Artisti del Dolce, il circuito dei pastry chef e gelatieri territoriali

artisti-del-dolce-1-2425997d

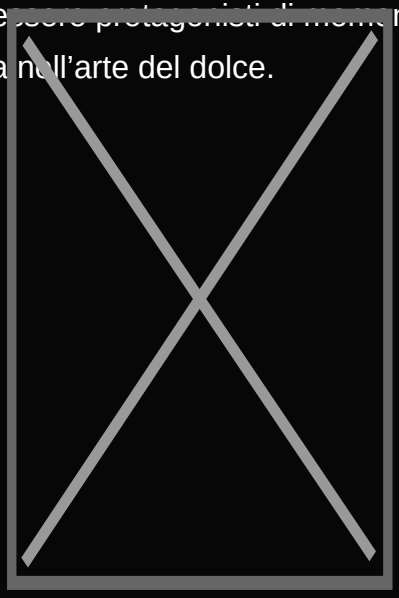
Celebrare il prestigio della pasticceria italiana riunendo le migliori eccellenze territoriali che con passione hanno fatto grande la storia dolciaria italiana e continuano a farlo firmando nei loro laboratori e pasticcerie le loro dolci creazioni. È con queste finalità che **Perugina Professionale**, il marchio italiano di cioccolato dedicato al mercato del Fuori Casa, ha voluto creare '**Artisti del Dolce**', un nuovo circuito con il quale sostenere le migliori realtà pasticcere italiane unite in un progetto esteso su tutto il territorio nazionale. Da nord a sud, ogni città ha i suoi pasticceri che con i loro capolavori rappresentano l'eccellenza territoriale dell'arte del dolce. Sono loro i protagonisti di questo innovativo network nato per valorizzare l'expertise artigianale italiana famosa in tutto il mondo con un circuito al 100% italiano.

Perugina Professionale porta con sé tutta l'expertise dello storico brand Perugina il cui cuore batte da sempre nella storica fabbrica di Perugia, capitale del cioccolato Made in Italy, che ha visto i natali di prodotti unici, come il **Fondente Luisa**, considerato emblema del cioccolato fondente in Italia. "Creare una rete, condividere esperienze e valorizzare le storie degli artigiani è l'obiettivo per il quale nasce il circuito - dichiara **Raffaella Severi**, Senior Brand Manager Food di Nestlé Professional –. L'arte pasticcera e gelatiera italiana è una ricchezza intangibile che rende la nostra penisola celebre in tutto il mondo, e poter crescere insieme in quest'arte con i pasticceri è per noi un onore".

Pensato come una sorta di guida digitale che racconta le eccellenze della pasticceria italiana attraverso un network di locali distribuiti sul territorio, 'Artisti del Dolce' vuole essere anche una **celebrazione del sapere artigianale** dei pastry-chef che ne saranno protagonisti: per questa ragione verrà consegnato loro una targa con la quale premiare la loro esperienza, seguendo il loro incondizionato amore per il mondo del cioccolato.

Da **Elena Serra**, la "cioccolatessa" di Torino, a **Maurizio Rana**, il maestro pasticcere della città meneghina fino a **Ciro Chiazzolino**, il pasticcere da Guinness World Record, di Lucera, in provincia di

Foggia. Sono solo tre dei pastry chef che con le loro creazioni si fanno portavoce di un nuovo modo di intendere la pasticceria: unendosi al circuito di ‘Artisti del Dolce’ saranno in prima linea nel condividere la loro esperienza con altri professionisti del settore, oltre che essere protagonisti di momenti di formazione sul campo, con cui far crescere l’eccellenza italiana nell’arte del dolce.

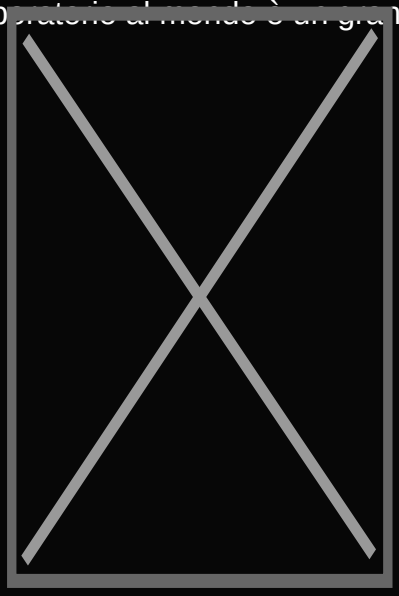
[caption id="attachment_157220" align="alignleft" width="200"]  Maurizio Rana[/caption]

“Per me la pasticceria è una passione innata - afferma Maurizio Rana, della Pasticceria Ranieri -, vengo da una famiglia di pasticceri ed il fatto che mio padre mi abbia sin da piccolo sempre portato in negozio, a sentire i profumi, a partecipare alla vita della pasticceria, mi ha aiutato a sentirla sempre viva dentro di me. Oggi, porto avanti una tradizione di famiglia, ed entrare a far parte di questo progetto, è una bella soddisfazione sia per me che per mio padre, il quale ha cominciato l’opera”.

[caption id="attachment_157221" align="alignright" width="300"]  Elena Serra[/caption]

“La mia passione per il cioccolato nasce moltissimi anni fa – dichiara Elena Serra - quando da ragazzina andavo in giro per tutti i laboratori di Torino cercando di imparare dai maestri cioccolatieri.

La passione per il cioccolato mi ha letteralmente travolta ed è per questo che ho coniato un termine col quale amo definirmi “Cioccolatessa”. Essere stata chiamata a far parte di 'Artisti del Dolce' è per me un grande onore e poter trasportare le mie emozioni dal laboratorio al mondo è un grande privilegio".

[caption id="attachment_157222" align="alignleft" width="200"]  Ciro Chiazzolino[/caption]

“Le emozioni che mi da’ questo lavoro, sono molteplici, dalla gioia alla soddisfazione, alla rabbia all’attesa - racconta Ciro Chiazzolino -. Il cioccolato ormai ha preso una parte del mio cuore e nella vita dei miei dolci, perché si parla di vita. Mi sono avvicinato al cioccolato da una decina d’anni e ho cercato un cioccolato che fosse italiano innanzitutto, nella storia, nel prodotto e nel gusto. Essere riconosciuto da Perugina Professionale come un artista del dolce è stata una sorpresa e un onore. Luisa Spagnoli ha fatto la storia del cioccolato italiano e dell’Italia stessa, ed entrare a far parte di questo circuito è un po’ come far parte della sua storia”.

Il circuito “Artisti del Dolce”, vive anche all’interno del **nuovo sito di Perugina Professionale**, un vero e proprio spazio animato da diversi contenuti, come ad esempio video-interviste, video ricette, storie di eccellenza pasticcera italiana, trend nel mondo della pasticceria e tanto altro.