

Confartigianato premia il pasticcere Marchetti

Una maxi torta è stata offerta da Maurizio Rossi

IL CENTRO cittadino pieno di gente ad ammirare file di gazebo in corso Cavour che proponevano cioccolato, cup cake, torroni, specialità territoriali grazie alla manifestazione di Confartigianato Sweet Street. Tanta golosi hanno partecipato alle degustazioni e ai laboratori del gusto.

Protagonisti il professore Alessandro Bettarelli con gli allievi dell'istituto Alberghiero "Casini" che hanno fatto vedere come si prepara il panettone genovese, Enrico Berretta che ha parlato della degustazione del caffè e della sua tostatura, Pierpaolo Bracco e Roberta Tonfoni dell'Associazione

Campiglia hanno parlato di "Dolci e Zafferano" mentre Antonella Simone ha raccontato le ricette dei dolci della tradizione. Nel pomeriggio di domenica, presso lo stand di Confartigianato, il past president dei pasticceri Marcello Marchetti ha ricevuto dal presidente di Confartigianato, Alfredo Toti e dal direttore Giuseppe Menchelli una targa per l'impegno svolto a difesa della categoria e la gratitudine dei pasticceri spezzini. Presenti inoltre il maestro pasticcere Maurizio Rossi, che ha donato una splendida torta e la responsabile eventi di Confartigianato Antonella Simone.



Grande partecipazione in corso Cavour per la festa del cioccolato

