

# Pasticcerie, il Capab premierà quelle storiche



I pasticceri orobici si sono ritrovati numerosi, lunedì 5 ottobre nell'affascinante cornice del ristorante Il convento dei Neveri di Bariano, per la 37ª Festa del Pasticciere organizzata dal Capab (Consorzio Artigiani Pasticcieri Bergamaschi), aderente a Confartigianato Bergamo.

La serata si è aperta con l'intervento del presidente del consorzio, Giosuè Berbenni, che ha presentato le iniziative di formazione e promozione della categoria. In particolare, ha annunciato l'intenzione di istituire un apposito premio per valorizzare le botteghe storiche del consorzio, che vedono protagoniste famiglie di pasticceri da più generazioni.

È quindi intervenuto il presidente di Confartigianato Bergamo, Angelo Carrara, che ha evidenziato come negli ultimi anni l'attenzione alla qualità del cibo, agli ingredienti utilizzati e alla ristorazione in genere sia cresciuta in modo esponenziale, così come l'esigenza della clientela. Il Capab, ha sottolineato Carrara, è stato il primo nel campo della pasticceria a fare della qualità la sua filosofia. E questo grazie allo spirito di collaborazione e alla sinergia che gli operatori hanno saputo costruire dal lontano 1978, anno di fondazione, ad oggi.

Ha infine preso la parola il fondatore e primo presidente del Capab, Alessandro Piva, che ha invitato i pasticceri, soprattutto in questi tempi di difficoltà generalizzata, a non scoraggiarsi mai, ma a innovarsi e a proporre sempre qualcosa di nuovo con l'obiettivo di tenere alta la qualità della

pasticceria bergamasca.

Tra i presenti alla festa anche Angelo Ondei, presidente del presidente del consorzio fidi Confiab.

