La passione artigiana alimentare a conduzione famigliare

La passione artigiana alimentare a conduzione famigliare. **Come nascono i tortellini e i dolci artigianali?**

Lunedì 11 settembre abbiamo organizzato un incontro tra le imprese artigiane del settore Agroalimentare e la stampa specializzata della nostra regione.

Un'iniziativa nata in collaborazione con CNA Padova Rovigo e Argav Giornalisti Agroalimentari Ambientali con il supporto di EBAV.

Due tappe e un pranzo per valorizzare le imprese artigiane e mostrare ai giornalisti di settore come nascono le eccellenze artigianali del territorio.

Abbiamo conosciuto le storie di queste due aziende le nuove generazioni, il valore della conduzione famigliare, la

qualità, l’innovazione e la passione.

Due le visite organizzate ad altrettante imprese: al pastificio Il **Tortellaio Matto a Boara Pisani** (PD) e la **Pasticceria Schiesari a Villadose** (RO) per valorizzare le imprese artigiane e mostrare ai giornalisti di settore come nascono le eccellenze artigianali del territorio.

Si tratta di imprese che si occupano, in modo diverso, di “paste”: un giovane pastificio, creato da Sara e Samuele, ed una pasticceria che festeggia i primi 50 anni di attività, innovando l’attività.

Le storie

La ditta **Schiesari Sergio di Schiesari Mirco & C. Snc** nasce nel 1973 con una piccola bottega artigiana nel centro di Villadose. Il laboratorio si distingue per la lavorazione tipicamente artigianale del prodotto, con realizzazione di piccola pasticceria dolce e salata, preparazione di rinfreschi e torte da cerimonia per occasioni particolari e di rilievo. Immediato il riscontro positivo da parte di una clientela sempre più ampia.

La Pasticceria Schiesari propone ai palati dai gusti più difficili e raffinati della provincia di Rovigo un’ampia gamma di dolci tra cui scegliere, da pasticcini mignon a tranci di torte, dalla pasticceria confezionata a quella da colazione, da piccole creazioni dolci e salate a torte personalizzate.

Profondamente legata al territorio Polesano e Veneto, la Pasticceria Schiesari predilige l’ utilizzo di prodotti freschi e di alta qualità proveniente dalla regione e

dall’Italia. Da ricette locali rivisitate provengono alcuni tra i più graditi prodotti della Pasticceria Schiesari: La **Pagnotta del Doge** (dolce tipico polesano) ed il **Dolce Biso**.

La Pagnotta del Doge

Produrre dolci genuini ponendo alla guida del proprio lavoro

il concetto di qualità assoluta è l’impegno dell’azienda.

Gli abili pasticceri guidati dal titolare Mirco sono in grado di soddisfare le più disparate esigenze dei clienti, creando con fantasia ed arte, attraverso materiali che a volte possono anche apparire insoliti, vere e proprie opere d’arte per la gioia sia degli occhi che del palato.

I tortellini di una volta

“Il Tortellaio Matto” nasce dall’idea di portare sulle nostre tavole e quelle dei ristoranti un prodotto semplice ma che

ricordi sempre il profumo e la fragranza della pasta fatta in casa, come una volta.

“Ci proponiamo di recuperare e di offrire ai nostri clienti il gusto ricco e avvolgente dei sapori della tradizione” raccontano i fratelli **Sara e Samuele Frigato**. Sono una piccola realtà artigianale a conduzione famigliare, fondata proprio da loro due 11 anni fa, giovanissimi.

Sara e Samuele Frigato

Dopo varie esperienze, scolastiche e lavorative, nel settore alimentare, hanno deciso di mettere a frutto le loro conoscenze con l’apertura di un piccolo laboratorio per la produzione della pasta fresca all’uovo.

Il Tortellaio Matto lavora per ristoranti, attività alimentari e famiglie. Grazie ad una organizzazione ottimale del lavoro e grazie alle lavorazioni flessibili, siamo in grado di soddisfare sia il cliente che chiede grosse quantità sia quello che ci richiede, sempre con la stessa attenzione e cura,quantitativi più ridotti.

with love.