



**Dolcemente** Alla stazione Leopolda di Pisa i migliori prodotti della Toscana

# Prendi il trenino, e vai alla fabbrica del cioccolato

Brutti ma buoni, ricciarelli, panforti, castagnacci e torte al cioccolato dalle ricette segrete. Il meglio della pasticceria toscana si dà appuntamento a Pisa dove fino a domani si tiene la manifestazione dedicata ai dolci artigianali. «La quarta edizione di Dolcemente — anticipa Martino Alderighi il Presidente Associazione “Casa della Città Leopolda” di Pisa — si svolgerà dentro questa piccola stazione gemella di quella di Firenze ma di dimensioni ridotte.

Mille e quattrocento metri quadrati pronti ad ospitare 45 produttori di dolci provenienti da ogni angolo della nostra regione che vanta una grande tradizione di eccellenze nel dessert. Per valorizzare le prelibatezze del palato l'organizzazione ha poi deciso di costruire intorno alla manifestazione un calendario di eventi pronti a coinvolgere bambini (che fino ai 13 anni entreranno gratuitamente), genitori e nonni. «Anche gli over 70 — continua Martino Alderighi entreranno senza pagare il biglietto che ha un piccolo costo di 4 euro. Dalle 10.00 alle 19.00 ci sarà un trenino che condurrà gratuitamente i visitatori dalle piazze principali della città alla Stazione Leopolda. Una volta dentro chiunque potrà seguire i maestri pasticceri nella preparazione dei dolci, procedere in percorsi di degustazione studiati ad hoc, improvvisarsi pasticciere per un giorno o giocare con le ricette».

Ed ecco De Bondt da Pisa, Pistocchi da Firenze, Ursi da Scandicci, Bernardini da Fucecchio, Ctinari da Pistoia e Fiore da Siena ma anche ospiti internazionali come i bravissimi artigiani provenienti da Olomouc, città della Repubblica Ceca gemellata con Pisa. C'è

attesa poi, dopo il successo dei video comparsi in Rete su Youtube per la preparazione di sorbetti ad opera di un celebre gelataio turco arrivato in città anche grazie alla collaborazione con l'Ambasciata della Turchia in Italia. «Sarà un momento di divertimento — assicura Alderighi — perché i visitatori potranno godere dello spettacolo della preparazione del gelato dalla consistenza un po' gommosa per mano di Atilla Kanbur, titolare della Gelateria Mado, che delizierà tutti con giochi di abilità nel confezionamento dei gelati». Il calendario ricco di eventi infine. Concerti di musica Jazz, spettacoli di barman acrobatici (dell'Associazione AIBES) pronti ad offrire cocktail scenografici, laboratori per piccoli e gare di lancio del panforte. «Sembra una stravaganza e invece — continua Martino Alderighi — quello del lancio del panforte sarà un vero e proprio torneo con tanto di atleti. Tutti potranno cimentarsi in questa nobile disciplina sportiva nata i primi del '900 nelle case coloniche delle campagne toscane, quando le famiglie si incontravano per trascorrere insieme le sere del periodo natalizio. Il gioco consiste nel lanciare il disco del panforte sul tavolo senza farlo cadere il più vicino possibile al bordo».

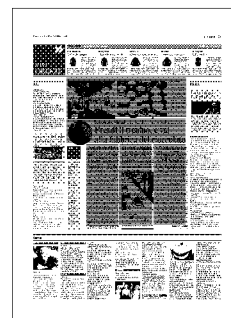
E per i più pigri? Nessun problema potranno oziare tra uno stand e l'altro e magari concedersi la cena a tema medievale che per 20 euro garantirà un tuffo nel passato al palato assaporando il mix dolce salato del panunto con provatura fresca, gnocchi di formaggi, pollo all'agresto (alla melograna), e pesche ripiene agli amaretti.

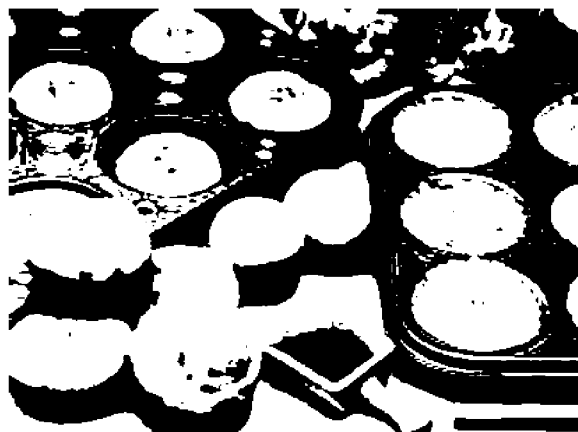
**Laura Antonini**



## Per tutti i gusti

Più di 1.000 metri quadrati che ospitano 45 produttori. Spettacoli e giochi, come il tradizionale lancio del panforte





## Golosità

La Stazione Leopolda di Pisa dove fino a domani i visitatori troveranno le eccellenze della pasticceria toscana. Accanto e in basso alcune delle ricette che anche gli ospiti della manifestazione potranno imparare a cucinare.