



## Offerta Vendita Dolci Secchi Vicentini - Occasione Dolci Lievitati della Tradizione e Vicentina

### Mappa

□



Dopo un lungo praticantato presso diverse pasticcerie, tra cui anche una

nota e premiata di Marostica, nel 1999 Moreno Frighetto decide di aprire un piccolo laboratorio dolciario a Chiuppano, con annesso punto vendita per la produzione di paste, biscotti ed altri dolci nel centro storico. Presto a Moreno si affianca il fratello Antonio, anch'egli diplomato presso l'Istituto Alberghiero di Tonezza in pasticceria e gelateria. Grazie alla loro unione l'attività si sviluppa, acquisendo un notevole successo per molti prodotti, tra i quali spiccano la focaccia dolce Panfrutto e lo strudel. Entrambi, però, sentono la necessità di controllare la filiera per garantire con costanza la qualità delle materie prime: ingredienti in grado di definire la qualità finale e il gusto del prodotto dolciario dei Frighetto. Per questo, nel 2013 muove i primi passi l'azienda agricola di Chiuppano, fondata per autoprodursi il frumento e, dunque, la farina - elemento cardine del prodotto dolciario e per la preparazione del lievito madre. L'impresa affitta 20 campi vicentini ed inizia a seminare. Piantano circa il 30% di grano duro Senatore Cappelli, una gran parte a grano tenero ad alto contenuto proteico ed un'ultima quota a grano duro normale. Il tutto senza alcun trattamento chimico. Il ricavato viene poi macinato presso terzi, in maniera integrale ed in parte anche a pietra. L'azienda Agricola Frighetto procede anche con la selezione dei fornitori di uova e di burro del territorio e con la gestione di un meileto per la produzione in proprio dei frutti per lo strudel e altri dolci alle mele. La nostra mission L'obiettivo è quello di sviluppare un'economia locale circolare che, attraverso l'allevamento dei cavalli, possa innescare un'agricoltura biologica del frumento e l'eccellenza dei prodotti. Inoltre, il controllo pressoché totale della filiera può garantire qualità governabile e governata, svincolata da fattori esterni non controllabili. La scelta delle varietà di frumento, la qualità di molitura, la tipologia degli altri prodotti come uova e burro determinano, infatti, la differenza. Oltre al metodo di lavorazione, ovviamente, con uso esclusivo di lievito madre, tempi e modi propri della tradizione dei nostri vecchi maestri fornai.

### Descrizione

Nella pasticceria El Pastaro del centro storico di Chiuppano, trovate una varietà di prodotti molto ampia, per i palati più golosi ma che amano anche la salute: prodotti dolciari di alta qualità e genuinità realizzati con le materie prime fondamentali di autoproduzione e lavorazioni a lievito madre rispettando la tradizione antica della pasticceria e della produzione dolciaria vicentina. Ogni giorno si sfornano e si preparano i seguenti dolci secchi: - biscotti (pappagnacchi, zaletti con farina di mais, ciambelline semplici o con gocce di cioccolato, con uvetta o frutti di bosco - crostate con marmellata di albicocche o frutti di bosco, alle mandorle - torte di mele, torta greca e torta di ricotta - fregolotta con mandorle - meringhe (spumiglie) - croissants (brioches) alla marmellata, crema, cioccolato - krapfen (bamboloni) alla marmellata, crema, cioccolato E i seguenti dolci lievitati: - focacce - dalla più semplice "col Gropo" di antica tradizione vicentina a quelle con gocce di cioccolato, fichi secchi e noci, pere e noci - trecce con glassa alle mandorle - "Panfrutto", la rinomata e famosa nostra specialità ai frutti di bosco (ribes nero, more, lamponi e fragole). Solo su ordinazione si preparano e confezionano con allestimenti anche particolari torte per ogni occasione (compleanni, matrimoni, battesimi etc.).

### Contatti

#### Azienda Agricola Frighetto

Tel. 0445892710

[http://sitet2.paginesi.it/aziendaagricolafrighetto\\_com/index.php](http://sitet2.paginesi.it/aziendaagricolafrighetto_com/index.php)

Benedetto Croce, 16, Chiuppano, 36010

Nessun orario indicato