

Buongusto offre Avesani per lo chef Maffioli



In cattedra. Beppe Maffioli «racconta» una pasta

Ultimi posti

La lezione del 4 febbraio vede protagoniste le paste fresche e ripiene

■ Manca poco più di una settimana alla quarta Lezione di Chef, quella che Beppe Maffioli terrà nell'aula magna di

Cast Alimenti martedì 4 febbraio alle 20 e che avrà come protagonista la pasta fresca e ripiena. Una materia prima che ha fatto la storia della cucina italiana e che per l'occasione sarà fornita a Chef per una notte dal Pastificio Avesani della rete di imprese Buon Gusto Italiano con sede a Desenzano.

«La rete, nata nel 2016, raggruppa ventidue aziende - chiarisce il presidente Ales-

sandro Chiarini, che è anche direttore commerciale di Avesani -, tutte impegnate nella produzione di prodotti alimentari diversi, ma omogenee per dimensioni e storia, che si sono unite per promuovere la propria posizione sui mercati internazionali».

Una delle aziende fondatrici della rete è proprio il Pastificio Avesani, che dal 1951 produce tortellini e pasta fresca di alta qualità. «L'azienda veronese - prosegue Chiarini - da più di tre generazioni produce pasta fresca all'uovo e pasta ripiena, mettendo sempre al centro la genuinità e la tipicità dei suoi prodotti, che vanno dai tortellini classici della tradizione a quelli di Valleggio, dalle fettuccine alle tagliatelle, ai tagliolini».

Gli stessi prodotti che chef Maffioli abbinerà a sughi e ragù «di stagione» nella sua lezione del 4 febbraio e per cui le iscrizioni sono già aperte sul portale gusto.giornaledibrescia.it): necessario registrarsi e aver inserito almeno una ricetta.

«Sono prodotti che riscontrano gradimento nel settore della ristorazione - sottolinea il direttore commerciale del Pastificio - perché, seppur fatti con criteri industriali, sono realizzati con la passione e la cura tipiche di una produzione artigianale, mentre il ciclo produttivo informatizzato e i metodi di confezionamento innovativi sono garanzia di sicurezza». // F. ROM.