

# La Federazione

informazione quotidiana sull'attività regionale

22/11/21

## Al via da oggi “Dolci Tradizioni Veronesi 2021” Fino al 26 novembre, tutti i giorni dalle 16.00 alle 19.00, presentazioni e degustazioni gratuite nelle pasticcerie aderenti di tutta la provincia

Parte oggi, lunedì 22 novembre, l'edizione 2021 della manifestazione “Dolci Tradizioni Veronesi”, l'iniziativa organizzata da Confartigianato Imprese Verona, con il contributo di EBAV (Ente Bilaterale Artigianato Veneto), con l'obiettivo di valorizzare e promuovere la qualità dei prodotti dell'alta pasticceria del territorio, attraverso cinque giorni di accoglienza e degustazioni guidate gratuite. Clienti e visitatori, dalle 16.00 alle 19.00 di tutti i giorni, tra il 22 e il 26 novembre, verranno accolti nelle sale delle pasticcerie aderenti, sparse sul territorio provinciale, e accompagnati dai Maestri artigiani alla scoperta delle particolarità che rendono uniche le loro creazioni.

“Non solo degustazioni gratuite, dunque – spiega il Presidente di Confartigianato Imprese Verona, Roberto Iraci Sareri –, ma anche approfondimento sull'origine, sui metodi di lavorazione, sulle materie prime utilizzate per realizzare sette eccellenze della pasticceria scaligera: Pandoro, Nadalin, Baci di

Giulietta e Romeo, Sfogliatine di Villafranca, Frolline di Santa Lucia, Torta delle Rose, Torta Russa. Sono queste le ‘Dolci Tradizioni Veronesi’, tutte con profondi legami con il territorio, sulle quali si basa il nostro progetto che coinvolgerà una selezione di dieci pasticcerie artigiane, con punti vendita a Verona e in provincia”.

“I nostri pasticceri torneranno ad accogliere i consumatori in un corner adibito per l'occasione



DAI MAESTRI PASTICCIERI DELLA PROVINCIA DI VERONA  
**INVITO ALLA DEGUSTAZIONE**

Scopri i dolci e i lievitati della tradizione veronese che puoi degustare.

Nadalin  
Pandoro  
Baci di Giulietta  
Baci di Romeo  
Torta Russa  
Torta delle Rose  
Frolline di Santa Lucia  
Sfogliatine di Villafranca

DAL **22** AL **26**  
**NOVEMBRE**

TUTTI I GIORNI  
DALLE **16.00**  
ALLE **19.00**

I SEGRETI DELLE  
DOLCI TRADIZIONI VERONESI  
TI ASPETTANO NELLE PASTICCERIE  
ARTIGIANE ADERENTI

Scopri sul sito  
[www.dolcitradizioniveronesi.it](http://www.dolcitradizioniveronesi.it)

Progetto per la valorizzazione delle produzioni dolciarie tradizionali del territorio

Un progetto di  Confartigianato Imprese VERONA

Con il contributo di  EBAV

In collaborazione con  upaservizi

Sponsor  INTESA  SANPAOLO

all'interno delle pasticcerie – aggiunge Alessandro De Rossi, pasticciere e portavoce della squadra di colleghi –, invitandoli a scoprire la qualità dei dolci veronesi legati alla tradizione e alle ricorrenze di fine anno. Gli ospiti avranno modo di scoprire la qualità dell'alta pasticceria artigiana veronese, nota in tutto il mondo, ovvero il risultato finale di un'attenta scelta delle materie prime, delle tecniche di lavorazione, della passione, della dedizione e del patrimonio di conoscenze legate alla cultura e alla storia del nostro territorio”.

Dieci le pasticcerie protagoniste, con dodici punti vendita, tra città e provincia, dove apprezzare le “Dolci Tradizioni Veronesi”: Pasticceria Battini, in Borgo Venezia; Pasticceria Busato, ad Isola della Scala; Pasticceria Cioccolateria Dall’Omo, a Santa Lucia; Pasticceria De Rossi, in via Albere e in Corso Porta Borsari; Pasticceria Gragnato a Castel d’Azzano; Pasticceria Manfrin, a Ronco all’Adige; Pasticceria Molinari, a Villafranca; Pasticceria Perlini 1912, in via Verdi e Piazzale Cadorna a Verona; Pasticceria Roma, in Borgo Roma a Verona; Pasticceria Rossini a Santa Maria di Negrar.

Veronesi e turisti sono quindi invitati, nell'arco dei cinque giorni tra il 22 e il 26 novembre, anche se vanno tenuti in considerazione i giorni di chiusura dei singoli esercizi, ad individuare il logo “Dolci Tradizioni Veronesi” nelle vetrine e negli spazi espositivi delle pasticcerie e a chiedere di prendere



*Confartigianato*  
Imprese Veneto

# La Federazione

informazione quotidiana sull'attività regionale

22/11/21

parte alla degustazione. I pasticceri aderenti metteranno a loro disposizione la loro passione, competenza e professionalità per illustrare e far assaggiare le creazioni dolciarie della tradizione veronese.

I prodotti in degustazione e gli indirizzi delle pasticcerie aderenti alla manifestazione sono individuabili sul sito [www.dolcitradiizioniveronesi.it](http://www.dolcitradiizioniveronesi.it), grazie alla guida dettagliata di una mappa, consultabile anche da mobile, che indica con precisione le diverse location. Il progetto di promozione dei prodotti tradizionali di alta pasticceria scaligera, voluto da Confartigianato Imprese Verona, con il contributo di EBAV, è realizzato con il supporto di Upa Servizi Srl e la sponsorizzazione di Intesa Sanpaolo.