Sommovigo, Arcola