

ASSAGGIATORI, A SCUOLA DI PANIFICAZIONE CON L'ONAE AD AVEZZANO

30 Maggio 2019

di Redazione



AVEZZANO - L'Onae, Organizzazione nazionale assaggiatori enogastronomici, racconta il pane per farlo conoscere, toccare, sentire e degustare con competenza e attenzione.

L'appuntamento è per lunedì prossimo, 3 giugno, dalle ore 16,00 alle ore 20,00, ad Avezzano (L'Aquila) presso il Ristorante "Timo e Rosmarino", in Via Don Minzoni N. 1.

A tenere il corso sarà il maestro panificatore **Vincislao Ruccolo**, presidente della Fiesa Confesercenti d'Abruzzo e vice presidente nazionale di Assopanificatori.

Ruccolo è titolare del Panificio l'Arte del Pane e svolge la sua attività di fornaio artigiano a

San Vito Chietino (Chieti).

“Da sempre sostengo l’esigenza di una conoscenza profonda del Pane e degli altri prodotti da forno per poterli offrire ai consumatori con una informazione particolareggiata – afferma Ruccolo in una nota – . Voglio continuare ad essere portavoce della necessità di coinvolgere chi acquista ad una scelta consapevole anche attraverso corsi dedicati tendenti a favorire la conoscenza per un servizio di qualità”.

“L’obiettivo strategico dell’Onae, è la promozione e valorizzazione dei prodotti tipici, affiancati da un’azione formativa di approccio alla conoscenza dei valori sensoriali – aggiunge **Simonetta Di Nicola**, responsabile dell’Associazione degli Assaggiatori – . Concordo con la Fiesa Assopanificatori sulla necessità della valorizzazione della filiera agroalimentare con una ricaduta vantaggiosa su tutti gli attori coinvolti”.

Il costo del corso che si terrà ad Avezzano comprende anche la cena in abbinamento con la didattica.

Per maggiori informazioni e per le iscrizioni si può telefonare al numero 339-1636497 o inviare una email all’indirizzo info@onae.it.