



CITTÀ DI SAN GIOVANNI LUPATOTO

Provincia di Verona

Via Roma 18 – cap 37057

Tel. 045/8290213 - fax 045/9251163

web www.comune.sangiovannilupatoto.vr.it

PEC: protocol.comune.sangiovannilupatoto.vr@pecveneto.it

“La Torta della Pace di Paquara”

NASCE UNA DOLCE TRADIZIONE

In occasione della Giornata Internazionale della Pace, l'Amministrazione comunale di San Giovanni Lupatoto, nella sua opera di valorizzazione del territorio con le sue eccellenze e con le sue ricchezze, indice un concorso per la creazione della Torta della Pace di Paquara, che sia coerente con la storia, i prodotti locali e le tradizioni del territorio. Lo scopo è quello di diffondere il valore dell'identità culturale lupatotino che risale al 1233.

ENTRO IL 20 OTTOBRE 2022

I pasticceri e/o le pasticcerie del territorio che intendono aderire sono chiamate a partecipare per creare, in collaborazione tra di loro, il dolce tipico di San Giovanni Lupatoto realizzato con prodotti della tradizione locale.

La partecipazione alla proposta dovrà avvenire con semplice domanda di adesione al progetto "La Torta della Pace di Paquara" scrivendo a: turismo@comune.sangiovanilupatoto.vr.it.

La domanda di partecipazione dovrà contenere i dati personali del pasticcere e/o della pasticceria che intende aderire all'iniziativa, successivamente si svolgerà un incontro conoscitivo tra i referenti del progetto con l'Assessore delegato al turismo Debora Lerin, per iniziare la collaborazione per la realizzazione del dolce tipico locale. Il pasticcere (o la pasticceria) dovrà necessariamente essere residente.

INDICAZIONI PER I PROPONENTI

Per fondare una nuova tradizione sono necessari degli "**elementi distintivi**", cioè delle caratteristiche di gusto, di composizione, di cottura che rendano unico il nostro dolce tra migliaia di dolci, biscotti, specialità esistenti in Italia e nel mondo.

La coerenza col territorio è un importante tassello. Cosa abbonda nelle nostre pianure, nelle acque sugli alberi e nei rovi? Questa sarà la base consigliabile su cui creare una ricetta. La valorizzazione dei prodotti locali.

La bontà Non serve descrivere quanto sia importante che un dolce sia buono, saporito e magari raffinato nel gusto o al contrario grezzo, ma al contempo deve saper esprimere la delicatezza dei nostri spazi e la forza delle nostre terre.

I prodotti potrebbero anche distinguersi, per essere **salutari** per proprietà nutritive e sempre in equilibrio tra loro.

Dovrebbe poi essere possibilmente **anti-stagionale**, cioè costituito da materie prime sempre disponibili.

San Giovanni Lupatoto, 21/9/2022

IL DIRIGENTE
dott. Marcello Quecchia