



**Istituto Farlottine** soc. coop. sociale

Via della Battaglia 10 - 40141 Bologna - C.F. e P.I. 03081671202

Rea Bologna n. 490532 - Iscriz. Albo Coop. a mutualità preval. n. A210218

Tel. 051/470331 - cell. 331/6758951 - fax 051/477826 - e-mail: scuolasandomenico@farlottine.it

Bologna, 31 maggio 2018

**OGGETTO: Sagra delle Farlottine 9 giugno 2018 - “Gara di torte”**

Anche quest’anno, durante la nostra Sagra, vorremmo proporre la “gara di torte”.

Ogni mamma (o papà, perché no?) sarà libera/o di partecipare portando una torta dolce o salata preparata in casa (quelle comprate non valgono!), mettendola in bella mostra e offrendone una fetta a tutti coloro che vorranno assaggiarla.

Come sapete, durante l’orario scolastico chiediamo che non siano portati cibi fatti in casa, poiché non potremmo garantire la loro corretta preparazione e conservazione dal punto di vista igienico-sanitario; inoltre, non essendo presente l’etichetta con gli ingredienti, non potremmo controllare l’assenza di allergeni per i bimbi che soffrono di intolleranze o allergie alimentari. Il giorno della Sagra, invece, chi avrà preparato le torte sarà presente e in grado pertanto di illustrare gli ingredienti utilizzati, se necessario.

Per quanto riguarda la sicurezza igienico-sanitaria delle torte, di seguito fornisco alcuni consigli e indicazioni affinché tutti, grandi e piccini, possano mangiare con massima tranquillità le vostre prelibatezze:

- 1) evitare di preparare torte con elevato contenuto acquoso (budini, bavaresi, creme, mousse, ecc.);
- 2) evitare di utilizzare ingredienti ricchi di acqua e proteine che vadano lasciati “crudi” nella torta finita, come panna montata, creme a base di uova crude, ecc.;
- 3) evitare anche torte gelato e sorbetti, poiché si spera che la temperatura sia gradevolmente tiepida;
- 4) certamente vanno benissimo prodotti come crostate, ciambelle (anche “rivisitate”, tipo bicolori, con pezzi di cioccolato e frutta secca, o la fantastica torta di ananas), torte di mele o carote, pinze, tenerine al cioccolato, rotoli ripieni di nutella o marmellata, sacher, pastiere napoletane o altri dolci da forno a base di ricotta, ecc.;
- 5) anche biscotti o altri dolci non necessariamente a forma di “torta” possono gareggiare;
- 6) attenzione alla conservazione: un dolce fatto con la massima cura può divenire pericoloso se preparato troppo in anticipo o conservato a temperatura inadeguata.

Per qualsiasi dubbio o chiarimento contattatemi pure via mail:

[gloria.biolcati@farlottine.it](mailto:gloria.biolcati@farlottine.it)

A presto e buon lavoro ai fornelli!

Gloria Biolcati Rinaldi