



Il Club Arti e Mestieri

Filosofia del Club Arti e Mestieri

Il **Club Arti e Mestieri**, è un'associazione senza fini di lucro, nata e con sede a Ravenna, che si propone di diffondere la cultura delle arti della panificazione, della pasticceria, della pizza e della cucina. Il Club ha come scopo basilare la difesa della professionalità e della qualità dei cibi e, nel contempo, promuove i valori della condivisione e della solidarietà fra i vari mestieri. Si dedica inoltre più in generale allo studio e alla ricerca delle tradizioni popolari, con particolare riferimento allo spettacolo e alla cultura popolare, allo sviluppo del turismo sociale e alla promozione turistica di interesse locale, tramite l'organizzazione di eventi culturali nel campo dello spettacolo in genere.

Il Club

Il **Club Arti e Mestieri**, nasce per iniziativa di *Fausto Rivola, Mauro Alboni, Marcello Di Lieto, Pierpaolo Genghini, Pierangelo Babini*. Oggi l'associazione conta oltre 120 soci che operano in Italia e nel mondo. In ambito nazionale sono numerose le regioni rappresentate e internazionalmente esistono soci del Club in Israele, Francia, Spagna, Portogallo, Germania, Belgio, Irlanda, Australia, Inghilterra e Ungheria. L'associazione, infatti, organizza e promuove corsi, seminari, fiere, incontri conviviali, feste, mostre, pubblicazioni, ricerche nell'ambito della panificazione, della pasticceria, della pizzeria e della cucina nel suo complesso a livello nazionale e internazionale.



Verso Sigep Bread Cup 2011

Al via le selezioni per il Club Arti e Mestieri a Vigevano

Sono cominciate le selezioni del **Club Arti e Mestieri** per **Sigep Bread Cup** di Rimini che si terrà, come ormai di consueto, in occasione della prossima edizione del Sipep dal 22 al 26 Gennaio 2011 coordinata anche quest'anno dall'Associazione ravennate. Quest'anno il calendario delle selezioni per la Sigep Bread Cup (Campionato Internazionale del Pane) sarà molto ricco in quanto le selezioni si faranno anche all'estero dato il respiro internazionale che il Club Arti e Mestieri sta ottenendo. Le selezioni, in Italia come all'estero, sono necessarie per poter definire la squadra riconosciuta come migliore per ogni nazione.

Per quanto riguarda le tappe di selezione italiane per la definizione della squadra italiana che gareggerà al **Campionato Sigep Bread Cup**, il programma prevede una prima tappa a **Vigevano** il **19 Settembre** e una seconda tappa al **Sud** verso la fine di **Settembre**.

All'evento partecipano pasticceri e panificatori che avranno la possibilità di gareggiare per le singole categorie - *pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico*.

I partecipanti, provenienti un po' da tutta Italia dal Nord, centro e Sud (Emilia Romagna, Sicilia, Campania, Lombardia, Lazio) si metteranno alla prova proponendo i propri pezzi, in una o più categorie a scelta tra - *pane tradizionale, pane salutistico, dolce da forno e pane artistico*. Pare che le categorie più scelte per partecipare siano state il pane artistico e il dolce da forno, ma non mancherà anche qualche proposta sul pane salutistico.

La **giuria** che andrà a giudicare i pezzi secondo una serie di criteri standard definiti dall'Associazione Club Arti e Mestieri sarà composta da **3 persone**: un assessore rappresentante della giunta comunale, un rappresentante dei **Lions Club** di Vigevano e un rappresentante del **Club Arti e Mestieri**. Ecco di seguito alcuni dei criteri che permetteranno ai giurati di selezionare le proposte migliori: *aspetti scenografici di presentazione del prodotto, tecnica, l'abilità manuale, struttura, lievitazione e cottura del pane presentato*. La giuria terminerà con l'assaggio valutando aroma e gusto.

Per maggior informazioni:

Ufficio Stampa Club arti e Mestieri: Elisa Galante e.galante@clubartiemestieri.it. Tel 0544/251997.