

PIANURA

Gli 'Africanetti' alla conquista del mercato

Il Comune ha registrato il marchio dei biscotti tipici di Persiceto creati nel 1872 da Francesco Bagnoli: arriva l'Albo dei produttori

SAN GIOVANNI

Biscotti che passione. Il Comune di Persiceto ha registrato il marchio 'Africanetto di Persiceto - Africanet ed San Zvan', a tutela e valorizzazione del caratteristico biscotto persicetano a base di zucchero e uova. Per produrre e commercializzare questo dolce tipico è stato inoltre istituito uno specifico 'Albo dei produttori' a cui diversi esercizi commerciali della cittadina hanno già aderito.

«L'amministrazione comunale – spiega Alessandro Bracciani, assessore comunale alle Attività Produttive – ha compiuto un ulteriore e decisivo passo nel suo progetto di rilancio di uno dei prodotti tipici più importanti per le nostre tradizioni e la nostra storia locale: il dolce 'Africanetto di Persiceto'. Questo bellissimo progetto è iniziato ormai diversi anni or sono, non appena ci siamo insediati. E ha visto nelle fasi iniziali un'importante collaborazione fra Comune e istituzioni scolastiche e di for-



Lo chef Maurizio Guidotti sforna gli 'Africanetti' fatti a regola d'arte

mazione». L'Africanetto è un biscotto dal colore giallo vivo, ottenuto dall'amalgama di tuorli d'uovo e zucchero finemente lavorati. Che viene poi cotto in forno a temperatura moderata in appositi stampi. A cottura ultimata, i biscotti risultano cavi al loro interno, dalla superficie esterna friabile e interna più morbida. Gli Africanetti furono infornati per la prima volta nel 1872 da Francesco Bagnoli. A metà degli anni Trenta a Bagnoli subentrò Emilia Rusticelli, detta Mimì, che passò la mano nel 1978 ai coniugi Rita Bozzoli e Francesco Buldrini fino alla loro cessazione dell'attività. Il nome

L'ASSESSORE BRACCIANI
«Abbiamo coinvolto nel rilancio anche l'istituto Archimede e l'università»

'Africanetti', fu scelto da Bagnoli perché spediva molti pasticcini in Africa orientale.

«Oltre al coinvolgimento dell'istituto scolastico superiore Archimede nel rilancio degli Africanetti – aggiunge Bracciani – ricordo con piacere anche quello del professor Flaviano Celaschi e dei suoi studenti della Facoltà di Architettura di Bologna. Che hanno portato allo studio di un packaging che stiamo sviluppando e che permetterà ai biscotti persicetani di avere anche una veste accattivante. Lo scopo è far conoscere questo straordinario prodotto tradizionale anche al di fuori dell'ambito locale. Il nostro Comune diventerà dunque l'unico territorio in cui si potrà produrre l'Africanetto di Persiceto, riconosciuto come prodotto tipico locale in Italia e nel mondo». Le attività commerciali interessate ad entrare a far parte dell' 'Albo dei produttori' dell'Africanetto possono rivolgersi all'ufficio Suap del Comune.

Pier Luigi Trombetta

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FIDER

Uniti per una sfida più grande

Dal 4 novembre è operativo FIDER il più grande Confidi dell'Emilia Romagna

Si rivolge a *PMI e liberi professionisti*

Fider sostiene il business della tua impresa. Le attività che svolgiamo:

Garanzia

Consulenza

Minibond

Fideiussioni dirette

Agevolazioni Nazionali

Impresa 4.0

Internazionalizzazioni

Agevolazioni Regionali

Assicurazioni