

VOLPIANO. Il “Pandolce del Marchese” è di Andrea Alberti!



Pandolce del Marchese

È **Andrea Alberti**, proprietario della panetteria di San Benigno Canavese “Il Forno”, il vincitore del concorso indetto dal Circolo Culturale Tavola di Smeraldo per la creazione del “Pandolce del Marchese”. Dopo una attenta valutazione dei prodotti in gara, alla fine si aggiudica la produzione ufficiale **Alberti**, con il dolce che più si avvicina alla ricetta originale, ideata dallo chef della casa di riposo **Anni Azzurri. Enrico De Maria**. *“Esaminato sotto il profilo del gusto, la fragranza e l’aspetto, il Pandolce vincitore risulta adeguato a svolgere il ruolo di nuovo protagonista nel panorama dolciario canavesano. Ma il test si è spinto molto oltre: a distanza di 10 giorni dalla produzione non perde alcunchè della sua bontà – assicura l’associazione -. Si tratta di un prodotto che vuole avvicinare il suo pubblico all’idea dell’antico e della tradizione con ingredienti semplici, del nostro territorio, vicini alla cultura contadina. L’aspetto tipico di un pane forte, robusto e deciso, dal colore intenso da cui spiccano come un invito all’assaggio le ombre scure dell’uvetta passa, conducono presto l’immaginazione alle stanze spoglie e rudi del castello del Marchese di Monferrato cui è dedicato: Giovanni Il Paleologo, uomo d’armi, cavaliere stratega ed abile condottiero. Un dolce quindi che deve stuzzicare un palato nobile, deve accompagnare gli eserciti alla conquista di nuove terre: stuzzichevole, ricco di nutrienti e durevole”.*

Il “Pandolce del Marchese” prodotto da **Alberti**, comparirà nelle taverne ed ai banchetti della prossima Festa Medievale di Volpiano prevista per il 15 e 16 Settembre, il De Bello Canepiciano, durante il quale sarà presente anche il suo nuovo produttore con uno stand caratteristico, allestito secondo i canoni della rievocazione storica, ospitale e pronto a servine assaggi ai viandanti.

*“Siamo pronti alla sfida – dichiara **Andrea Alberti** – sapendo che oggi nel mercato alimentare non è facile entrare con un nuovo prodotto. Ma la sua genuinità, il sapore accattivante ed il caratteristico aspetto unitamente alla sua storia mista tra il sogno fiabesco e la sua realtà contadina, credo che potranno accompagnarlo degnamente sulla tavola canavesana e non solo”.*

*“È un progetto che abbiamo nel cuore da molti anni e durante questa edizione 2018 del progetto De Bello Canepiciano, anno del suo primo decennale, abbiamo deciso di proporlo allargando la sua visibilità – anticipa **Sandy Furlini**, promotore dell’iniziativa -. Abbiamo già partner pronti a riceverlo e fiere dove presentarlo: entro fine anno sbarcherà certamente a Ferrara per ritornare a Volpiano in occasione della fiera d’autunno. Il 2019 sarà l’anno del lancio definitivo con più appuntamenti. Un modo nuovo per far conoscere il nostro territorio, per far crescere il desiderio di tornarci.*

ING CITIES

CHIVASSO IVREA CIRIÈ
SETTIMO TORINO

TUTTE LE INFORMAZIONI E LE NOTIZIE DAL TUO COMUNE!

**VIVI LA TUA CITTÀ!
ANCORA NON CE L'HAI?
SCARICA L'APP**

Blogger Chi siamo Scrivi alla redazione Per la tua pubblicità La Voce Più Il Mio Account Login

LA VOCE

Italia Piemonte In provincia di Torino Dal resto del mondo Calcio Italia Sport Eventi Terza Pagina Rubriche

IN TEMPO REALE VOLPIANO. Il "Pandolce del Marchese" è di Andrea Alberti!

di: Redazione

Home / In provincia di Torino / VOLPIANO. Il "Pandolce del Marchese" è di Andrea Alberti!

VOLPIANO. IL "PANDOLCE DEL MARCHESE" È DI ANDREA ALBERTI!

Redazione 1 minuto fa In provincia di Torino, San Benigno Canavese, Volpiano 1 Visite

Pandolce del Marchese

È **Andrea Alberti**, proprietario della panetteria di San Benigno Canavese "Il Forno", il vincitore del concorso indetto dal Circolo Culturale Tavola di Smeraldo per la creazione del "Pandolce del Marchese". Dopo una attenta valutazione dei prodotti in gara, alla fine si aggiudica la produzione ufficiale **Alberti**, con il dolce che più si avvicina alla ricetta originale, ideata dallo chef della casa di riposo Anni Azzurri. **Enrico De Maria**. "Esaminato sotto il profilo del gusto, la fragranza e l'aspetto, il Pandolce vincitore risulta adeguato a svolgere il ruolo di nuovo protagonista nel panorama dolciario canavese. Ma il test si è spinto molto oltre: a distanza di 10 giorni dalla produzione non perde alcunché della sua bontà – assicura l'associazione -. Si tratta di un prodotto che vuole avvicinare il suo pubblico all'idea dell'antico e della tradizione con ingredienti semplici, del nostro territorio, vicini alla cultura contadina. L'aspetto tipico di un pane forte, robusto e deciso, dal colore intenso da cui spiccano come un invito all'assaggio le ombre scure dell'uvetta passa, conducono presto l'immaginazione alle stanze spoglie e rudi del castello del Marchese di Monferato cui è dedicato: Giovanni II Paleologo, uomo d'armi, cavaliere stratega ed abile condottiero. Un dolce quindi che deve stuzzicare un palato nobile, deve accompagnare gli eserciti alla conquista di nuove terre: stuzzichevole, ricco di nutrienti e durevole".

Il "Pandolce del Marchese" prodotto da **Alberti**, comparirà nelle taverne ed ai banchetti della prossima Festa Medievale di Volpiano prevista per il 15 e 16 Settembre, il De Bello Canepiciano, durante il quale sarà presente anche il suo nuovo produttore con uno stand caratteristico, allestito secondo i canoni della rievocazione storica, ospitale e pronto a servire assaggi ai viandanti.

26,949 Fans
1,721 Followers
54 Subscribers

ABBONAMENTO LA VOCE PIÙ

EDICOLA DIGITALE

Ed. Chivasso Ed. Ciriè
Ed. Settimo Ed. Ivrea