La Colomba Fraccaro protagonista a Pitti Taste 2016

fiasconaro-colomba-oro-di-manna-ambientata-874061b9

Profumi e aromi inebrianti inonderanno l'aria alla **Stazione Leopolda di Firenze** in occasione di **Taste** , dal 12 al 14 marzo, uno degli appuntamenti più attesi dai gourmand. Giunto alla sua 11ma edizione, il salone dedicato alle migliori realtà enogastronomiche italiane annovera anche quest'anno tra i partecipanti l'azienda **Fraccaro Spumadoro**, scelta quale migliore **rappresentante dell'eccellenza dolciaria veneta** e che anche per questa edizione delizierà i presenti con specialità artigianali legate alla primavera e al periodo pasquale.

Fiasconaro -COLOMBA ORO DI MANNA SENZA CONFEZIONEUna tre giorni di gusto e cultura gastronomica, nata da un'idea del gastronauta **Davide Paolini** e organizzata da **Pitti Immagine**, che ogni anno richiama a Firenze migliaia di esperti, appassionati di cucina e operatori del settore, i quali potranno non solo assaggiare, ma anche acquistare i prodotti d'eccellenza all'interno del "Taste Shop". In degustazione anche i prodotti Fraccaro dedicati alla Pasqua, come la **Colomba Classica**, realizzata solo con farina a km 0, lievito madre e burro fresco italiano e la **Colomba con crema al Prosecco Docg**. I buongustai amanti dei dolci della tradizione veneziana rimarranno deliziati dalle specialità di piccola pasticceria come le Sfogliatine e i Zaeti. Insieme alle più classiche specialità dolciarie, l'azienda presenterà a Taste anche il Cuore Vegano al Cranberry, focaccia bio arricchita da mirtilli rossi e realizzata con 100% farina di farro, olii vegetali e senza olio di palma.

"Taste Firenze è diventato per noi di Fraccaro un appuntamento irrinunciabile. – spiega **Luca Fraccaro**, presidente dell'azienda veneta – Presentare le nostre specialità su un palcoscenico così esclusivo ci riempie d'orgoglio ed è per noi anche un'occasione per confrontarci con grandi le migliori realtà artigianali italiane e con un pubblico preparato e dai gusti esigenti. Tra produttori e consumatori attenti alla semplicità e qualità degli ingredienti, i nostri dolci da forno sono sempre ben accolti qui a Firenze".

Nata oltre 80 anni fa da Giovanni Fraccaro che, assieme alla moglie Elena, aprì il primo piccolo panificio sotto l'antica torre del castello nel centro della città di Castelfranco Veneto iniziando a produrre pane e prodotti da forno con lievito madre, oggi l'azienda veneta Fraccaro Spumadoro rappresenta una realtà conosciuta in Italia nella produzione di specialità dolciarie artigianali da forno. Diretta con passione da **Luca, Michele Fraccaro e da Paolo Pietrobon**, Fraccaro Spumadoro si ispira ai valori della tradizione artigianale di famiglia e con determinazione prosegue la piccola ma grande storia imprenditoriale di una famiglia di artigiani pasticceri proponendo oltre 100 referenze.