

Prima edizione di "Mani in pasta: l'arte dei pastai artigiani"

LINK: https://www.rovigo.news/prima-edizione-di-mani-in-pasta-larte-dei-pastai-artigiani/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=prima-edizion...

MONTEGROTTO TERME (Padova) - Tra sfide economiche e gusti che evolvono i Pastai di Cna Padova e Rovigo scelgono la via del confronto e lanciano la prima edizione di "Mani in pasta: l'arte dei pastai artigiani" serata di degustazione dei prodotti dei pastifici artigianali di Padova e Rovigo. Giovedì 8 ottobre alle ore 20.00 presso la Trattoria da Nicola a Montegrotto Terme 7 pastifici delle provincie di Padova e Rovigo hanno messo in tavola la pasta di loro produzione illustrandone gli ingredienti e le tecniche di lavorazione. Si tratta sia di prodotti tradizionali legati anche alla provenienza ed alla cultura familiare dei laboratori sia prodotti più creativi, innovativi o frutto di precise scelte di ricerca ed identità. Ad assaggiare le prelibatezze i loro colleghi ma anche amministratori locali, imprenditori e operatori del settore. Un'occasione per raccontare il mestiere del pastaio artigiano, facendo conoscere le persone, le aziende, il lavoro e la tipicità dei prodotti. Tra i prodotti più venduti dai laboratori artigiani continuano a esserci i

tortellini classici e i ravioli ricotta e spinaci ma cresce l'attenzione dei clienti alla stagionalità dei prodotti. Ad andare per la maggiore, con l'avvio dell'autunno, i ripieni di zucca, radicchio rosso, salsiccia e così via mentre la sperimentazione non si arresta mai: tra le proposte più estreme eppure apprezzate gli gnocchi di patate al Campari ripieni di olive, una proposta pensata per accompagnare gli aperitivi nei locali più attenti all'innovazione. Un lavoro quello del pastaio artigiano non sempre dei più semplici, e non solo dal punto di vista tecnico. Secondo la categoria infatti il 2026 non sarà certo un anno di crescita, a meno di un Natale particolarmente sfavillante. Dopo 3 anni di grande crescita in molti si preparano a chiudere il 2026 sostanzialmente in linea con l'anno precedente pure a fronte di incrementi dei costi delle materie prime che rispetto a settembre 2025 sono del +30% per le uova e per la carne, del +20% per i formaggi e così via. Il 2026 sarà un anno di stabilità per quanto riguarda il fatturato ma di contrazione dei margini pure a fronte di un aumento dei prezzi al

bancone che oscilla molto da laboratorio a laboratorio e che va da uno zero assoluto fino ad un massimo del 10% per alcuni prodotti particolarmente elaborati e soggetti all'incremento delle materie prime necessarie per la loro produzione. Pure in questo contesto i pastai non smettono di innovare cercando il gradimento di una clientela i cui gusti sono in evoluzione, tra esigenze alimentari e nuovi sapori. "Spesso i nostri clienti hanno idee molto precise e a non pochi continua a piacere il sapore dei tortellini classici, dei ravioli ricotta e spinaci, con i funghi e così via - spiega Claudio Condomitti, titolare del Pastificio Orso dell'Arcella a Padova e membro del direttivo degli Alimentaristi di Cna Padova. - Non mancano però i clienti attirati da gusti nuovi e stagionali: in estate vanno molto i ripieni al basilico, alla burrata e pomodori secchi, alla mortadella e granella di pistacchio. Ora che arriva l'autunno ci prepariamo a sapori più carichi come il radicchio rosso, la zucca, la salsiccia e friarielli e così via. Ma la ricerca è una nostra passione e proprio

ultimamente abbiamo provato a fare degli gnocchi di patate al campari con ripieno di olive. Un prodotto molto gustoso, facile da scaldare una volta cotto, anche in microonde, e perfetto per accompagnare un aperitivo serale. Nel frattempo crescono le richieste di produzioni per chi ha allergie alimentari o vere e proprie patologie come la celiachia. Un fenomeno quest'ultimo oggettivamente in crescita ma che prevede laboratori dedicati che solo pochi pastai e specializzati decidono di mettere in piedi". Tendenze che si riscontrano anche nel Rodigino. "Siamo un laboratorio in costante crescita e siamo aperti 'solo' da una quindicina d'anni - spiega Sara e Samuele Frigato de 'Il Tortellaio Matto' di Boara Pisani e presidente degli Alimentaristi di **Cna Rovigo**. - Da noi i gusti classici vanno ancora moltoma i nostri clienti sono affamati di stagionalità: i ripieni di zucca ad esempio abbiamo iniziato a produrli sono una decina di giorni fa e vanno a ruba. Ovviamente cerchiamo di proporre sapori che non si trovano nella grande distribuzione e scommettiamo tutto sulla qualità. Anche da noi il tema degli allergeni è sempre più sentito ma se per le intolleranze, per

esempio al lattosio, siamo attrezzati e offriamo soluzioni ottime e interessanti a livello di gusto per questioni come la celiachia non possiamo fare nulla. Le farine sono molto volatili e per garantire prodotti realmente gluten free dovremmo attrezzarci con un laboratorio ad hoc. Per casi come questo ci sono colleghi specializzati che fanno ottimi prodotti".