

CHIANCIANO EVENTO NEL CUORE DEL PAESE

Pane in tutte le salse grazie a Centro naturale e Alberghiero 'Artusi'

NELLE nostre tavole non manca mai. C'è chi lo preferisce 'sciocco', tipico della Toscana, chi salato oppure integrale e chi va sempre a caccia di sapori nuovi e di ricette speciali. Parliamo del pane, uno dei prodotti simbolo della cucina italiana. Ma a Chianciano Terme, quella che andrà in scena sabato 18 maggio, per tutta la giornata, sarà una vera e propria festa dedicata al grano e ai cereali. Nelle vie del centro storico ci sarà una vetrina ad hoc per il pane e i prodotti del territorio ma anche laboratori per approfondire le tecniche di panificazione con grani antichi e quelle di degustazione con abbinamenti di pani speciali e vino. E poi si potrà 'curiosare' con il lievito madre, la pasta fresca realizzata con farina integrale colorata, i biscotti e i cantucci. E mettersi alla prova con il concorso il 'Miglior pane tradizionale realizzato in casa', consegnando il proprio prodotto alle 10 all'ingresso della fiera. L'evento è organizzato dal Centro commerciale naturale, in collaborazione con l'Istituto alberghiero 'Artusi' e il patrocinio del Comune. Degustazioni, show-cooking, preparazioni a cura dei panifici, approfondimenti, decorazioni di torte e laboratori scolastici arricchiranno il menù.

«L'obiettivo di questa rassegna, alla quinta edizione - ha spiegato Elena Intonti, presidente del Ccn di Chianciano Terme - è quello di marcare lo stretto legame tra il nostro territorio, che vanta una tradizione cerealicola unica, e l'opera dell'uomo nella trasformazione del prodotto. Il pane è l'emblema del rapporto uomo-cibo, ed è senza dubbio, nelle culture cerealicole europee, il prodotto più rappresentativo: alimento quotidiano e simbolo, un gradino appena sotto l'olio, della dieta mediterranea».

Luca Stefanucci



L'ultima edizione

chivio)

ega in
in'ag-
usato
piega-
o otte-
appe-
o rego-
nando
ché si
enda».
n aver
o certo
non ta-
o delle
ché era
ndante

A DIRIGENTE, MUSTO