

SI È SVOLTA A FINE GENNAIO, PRESSO LA SALA CARPANO DI EATALY, UNA SERATA DI DEGUSTAZIONE, INTRODotta DA DARIO ODIFREDDI, PRESIDENTE DELLA PIAZZA DEI MESTIERI, OSCAR FARINETTI, PRESIDENTE DI EATALY, E PAOLO MASSOBRIO, CRITICO ENOGASTRONOMICO E PRESIDENTE DEL CLUB DI PAPIILLON, CON I PRODOTTI DALLA PIAZZA DEI MESTIERI, CENTRO DI AGGREGAZIONE POLIVALENTE PER GIOVANI, CHE DAL 2004, A TORINO, FORMA E INSERISCE NEL MERCATO DEL LAVORO RAGAZZI DAI 14 AI 25 ANNI, MOLTI DEI QUALI PROVENIENTI DA SITUAZIONI DI DISAGIO

OSSERVATORIO SU...

È stata l'occasione per il lancio sul mercato delle prime due birre artigianali prodotte dalla Piazza dei Mestieri e del cioccolato dalla Piazza, in vendita sia nell'ex opificio Carpano, oggi sede di Eataly Torino, sia nel corner che Eataly ha aperto lo scorso ottobre nel nuovo CoinCasa di Milano, in piazza Cinque Giornate. È giunto così a compimento il percorso che fa della Piazza dei Mestieri un luogo unico in cui, dall'educazione dei giovani, si arriva a fare impresa e a misurarsi con il mercato, realizzando un modello innovativo di impresa sociale, in cui i ragazzi vengono guidati in un percorso che va dall'imparare un mestiere all'accompagnamento all'inserimento lavorativo.

Come spiega il presidente Dario Odifreddi: *la Piazza dei Mestieri sperimenta attività integrate e gestite dai ragazzi con il sostegno di adulti. Si propone come un grande laboratorio delle opportunità, in cui le attività di orientamento e di formazione tecnico-professionale si fondono in un dibattito culturale*

Piazza dei Mestieri



di più ampio respiro. Il principale obiettivo è creare nei giovani le opportunità per la formazione di un gusto personale, per imparare a esercitare capacità critiche e di scelta, per la scoperta dei talenti individuali, intesa come possibilità di riconoscersi capaci di fare, e, di conseguenza, di essere promotori della propria crescita personale. La Piazza dei Mestieri è un modello innovativo di impresa sociale in cui i giovani sono protagonisti. I Laboratori di Produzione, il Pub e il Ristorante della Piazza dei Mestieri sono luoghi in cui si cerca l'eccellenza e in cui si pone l'enfasi sull'attrattiva suscitata dal bello, uno degli aspetti cruciali del metodo educativo della Piazza. Per questo, al suo interno, i giovani sono accompagnati alla ricerca costante della bellezza con un'attenzione che si affina nel tempo, fino a quando loro stessi non siano in grado di riconoscerla, favorirla e costruirla.

LE BIRRE

Renoir, bitter di 5,5 gradi, ha colore ambrato, trae ispirazione dalle bitter inglesi ma, diversamente da queste, ha una schiuma

consistente dovuta alla rifermentazione in fusto e in bottiglia e dall'utilizzo di malti biologici alternativi a quelli tradizionalmente utilizzati nel Regno Unito.

Ha un buon corpo e un gusto amaro deciso, ma ben bilanciato dal dolce del malto. È una birra che si presta a essere bevuta sia durante una conversazione tra amici sia come accompagnamento a piatti di carne o di verdure dal sapore pronunciato.

Manet, koelsch di 5 gradi, ispirata alla birra tipica di Colonia, ha colore chiaro, tendente al dorato, basso tenore alcolico e gusto pulito. Non è particolarmente amara e si presenta con un taglio finale abbastanza secco, che la rende molto beverina. Birra da grandi bevute estive, può essere accostata a tutti quei piatti dal sapore non troppo pronunciato ma, con la sua freschezza, può anche essere un valido estintore alla sete indotta da speziature e da carni alla griglia.

IL CIOCCOLATO

Continua la produzione di cioccolato con materie prime accuratamente scelte e senza l'utilizzo di grassi aggiunti, se non quelli naturalmente contenuti in alcuni prodotti abbinati.

Modellati al fondente (58% e 70%) e al latte (30.9%) e cialde alla nocciola, si alternano con una varietà di pralineria in cui il cioccolato si amalgama con torrone, grissini rubatà aromatizzati alla paprika e alla cannella, filetti di arancia, riso soffiato, nocciole Piemonte macinate, uva sultanina.