

## Festival torrone tradizionale Taurianova

Evento per valorizzare dolce artigianale tradizionale di Natale



16:59 04 dicembre 2016 - NEWS - **Redazione ANSA** - TAURIANOVA (REGGIO CALABRIA)

(ANSA) - TAURIANOVA (REGGIO CALABRIA), 4 DIC - Un'eccellenza "golosa" maturata dopo anni e anni di tradizione artigianale, tramandata di padre in figlio, per più generazioni di maestri torronai. E giunta con tutto il suo carico di fragranza e dolcezza fino ai giorni nostri. E' il "torrone artigianale di Taurianova", un prodotto dolciario conosciuto e apprezzato ben oltre i confini calabresi e italiani, per genuinità e qualità, che sarà protagonista, dal 6 all'8 dicembre, di un evento, il primo Festival del Torrone, dalla valenza non solo gastronomica ma anche culturale.

Teatro della tre giorni multidisciplinare, che punta alla valorizzazione e alla migliore conoscenza delle doti e peculiarità di un prodotto alimentare al top dell'eccellenza, sarà il Centro servizi agroalimentare e del legno della città della piana di Gioia Tauro. Oltre alla fiera, dedicata al prodotto simbolo delle festività natalizie, il programma del festival propone workshop, dimostrazioni e laboratori di pasticceria, degustazioni, incontri, dibattiti, tavole rotonde ma anche eventi per i più piccoli e un ricco cartellone artistico con spettacoli musicali e una mostra fotografica.

Al centro della scena, però, ci sarà il torrone artigianale e le sue materie prime, il miele ma anche le mandorle e l'albume d'uovo, che ne caratterizzano da sempre il gusto e la fragranza.

In programma degustazioni guidate dei torroni in abbinamento con i vini passiti e con le birre artigianali della Calabria e altri momenti ad alta golosità a cura degli studenti dell'Istituto alberghiero "Renda" di Polistena. A corollario non mancheranno attività per bambini, un workshop teorico e ulteriori dimostrazioni a cura della Federazione internazionale di pasticceria.

Il festival, organizzato dal Comune di Taurianova in sinergia con numerosi maestri pasticceri di Taurianova, si avvale del patrocinio della Regione, della Fipcg (Federazione Internazionale di Pasticceria), e della collaborazione di Slow Food Reggio Calabria, Ais Calabria (Associazione Italiana Sommelier), Conpait Calabria (Confederazione nazionale pasticceri) e Apar (Associazione pasticceri artigiani reggini).(ANSA).

