

IVG

“Dolcissima Pietra”, a settembre ritorna l’evento dedicato alla golosità

di **Redazione**

07 Agosto 2013 - 14:37



Pietra Ligure. Ritorna anche quest’anno la tanto attesa manifestazione “Dolcissima Pietra”, in programma sabato 21 e domenica 22 settembre a Pietra Ligure.

Si tratta di un’esposizione con vendita di prodotti dolciari liguri e nazionali, che ogni anno richiama migliaia di appassionati e golosi che vogliono trascorrere una giornata divertente, ma anche formativa. Infatti, collateralmente all’esposizione, si svolgeranno convegni, laboratori e seminari che tratteranno la materia in modo scientifico e professionale.

Pietra Ligure con questo evento si copre di mille colori e prelibatezze che la incoronano la capitale del dolce, come succede ormai da nove anni.

Il percorso espositivo si articola nelle cinque piazze principali: piazza San Nicolò, piazza La Pietra, piazza Martiri della Libertà, piazza Vittorio Emanuele II e piazza Castellino. L’edizione 2013 prevede un ampliamento delle aree coinvolte.

Sono previste esposizioni di prodotti dolciari provenienti da tutta Italia, vini e liquori per

accompagnare i dolci durante le due giornate ad orario continuato dalle 10 alle 23 di sabato 21 settembre e dalle 10 alle 20 di domenica 22 settembre.

Ci sarà spazio per una gara di arte dolciaria. Nel 2013 la gara si amplia, diventando il primo Concept Dolcissimo con la collaborazione dell'Associazione Cuochi Savona. Obiettivo del concorso è la realizzazione e la presentazione di un dolce al piatto monoporzione a tema libero. Il concorso prevede l'ideazione e la preparazione di un "dolce al piatto" da realizzare e presentare alla giuria nell'ambito della manifestazione "Dolcissima Pietra".

Le ricette dei dolci al piatto presentate dai concorrenti saranno pensate e presentate come dessert da ristorazione o alta ristorazione del peso non superiore a 80 grammi per porzione. La partecipazione al concorso è riservata a tutti i professionisti e agli allievi delle scuole alberghiere della Liguria regolarmente iscritti alla Federazione Italiana Cuochi.

Le valutazioni della giuria avverranno secondo i criteri del regolamento per la cucina da dessert già adottato dalla FIC in altre competizioni Nazionali e redatto in conformità ai parametri Wacs. Saranno in particolare valorizzati gli aspetti attinenti l'originalità della ricetta e la sua conformità ai temi proposti.

Tra le novità del 2013: l'inglese nella pasticceria, segreti e curiosità. Il Meeting della Dolcezza, storica area legata agli eventi collaterali di Dolcissima Pietra, quest'anno vedrà la giornata di sabato all'insegna di corsi e dimostrazioni sui dolci in lingua italiana e inglese. Grazie alla collaborazione con il Wall Street Institute di Savona ed Albenga si terranno corsi bilingue sui dolci dai termini squisitamente inglesi: il cupcake, la wedding cake, tea time e altre curiosità provenienti dal mondo anglosassone.

Tornerà la Chococaccia, la tradizionale caccia al tesoro, che coinvolgerà grandi e piccini attraverso tutta la manifestazione e toccherà tutte le aree di Dolcissima Pietra.

"Dolcissima Pietra" è anche il percorso attraverso le tappe golose con le vetrine a tema allestite presso le attività commerciali di Pietra Ligure. Come ogni anno, la manifestazione ha un tema che accompagna gli allestimenti e quest'anno il tema è "Le Quattro Stagioni".

L'iniziativa è organizzata dal Comune di Pietra Ligure, in collaborazione con la Camera di Commercio di Savona, con il patrocinio della Regione Liguria, della Provincia di Savona e la collaborazione delle Associazioni del territorio, CNA e Confartigianato.