

Manifesto della Pasticceria Italiana Contemporanea

Uno *La pasticceria contemporanea italiana parte da materie prime naturali, usa processi di lavorazione basati sulla cultura materiale alimentare del popolo italiano. Esalta le caratteristiche delle materie prime, donando momenti di dolcezza lungo l'arco della giornata. Esalta il gusto, l'alto valore nutrizionale e dietetico dei prodotti, dalla prima colazione al dopo cena. Questi sono i principali obiettivi del pasticcere contemporaneo.*

Due *L'educazione e la formazione delle nuove generazioni di pasticceri passa, anche e soprattutto, attraverso la conoscenza delle materie prime.* **Tre** *La pasticceria di ogni giorno deve nascere preferibilmente da impiego di cereali diversi trasformati in farine con maggiore contenuto delle parti esterne del chicco, per contribuire al fabbisogno quotidiano di fibre e sali minerali secondo dieta mediterranea.* **Quattro** *La pasticceria italiana contemporanea deve valorizzare il lavoro dei contadini, degli allevatori e dei produttori. Per una filiera trasparente dal campo al banco, dalla terra alla vetrina.*

Cinque *La presenza in pasticceria di un processo continuo di produzione del lievito madre "vivo" certifica l'impegno dell'artigiano a realizzare dolci lievitati di consumo quotidiano freschi e di alto valore nutrizionale.* **Sei** *Il pasticcere contemporaneo deve limitare il più possibile, o abolire del tutto, l'utilizzo di semilavorati non prodotti da lui.* **Sette** *Il pasticcere contemporaneo può sperimentare nuove strade senza temere la tradizione, e avere il coraggio di portare avanti la sua unicità comunicandola al cliente con chiarezza e onestà intellettuale.* **Otto** *Il pasticcere contemporaneo deve saper valorizzare l'identità del prodotto, l'artigianalità e le materie prime attraverso una comunicazione efficace.* **Nove** *La pasticceria contemporanea deve avere un'impronta sostenibile: essere sana, leggera e bilanciata. Deve custodire, rivisitare e valorizzare con gusto contemporaneo le ricette dei dolci tradizionali, senza standardizzarsi.* **Dieci** *La Pasticceria Italiana Contemporanea deve promuovere una rivoluzione culturale legata al prezzo, ribellandosi alla dittatura del risparmio esasperato e sterile di nuove proposte, per arrivare a pagare il giusto l'intera filiera produttiva. La qualità non strozza artigiani e produttori, ma li incentiva a investire in novità di cui beneficeranno pasticceri e clienti.*

Vighizzolo d'Este | 24/25 Settembre 2018

PASTRY
Best



PASTICCERIA **dinamica**[®]