



TREVISO

“Giornate dei sapori”: genuinità e territorialità le parole chiave

La pasticceria, la panificazione, la pizzeria, l'arte casearia al centro della dodicesima edizione della “Giornate dei sapori” (23 e 24 novembre) promossa da Artigianato Trevigiano, Cna e Confartigianato Marca Trevigiana, una sfida del made in Treviso, nel segno dell'artigianato di qualità legato alla terra. L'inaugurazione è fissata per le ore 11.00 di sabato 23 novembre in piazza dei Signori a Treviso. A garantire la qualità delle prelibatezze interverranno i maestri artigiani alimentari che, grazie a questa kermesse, daranno ulteriore dimostrazione della loro professionalità. Una sfida ai prodotti confezionati in serie nel nome della qualità, fatta di materie prime ricercate e di una lavorazione accurata. Anche quest'anno, accanto ai professionisti, ci saranno gli studenti del Centro di formazione professionale di Lancenigo di Villorba.

Pasticceria:

Pasticceria 300, Treviso
Pasticceria Antico Forno, Cimadolmo
Pasticceria Ardizzoni, Treviso
Pasticceria Cuzzuol, San Vendemiano
Pasticceria Lo Scigno Magico, Treviso
Pasticceria Mauro, Vedelago
Cioccolateria Cioccolato d'Autore, Conegliano
Pasticceria Roberta, Olmi di San Biagio
Pasticceria Magnolia, Ponte della Priula
Pasticceria Max, Treviso
Dolce Ilaria Delizie Siciliane, Silea

Pizzeria:

Pizzeria “Da Teddy”, Pero di Breda di Piave

Salumi e formaggi:

Il Caseificio di Roncade, Roncade
La salumeria di Eustacchio, Casier

Vini:

Az. Agr. Vini Bardi, Roncade