

Mastri pastai crescono in oratorio

Pubblicato: Martedì 18 Luglio 2017



Hanno messo le “mani in pasta”. Si sono sporcati con la farina per sperimentare l’arte del fornaio. È avvenuto all’oratorio estivo di Buguggiate che ha ospitato l’associazione Slow Food della Prov. di Varese.

Sotto la guida di Salvatore – mastro pastaio ci partecipanti hanno visto come si ottengono diversi tipi di pasta, hanno ascoltato le lezioni sulle qualità della materie prime e le regole per fare sempre scelte in modo consapevole e aderenti alla filosofia di Slow Food per un cibo buono pulito e giusto.

Le farine utilizzate sono state quelle di antichi grani coltivati a Cuirone e macinati a pietra.

La pasta così realizzata è stata poi servita alle ore 20 nel caso della cena conviviale di genitori, bambini e golosi.

Nel menù, tagliatelle e tagliolini preparati al momento con le storiche macchine “Imperia” presenti da sempre nelle cucine della nostra gente. Naturalmente era presente Don Cesare, parroco e rinomato buongustaio di tajarin.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it