

Alla festa della pasticceria gli studenti protagonisti

La seconda edizione di Dolce Stil Buono l'8 e il 9 ottobre alla Villa del Mulinaccio. Quattordici artigiani del gusto sotto i riflettori insieme ai ragazzi del Datini

PRATO

Mangiare bene e sano: sarà questo il tema portante della seconda edizione di Dolce Stil Buono, la manifestazione promossa dal comune di Vaiano con la collaborazione di Confartigianato Imprese Prato. Manifestazione che, dopo il grande successo dell'anno scorso, torna sabato 8 e domenica 9 ottobre presso le sale della Villa del Mulinaccio a Vaiano. La due giorni vedrà come grandi protagonisti 14 pasticceri della provincia di Prato, ma non solo. Si tratta dei titolari del Biscottificio Steno e delle pasticcerie Cappelli, Fiaschi, Oltre - Pandolce Boulangerie Café di Massa Carrara, F&G, Guastini, Ciolini, Tantaroba by Faccendi di Quarara, Machiavelli, Luca Mannori, Nuovo Mondo, Peruzzi, Vella e Dolce Stil Novo.

«**Quella** pratese è una pasticceria di altissimo livello, nonché un vanto per il nostro territorio in giro per l'Italia», chiosa il sindaco di Vaiano, Primo Bosi. «Il segreto credo sia la passione. Non a caso, l'anno scorso questo progetto è stato contraddistinto da un clima meraviglioso».

Sabato dalle 15 alle 19.30 e domenica dalle 10 alle 18.30 si potranno ammirare e degustare le specialità preparate dai pasticceri. Un gruppo di maestri sarà inoltre impegnato in una serie di show cooking, nei quali - oltre a lasciare spazio agli interventi della nutrizionista Priscilla Cocchi - saranno assistiti dagli studenti dell'indirizzo di pasticceria dell'istituto Datini (che conta tre classi, per un totale di circa 60 alunni).

Gli studenti organizzeranno a loro volta uno show cooking assieme agli insegnanti e prepareranno la Cena di Gala ispirata a salute e sapori locali che si terrà sabato dalle 20.30. Ci si può prenotare per l'evento sul sito www.visitvalbisenzio.it (per info contattare il 331.5270149 dalle 16 alle 19). «Per i ragazzi si tratterà di un momento straordinario per apprendere», racconta la

preside del Datini, Francesca Zannoni. «Per il secondo anno di fila abbiamo aderito con grande interesse a questa manifestazione, perché siamo convinti che per diventare pasticceri sia decisivo il passaggio di consegne da una generazione all'altra. Non a caso, sono tanti i ragazzi che vengono accolti in stage formativi, che possono rappresentare delle vere e proprie opportunità di lavoro».

Lo conferma il presidente dell'associazione pasticceri, Massimo Peruzzi. «Due anni fa è entrata a lavorare presso la mia attività una ragazza proveniente proprio dal Datini e tuttora è ancora al proprio posto. Me la tengo stretta», spiega il titolare dell'esercizio ubicato in via Pistoiese. «Da parte di noi pasticceri c'è sempre la richiesta di nuove leve. Non manca la domanda, perché la mole di lavoro è tornata a essere quello dell'epoca pre Covid, ma il problema è un altro: il rincaro in bolletta, l'aumento dei costi delle materie prime e il fatto che sia complicato trovarle». Un tema caldissimo quello sollevato da Peruzzi, a cui fa eco un'altra icona del distretto della pasticceria pratese come Paolo Sacchet-

MASSIMO PERUZZI

«Il lavoro c'è, semmai il vero problema è legato al rincaro delle materie prime e alla loro penuria»



La presentazione della seconda edizione di Dolce Stil Buono (Foto Attalmi)

ti. «Amiamo partecipare a iniziative come Dolce Stil Buono, anche perché ci divertiamo, ma è innegabile che stiamo attraversando un periodo tremendo», il grido d'allarme lanciato dal titolare della Pasticceria Caffè Nuovo Mondo. «Bisogna che le persone sappiano com'è la situazione e che fino a questo momento tutti i rincari sono pesati sulle nostre spalle, perché se alzassimo i prezzi, rischieremo di perdere una fetta di clientela. Ma se si va avanti così, rischiamo seriamente di chiudersi».

Francesco Bocchini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RICCO PROGRAMMA

Laboratori, mercati e degustazioni

Domenica 9 ottobre alle 10, 11.30, 15 e 16.30, andranno in scena laboratori per bambini, che prepareranno con Luca Borgioli dei tartufi di cioccolato. Spazio anche alla degustazione di the e tisane a cura, alla lettura e a una mostra mercato.

[Una giornata per fare conoscere un mondo misterioso e affascinante](#)

Nel tempio del tè fra degustazioni e incontri sulla pittura

In via Repighi il negozio di una delle tea sommelier più quotate d'Italia. Qui oltre 40 tipologie di bevanda importate dalla Cina

PRATO

Un vero e proprio tempio del tè e della cultura cinese nel cuore di Prato. Zentè Art Room, in via Vittorio Respighi, è ormai da anni un incontrastato punto di riferimento per il tè cinese non solo in Toscana, ma anche in tutta Italia. Al comando del negozio c'è la giovane Cristina Hua, rinomata tea sommelier originaria della cittadina di Fujian, che nel 2017 ha deciso di inaugurare questo ambiente con l'obiettivo di fare conoscere la cultura tradizionale cinese e il tè cinese di alta qualità agli europei, proponendo una selezione molto ampia, con oltre 40 diverse tipologie di tè importate direttamente dalla Cina e selezionate con attenzione prima di essere pro-



poste ai propri clienti. Cristina è una delle poche professioniste del settore tanto da esser stata invitata, lo scorso 21 maggio, a Roma dalla Fao per una dimo-

strazione dell'arte del tè e dell'incenso davanti agli ambasciatori dei vari paesi. «In Italia il tè viene consumato regolarmente - commenta Cristina - ma in

Cristina Hua, tea sommelier arrivata dal Fujian: il suo negozio è aperto dal 2017 (Foto Attalmi)

realtà non vi è una vera conoscenza di questa bevanda e spesso manca la possibilità di acquistare del tè di grande qualità». Una cultura, quella del tè, che risale a oltre cinque mila anni fa, quando questo veniva utilizzato a scopo medico e curativo, per trasformarsi solo successivamente in bevanda da consumarsi regolarmente per diventare infine, nella tradizione cinese, uno dei sette beni indispensabili nella vita. «La cultura del tè è ormai radicata in Cina, come in Italia quella del vino rosso o del caffè, ed è penetrata in tutti gli aspetti della nostra vita:

dal galateo al tempo libero, alla meditazione al business - prosegue la tea sommelier - Tutti sono inseparabili del tè». Uno spazio unico nel suo genere all'interno del quale Cristina propone corsi sulla cultura del tè e di pittura a inchiostro, giornate di open day, incontri sull'incenso naturale, feste tradizionali e concerti e infine degustazioni private. Ieri, apertamente per la stampa, a una giornata di degustazione durante la quale sono state proposte quattro varietà di tè Oolong - Tie Guanyin, Zhangpingshuixian, Dahongpao, Rougui - oltre che cibi tipici della cultura cinese, così da vivere l'esperienza unica di una tradizionale cerimonia del tè.

Tamara Mancini

© RIPRODUZIONE RISERVATA