



PANDOLCE DEL MARCHESE

E' Andrea Alberti, proprietario della panetteria di San Benigno Canavese IL FORNO, il vincitore del concorso indetto dal Circolo Culturale Tavola di Smeraldo per la creazione del "Pandolce del Marchese". Dopo una attenta valutazione dei prodotti in gara, alla fine si aggiudica la produzione ufficiale Alberti, con il dolce che più si avvicina alla ricetta originale, ideata dallo Chef della casa di Riposo Volpianese Anni Azzurri, il Sig. Enrico De Maria. Esaminato sotto il profilo del gusto, la fragranza e l'aspetto, il Pandolce vincitore risulta adeguato a svolgere il ruolo di nuovo protagonista nel panorama dolciario canavesano. Ma il test si è spinto molto oltre: a distanza di 10 giorni dalla produzione non perde alcunchè della sua bontà.

Si tratta di un prodotto che vuole avvicinare il suo pubblico all'idea dell'antico e della tradizione con ingredienti semplici, del nostro territorio, vicini alla cultura contadina. L'aspetto tipico di un pane forte, robusto e deciso, dal colore intenso da cui spiccano come un invito all'assaggio le ombre scure dell'uvetta passa, conducono presto l'immaginazione alle stanze spoglie e rudi del castello del Marchese di Monferrato cui è dedicato: Giovanni II Paleologo, uomo d'armi, cavaliere stratega ed abile condottiero. Un dolce quindi che deve stuzzicare un palato nobile, deve accompagnare gli eserciti alla conquista di nuove terre: stuzzichevole, ricco di nutrienti e durevole.

Evocativo e attuale contemporaneamente, il "Pandolce del Marchese" prodotto da IL FORNO di Andrea Alberti, comparirà nelle taverne ed ai banchetti della prossima Festa Medievale di Volpiano prevista per il 15 & 16 Settembre, il De Bello Canepiciano, durante il quale sarà presente anche il suo nuovo produttore con uno stand caratteristico, allestito secondo i canoni della rievocazione storica, ospitale e pronto a servire assaggi ai viandanti.

"Siamo pronti alla sfida – dichiara Andrea Alberti- sapendo che oggi nel mercato alimentare non è facile entrare con un nuovo prodotto. Ma la sua genuinità, il sapore accattivante ed il caratteristico aspetto unitamente alla sua storia mista tra il sogno fiabesco e la sua realtà contadina, credo che potranno accompagnarlo degnamente sulla tavola canavesana e non solo."