

Pane e snack a filiera corta, dall'Aspan un concorso per le scuole professionali

Dopo aver dato vita ad una filiera corta del pane – con il progetto che ha riportato in Bergamasca la coltivazione del grano per la panificazione – l'Aspan ha lanciato la sfida alle scuole professionali per realizzare con la materia prima locale nuovi prodotti capaci di interpretare, nel rispetto della tradizione, l'evoluzione del gusto. Chi meglio dei giovani, del resto, può offrire la visione di ciò che potrà essere più apprezzato in tavola o fuori casa? Il concorso "Bread in the school" è rivolto alle classi terze dei corsi di "operatore della trasformazione agroalimentare panificazione e pasticceria" attivi in provincia di Bergamo. Agli allievi si chiede di presentare ricette inedite di pane, prodotti da forno per la colazione e snack salati e dolci utilizzando almeno l'80% di farina ricavata dalla macinazione di grano locale rientrante nel programma di filiera Aspan e altri ingredienti di pregio e del territorio.

La prova finale si svolgerà nel corso della fiera Campionaria, dove l'Aspan sarà presente con il proprio stand-laboratorio.