

Sul lungolago si festeggiano pane e zucca

Pubblicato: Mercoledì 7 Ottobre 2009

■ Festa provinciale del Pane abbinata alla zucca sul lungolago di Gavirate nelle giornate di Domenica 11 e Domenica 18 Ottobre. L'Associazione Panificatori della Provincia di Varese in collaborazione con la Pro loco gaviratese, organizza una due giorni all'insegna dell'artigianalità e della genuinità dei prodotti della panificazione. Sotto la tensostruttura allestita dalla pro loco, i panificatori della provincia di Varese, offriranno ai visitatori le prelibatezze dei propri forni. Pane all'uvetta, pane al cioccolato, filoncini di grano duro e pagnotte francesi saranno i prodotti che verranno distribuiti in offerta. Ma non solo. Accanto allo stand di distribuzione vi sarà un piccolo laboratorio di produzione dove verrà preparato il pane alla zucca. Non mancheranno pizze, focacce, prodotti della pasticceria da forno. Insomma, una gamma completa di quanto i nostri fornai artigiani sanno produrre con tanta passione e dedizione nel rispetto dei requisiti di genuinità ed utilizzo di materie prime di qualità.

Accanto ai sapori del buon pane, troverà spazio la classica mostra fotografica che ripercorre i momenti più significativi di vita associativa dei panificatori e una esposizione di opere di pane artistico. Per quanto riguarda l'altro prodotto festeggiato, vale a dire la zucca, vi sarà un concorso che premierà la zucca dalla forma più originale.

Vi sono quindi tutti gli ingredienti per "ingolosire" gli amanti del buon pane ed i semplici curiosi a visitare questa rassegna. Un ulteriore motivo deriva dal fatto che il ricavato della manifestazione verrà devoluto alla fondazione Giacomo di Ascoli di Varese, che si occupa dei bambini affetti da malattie emato-oncologiche e delle loro famiglie.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it