

LA CREATIVITA' E' DOLCE QUANDO PROMUOVE IL TERRITORIO.

"Le perle di Teodolinda", un nuovo dolce per Monza e Brianza

E' tutto pronto, o quasi, nella sede monzese di area&20, società di comunicazione ed eventi, per la presentazione ufficiale del dolce "Le perle di Teodolinda" fissata per le ore 16.30 di lunedì 10 giugno, presso la sede della Camera di Commercio di Monza e Brianza (Piazza Cambiaghi 9).

La sfida lanciata da Giustina D'Addario, art director di area&20, è di quelle che "ti prendono e ti pressano la mente senza tregua, fino a che non metti in campo tutta la creatività e il lavoro necessari per portare a termine, meglio, in tavola, quell'idea, quel sogno che da tempo coltivavo, il progetto di un prodotto che potesse identificare e valorizzare il nostro territorio".

Convinti sostenitori dell'idea che le azioni di marketing e promozione territoriale passino anche dalla tradizione gastronomica, i creativi di area&20 hanno elaborato l'idea di un dolce che fosse in grado di concorrere alla promozione del territorio e delle sue peculiarità storiche, artistiche, culinarie e tradizionali. Un dolce legato al passato, ma innovativo in termini di food design: non una torta come tutti si aspetterebbero, bensì una sequenza di perle di frolla speziata ricoperte di pasta di zucchero, infilate mediante uno spago alimentare a formare una collana, al fine di offrire una esperienza insolita per un dolce.

Tutto è iniziato con un lungo lavoro di studio e di ricerca sulla storia e sulla cultura longobarda, partendo dalla convinzione che la figura di Teodolinda, sovrana longobarda dal 589 al 616 d.C., incarni a pieno titolo il ruolo di *genius loci* per Monza e per il territorio della Brianza.

Dalla ricetta vera e propria ai test olfattivi e gustativi, dal food design alla conservazione del dolce, dalla creazione del logo al packaging, tutto è stato pensato, progettato e realizzato da questi creativi monzesi che, assumendosi in toto il rischio d'impresa, hanno deciso di improntare l'intero processo produttivo del dolce sul concetto di filiera corta, affidando tutte le fasi e i segmenti di produzione ad aziende del territorio di Monza e Brianza, a partire dalla pasticceria artigianale "La Genuina" di Bovisio Masciago che produce e confeziona il dolce.

Subito dopo la presentazione ufficiale, "Le perle di Teodolinda" potranno essere acquistate nelle migliori pasticcerie di Monza e della Brianza, oltre che presso gli hotel della provincia, in quanto il prodotto si pone come un anello della catena di attrazione turistica.

Il sito www.leperlediteodolinda.com pubblicherà l'elenco aggiornato dei punti vendita autorizzati.

Sullo stesso sito sarà anche possibile raggiungere un blog che area&20 ha concepito come un contenitore di riflessioni e discussioni sulla valorizzazione del patrimonio e sul marketing del territorio.

Il progetto vede il patrocinio della Camera di Commercio di Monza e Brianza che ospiterà l'evento di presentazione del dolce del 10 giugno, oltre al patrocinio del Comune di Monza per un successivo evento che si svolgerà sabato 15 giugno sotto i portici dell'Arengario di Monza,

"Le perle di Teodolinda", un nuovo dolce per Monza e Brianza

Martedì, 04 Giugno 2013 02:47

e che avrà come protagonisti i bambini in un laboratorio dal titolo "Ti conosco Teodolinda!". Al termine del laboratorio in Galleria Civica (Via Camperio) verrà inaugurata una mostra dal titolo "Teodolinda: la regina" organizzata dalla associazione "Arte & Arte" di Monza, segno che la ricchezza del nostro patrimonio può unire diversi attori e che da questa unione il territorio possa trarre solo benefici in termini di crescita culturale ed economica.

info@areaeventi.net – www.areaeventi.net