

DOMANI MATTINA ALLA SOCIETÀ OPERAIA

# Polanesi, ore 10: lezione sul pane con il "maestro" di tutti i focacciai

Cassinelli spiega i segreti di impasto e cottura  
«Per ogni specialità serve grande passione»

**RECCO.** In attesa dell'esordio in città della focaccia Igp (che è già stata a Milano alla Bit e ad Avegno per l'inaugurazione del campo di calcio di Testana), domani gli appassionati potranno avere un assaggio della tecnica e della fragranza dell'alimento principe della città. L'appuntamento è alla Società operaia di Polanesi, dove, in collaborazione con l'associazione Golfo Paradiso, si organizza una divertente e istruttiva lezione su pane, pizza, focacce e focaccette.

La rassegna inizia alle 10 in punto (per informazioni e prenotazione obbligatoria telefonare ai numeri 010/3462167 o 3497443526), protagonista assoluto sarà Giulio Cassinelli, considerato il decano dei focacciai, che ha lavorato praticamente in tutti i forni e i ristoranti più famosi di Recco e che, soprat-



**«COSÌ SI PREPARA  
LA FOCACCIA  
COL FORMAGGIO»**

GIULIO Cassinelli (nella foto):  
«Preparare una buona focaccia  
col formaggio e osservare il  
piacere di chi la gusta è una  
grande soddisfazione».

tutto, ha insegnato i trucchi dell'impasto e della cottura alla gran parte degli chef e dei focacciai in circolazione.

Un gran maestro della focaccia, insomma. Anche se l'interessato sul punto ha sempre evitato di darsi troppe arie: «Ho sempre lavorato con passione, perché preparare una buona focaccia col formaggio e osservare il piacere di chi la gusta è una grande soddisfazione. Nel mio piccolo credo di avere insegnato qualcosa, per questo oggi mi diverto a raccontare come si lavora l'impasto, quando e come si mette il formaggio e quanto dura la cottura». Ovviamente Giulio Cassinelli, panificatore dal 1948, dimostrerà come procedere per l'impasto e dirà quali accorgimenti sono necessari per ottenere una buona lievitazione e una buona cottura dei vari tipi

di pane, pizza e focaccia.

La lezione, divertente e mai noiosa, si concluderà alle 12.30 quando inevitabilmente si pranzierà degustando quel che si è preparato prima. Lo splendido contesto di Polanesi sarà poi una cornice privilegiata per trascorrere in allegria e amicizia la mattinata. Per quanto riguarda l'Igp, vessillo della focaccia di Recco, come detto per il battesimo ufficiale nella città che ha inventato la schiacciata alla crescenza è atteso per domenica 27 maggio. In quella giornata si svolgerà la Festa della Focaccia, che grazie alla certificazione europea sarà quest'anno più golosa che mai. E con molte sorprese, come il trenino della focaccia e un forno aperto davanti a quasi ogni negozio di Recco.

E. M.