

➔ IL DOLCE

Parte la sfida
tra i pasticceri
per la migliore
“Teresiana”



■ BRUSAFERRO A PAGINA 29

Sfida a colpi di zucchero e farina per creare la miglior “Teresiana”

Pasticceri e panificatori chiamati ad inventare il nuovo dolcetto simbolo della città
Dedicato all'imperatrice d'Austria dovrà incantare il palato di giurati e visitatori

Il concorso
prevede regole
ben precise. Ogni
porzione non
deve superare
i 150 grammi
di peso e sono
banditi coloranti
e **conservanti**

Chi vincerà la gara
avrà l'**obbligo**
di condividere
la **ricetta**
con i colleghi
per rendere
più popolare
possibile
il **bon bon**

di Micol Brusaferrò

A.A.A. cercasi pasticceri creativi per realizzare il futuro dolcetto simbolo Trieste. Una competizione a colpi di uova, burro, farina e tanti altri ingredienti che, sapientemente dosati e con un'attenzione riservata naturalmente anche all'estetica, daranno vita a un pasticcino speciale, pronto per essere gustato nei locali, acquistato nei negozi ed esportato in tutta Italia e all'estero, abbinato all'immagine della città. Il nome c'è già "Le Teresiane". perché l'iniziativa.

annunciata ufficialmente ieri alla Camera di Commercio, è stata lanciata in occasione dei 300 anni della nascita di Maria Teresa d'Austria e rientra nel progetto di promozione turistica e culturale "Una Donna è Trieste". L'idea vede collaborare insieme Fipe, Confartigianato, Ures, Confcommercio e le associazioni di categoria.

«Puntiamo alla realizzazione di un dolcetto che possa diventare uno strumento per veicolare i sapori di Trieste, le contaminazioni culturali e alimentari - è

stato spiegato durante l'incontro -, e allo stesso tempo rappresenti un primo esempio del coinvolgimento degli operatori



artigiani del settore, in un percorso enogastronomico legato alla storia della città». Evidenziata più volte l'importanza di un'iniziativa che per la prima volta ha visto fare rete tutti i diversi soggetti coinvolti, uniti nella volontà di dar vita a qualcosa di originale e unico.

Al concorso possono partecipare le aziende artigiane con sede in provincia di Trieste e iscritte alla Camera di Commercio della Venezia Giulia, comprese anche le piccole realtà che, è stato più volte rimarcato durante la presentazione, avranno la possibilità di mettersi in luce grazie a talento e fantasia. Per iscriversi basta inviare una mail entro il 12 gennaio a info@promotrieste.it.

Ma quali caratteristiche dovrà avere il pasticcino presentato alla giuria? Sono state fissate alcune regole precise, da osservare per rientrare nella gara avviata. Il dolce dovrà essere ispirato alla tradizione mitteleuropea; ogni porzione dovrà pesare al massimo 150 grammi; per la sua preparazione andranno utilizzati solo prodotti naturali, senza conservanti, coloranti e additivi di qualsiasi tipo. Inoltre dovrà risultare facilmente confezionabile e con una scadenza minima di sette giorni. Ogni partecipante dovrà portare 50 pez-

zi, allegando anche una scheda tecnica, con i dettagli della preparazione. Tutti dovranno portare i dolci realizzati davanti a una giuria, che si riunirà il 27 gennaio e che esaminerà le prelibatezze presentate in un momento pubblico. Saranno valutati il gusto, la replicabilità, la qualità degli ingredienti, l'attenzione al tema proposto, l'estetica e la possibilità di confezionamento.

A differenza di altre specialità locali infatti, l'obiettivo è di proporre qualcosa che sia facilmente trasportabile, a beneficio, ad esempio, dei turisti che vogliono portarsi a casa una golosità triestina non troppo ingombrante. I giurati osserveranno e assaggeranno i pasticcini senza sapere chi li ha preparati, verrà quindi stilata una classifica dove le creazioni saranno abbinate a un codice, quindi al momento di decretare il vincitore, sarà annunciato il nome del pasticcere che avrà catturato tutti grazie alle sue "teresiane", che verranno anche distribuite al pubblico durante la valutazione. I dettagli della giornata saranno definiti nelle prossime settimane.

Chi trionferà nella gara avrà l'obbligo di condividere la sua ricetta con i colleghi, per rendere

più popolare possibile il pasticcino che poi sarà diffuso in tutta la città. Il vincitore inoltre potrà esporre una targa speciale nella propria attività, che attesterà la paternità del dolcetto. Fipe quindi registrerà il marchio "Le Teresiane" e rilascerà licenza d'uso gratuita a chi ne farà ufficialmente richiesta, con tanto di logo ideato ad hoc dopo l'esito della competizione. Tutti gli attori coinvolti nel progetto hanno assicurato massima diffusione poi ai pasticcini, non solo attraverso la commercializzazione, ma anche tra gli albergatori e nel corso di eventi e iniziative legate al turismo. Una commissione nominata dagli organizzatori inoltre controllerà che nel tempo chi utilizza il marchio si attenga sempre alla preparazione originale.

"Le Teresiane" quindi sono pronte ad affiancare gli altri dolci legati alla tradizione, come il presnitz, le fave, la pinza, la putizza o le titole, quasi tutti però abbinati di solito a un determinato periodo dell'anno o ad alcune ricorrenze. I nuovi pasticcini invece si candidano a diventare una golosità presente ovunque e sempre, da acquistare, regalare o magari da gustare in abbinata a un "capo in B", per una pausa tipicamente triestina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

➔ LE GOLOSITÀ

Il "re" dei prodotti amati dai golosi



Tra i dolci simbolo della tradizione dolciaria di Trieste c'è sicuramente il presnitz, scrigno di pasta sfoglia a racchiudere un mix noci, nocciole, pinoli, uvetta e rhum

I confetti colorati tipici a novembre



"Ambasciatrici" della pasticceria di casa nostra pure le fave triestine, tradizionalmente vendute e mangiate in occasione delle commemorazioni dei defunti

Le trecce fragranti con le uova colorate



Meno zuccherosa ma altrettanto nota la ricetta delle titole, tipiche trecce pasquali all'interno delle quali viene posizionato un uovo sodo colorato



Da sinistra in
senso orario un
ritratto di
Maria Teresa,
stampini per
dolci, una
tavola
imbandita con
zucchero,
farina e uova e
un "capo in b"

