

La Federazione

informazione quotidiana sull'attività regionale

31/03/2014

Anap incontra gruppo Alimentazione. A Puos d'Aplago primo incontro alla Pasticceria Gaggion

Il giorno 24 marzo, presso il laboratorio di pasticceria e cioccolateria del signor Cristiano Gaggion, si è svolto il primo Focus Group che vedeva la coesione tra i giovani imprenditori e il gruppo Anap Belluno.

Il maestro cioccolatiere Gaggion ha illustrato ai partecipanti, brevemente il frutto del cacao, il cui nome è Cabosside, dalla coltivazione alla raccolta, alla lavorazione – catturando immediatamente

l'attenzione dei partecipanti (come si può vedere nella foto). Molte anche le domande e le curiosità richieste.

La lavorazione del cioccolato professionale va eseguita in una macchina detta "temperatrice", da cui prende il nome la fase di lavorazione del temperaggio, il cioccolato passa ATTRAVERSO UNA FASE DI FUSIONE ad una temperatura che va dei 45/50° C, per passare alla fase di raffreddamento che varia da una temperatura che oscilla dai 27 ai 29° e l'ultima fare è un riscaldamento che va dai 29/33°C in base al tipo di cioccolato. Questo brusco passaggio di temperatura serve ad ottenere un prodotto finale lucido e consistenza ottimale. Chiaramente nelle abitazioni si può sciogliere il cioccolato a bagnomaria.

Poi, sotto la guida esperta del signor Gaggion, il gruppo è stato avviato alla creazione di tartufi e tavolette di cioccolato. Ottima la soddisfazione e l'apprezzamento dell'incontro da parte dei partecipanti. Un sentito grazie della presidente Anap Antinesca De Pol ai presenti e soprattutto al signor Gaggion che per primo si è prestato alla nuova iniziativa.

Seguiranno altri appuntamenti culinari o simili tra imprenditori dell'Alimentazione e gruppo pensionati.

