

■ **SORIANO** Iniziativa promozionale svoltasi nello stabilimento dell'azienda "FPagano"

# Bechoux: "L'artista del cioccolato"

*Una giornata full immersion nel mondo del dolce alla scoperta di nuove tecniche*

SORIANO - Una giornata full immersion nel goloso mondo del cioccolato, alla scoperta di nuove tecniche, quella svoltasi ieri, presso l'azienda "FPagano".

L'evento, curato dai tre fratelli Bonaventura, Bruno e Antonio Pagano, è stato caratterizzato dalla presenza di Edouard Bechoux, maestro belga di fama internazionale, conosciuto come "l'artista del cioccolato", il quale ha tenuto un lungo convegno dimostrativo, partecipato da numerosi pasticceri calabresi e operatori del settore:

professionisti di spessore come Nicola Musolino, Francesco Mastroianni, Angelo Garruzzo (maestri pluripremiati su scala nazionale nell'ambito della pasticceria e gelateria) maestri dell'arte del cioccolato capaci di trasmettere il sapere dell'universo del dolce.

«Punto a trasmettere un saper fare che non deve essere segreto - ha spiegato il maestro belga, Edouard Bechoux - motivo per il quale, metto a disposizione il

frutto dei miei studi e delle mie esperienze, in giro per l'Europa, con il contatto diretto con i pasticceri, ai quali propongo delle soluzioni di gusto e di tecnica, senza allontanarmi dalle tradizioni».

Nella sede dei fratelli Pagano, da diversi anni teatro di eventi dello stesso spessore, non sono mancati tecnici e responsabili, delle più famose aziende italiane del settore, come "Master Martini" e "Unigrà srl Ravenna".

«Certamente - ha affermato Mario Solinas, responsabile marketing "Unigrà srl Ravenna", partner dell'evento - l'investimento nel mondo del cioccolato, è un investimento di successo, poiché l'apoteosi del mondo del dolce». All'evento non sono mancati i rappresentanti dell'associazione "Apga" della Piana di Gioia Tauro, con il presidente Antonio Ravese ed i vice Michelangelo Garruzzo e Salvatore Ravese, da anni impegnati nella valorizzazione dei prodotti del territorio e delle associazioni. Molto nitide le idee anche per Antonio Tassone, presidente nazionale di "Assipanconfcommercio" secondo il quale, «estendere e conoscere il mondo del cioccolato e sapere co-

sa presentare alla propria clientela è un passaggio cruciale».

Ma il fulcro innovativo dell'azienda sorianese, leader nel settore della pasticceria e gelateria, è il progetto della "scuola di pasticceria", che i tre fratelli Pagano, stanno per ultimare.

«Chi si ferma è perduto - ha affermato Bruno Pagano - e la nostra azienda dovrà essere uno sprone per i molti giovani che vorranno guardare nuovi orizzonti nella nostra terra. Anche per questo motivo, io e i miei fratelli, abbiamo pensato di utilizzare la nostra area riservata ai laboratori, per creare delle aule dove si potrà apprendere il ciclo di lavorazione dei prodotti di pasticceria; tecnologie e della pasticceria; tecniche di produzione di paste base; tecniche di produzione, composizione, farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria; tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato».

La giornata formativa, ricca di spunti dedicati a un prodotto così tanto amato come il cioccolato, si è poi conclusa con una cena di gala, offerta a tutti i partecipanti dai tre fratelli Pagano.

c. b.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il progetto della "Scuola di pasticceria"



La lezione di Edouard Bechoux e la foto di gruppo con i fratelli Pagano

