

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

# PASTICCERIA INTERNAZIONALE

**Braims**

*Perché la vostra arte esige il meglio.*

## *Creme da montare*



Le creme Braims sono eccellenti alternative alla panna animale. Il gusto ricco e cremoso, l'ottima solubilità e l'alta tenuta dopo la montatura le rendono ideali per le più raffinate creazioni di alta pasticceria.



**Optima**, nuovo prodotto della linea "Creme vegetali", va ad affiancarsi alle attuali creme: **Sully**, **Sux** e **Wippy**. Estremamente versatile, è perfetto sia in decorazione che in farcitura. Grazie alla sua consistenza ed al gusto delicato e raffinato, può sostituire la panna fresca in tutte le applicazioni dolci e salate.

Braims - Viale Santa Maria della Croce, 12 - 26013 Crema (CR) - Tel. 0373 896.1 - Fax 0373 896.589 - [www.csmbakerysolutions.com](http://www.csmbakerysolutions.com)

800-017066

giugno luglio agosto 2016 | n° 284 | Anno 39

CHIRIOTTI



EDITORI

*Le hai desiderate. Le hai immaginate. Le hai chieste.*

**SONO ARRIVATE!**  
**SMARTGEL e SMARTMIX**



**SMARTGEL**  
DA TAVOLO

*Progettate  
per conquistare  
l'universo femminile!*



**STAFFICE SYSTEM**



# STAFF

ICE SYSTEM 1959



**SMARTGEL**



**SMARTMIX**

SPONSOR UFFICIALE DI



*follow us on*



Staff1959 Rimini



Staff ice Rimini



Staff1959

# Tu metti la creatività, noi pensiamo alla soluzione.

Debic, il partner di riferimento per tutti i professionisti della pasticceria, della ristorazione, della panificazione e della gelateria mette a tua disposizione un'ampia gamma di panne, burri, farciture e basi per dessert per soddisfare ogni tua esigenza. Soluzioni di qualità, pratiche e sicure a cui aggiungere un tocco da maestro. L'azienda - appartenente al gruppo FrieslandCampina, una delle cooperative lattiero casearie leader nel mondo - ha sviluppato dal 1920 a oggi una notevole esperienza che le permette di porsi come il marchio di riferimento per i prodotti a base di latte.

La gamma comprende una selezione di panne, burri, farciture e basi per dessert. Una soluzione per ogni tua preparazione in grado di soddisfare anche la clientela più esigente.



## PANNE

Panne da montare, spray, da cucina e multiuso prodotte da latte di raccolta giornaliera, sottoposte a uno stretto regime di controllo lungo la filiera produttiva per garantire il rispetto degli standard igienici e di sicurezza. Per tutti i professionisti che cercano delle alternative alle panne animali, senza rinunciare a nulla in termini di gusto e prestazioni Debic propone anche un assortimento di surrogati vegetali e prodotti misti. *In evidenza: **Prima Blanca**, la regina delle panne da montare al 38% di grassi; **Culinaire Original**, la panna più ricca e cremosa di sempre per tutte le applicazioni di cucina. **Panna Spray**, la panna di origine animale - in versione zuccherata e non - che unisce gusto fresco e naturale e tenuta elevata anche su bevande calde.*

## BURRI

Burri speciali per pasticceria a base di panna fresca ottenuta per centrifuga da latte di raccolta giornaliera. Adatti a tutte le esigenze di lavorazione professionale per la creazione di dolci e prodotti da forno. Sintesi perfetta tra qualità e funzionalità. *In evidenza: **Burro Cake**, stabile, morbido e di facile lavorazione. Ideale per essere amalgamato con acidi, alcol o frutta nella preparazione di impasti, creme al burro e plum cake. Punto di fusione: 30-32°C. Temperatura ottimale di lavoro: 18-20°C. **Burro Croissant**, studiato e sviluppato per la preparazione di croissant e sfoglia. Punto di fusione: 34-36°C. Temperatura ottimale di lavoro: 15-18°C.*

## DESSERT

Versatili, buoni, genuini e certificati. Preziosi alleati nel tuo laboratorio di pasticceria e in cucina perché possono essere utilizzati per realizzare dessert o per farcire, guarnire e personalizzare in maniera pratica e originale tutte le preparazioni dolci. In soli 6 minuti sono pronti per soddisfare anche il palato più esigente con il gusto di un dessert come fatto in casa. *In evidenza: **Parfait**, la base neutra indispensabile per realizzare l'autentico Parfait, mousse, semifreddi e una varietà di dessert in modo pratico e veloce. **Tiramisù**, una base da montare per realizzare il vero Tiramisù Italiano e ogni altra variante a base di mascarpone.*

Scopri di più sui prodotti della gamma Debic e lasciati ispirare dalle ricette dei Culinary Advisor su [debic.com/it](http://debic.com/it).



Superarsi ogni giorno.

# Gem

Illumina la tua vetrina!

100%  
PRODOTTO  
ITALIANO  
→ IDEATO  
→ PRODOTTO  
→ CONFEZIONATO  
IN ITALIA



100 ml



600 ml



1000 ml

**silikomart**<sup>®</sup>  
professional

Via Tagliamento, 78 - 30030 Pianiga - Venezia - Italy  
Tel. +39 041 5190550 Fax +39 041 5190290



Gem100

Gem600

Gem1000



REGISTERED DESIGN

Acquista Online in area professional  
professional.silikomart.com



top white  
SILICONE



La mia marca di fiducia per risultati d'eccellenza

# Gran Pati

DECORARE E FARCIRE



## La leggerezza del gusto

**MASTERLINE** RINNOVA UN PRODOTTO DI SUCCESSO, PER OFFRIRE AI PROPRI CLIENTI UNA CREMA DALLE GRANDI PRESTAZIONI CON UN **GUSTO** ED UNA **LEGGEREZZA** CHE SODDISFERANNO ANCHE I PALATI PIÙ ESIGENTI.

# Sweet BAG®

La pratica soluzione d'asporto

**SweetBag** è la rivoluzionaria soluzione d'asporto brevettata e realizzata da New Plast s.r.l. Si tratta di un innovativo packaging in plastica flessibile che permette il confezionamento ed il take away di vassoi, scatole, torte, contenitori di gelato, tiramisù e tante altre golosità. Pratico e facile da usare, è dotato di una striscia adesiva, una volta rimossa la pellicola dell'adesivo si attaccano entrambi i lati ed è sufficiente prendere **SweetBag** per i manici. È comodo per il tuo cliente e pratico da usare; non occupa spazio, è disponibile in diversi modelli e in diverse misure, adatto a tutte le necessità.

**SweetBag** è un'elegante e originale confezione particolarmente adatta come idea regalo. Inoltre è possibile personalizzare **SweetBag** con il tuo logo e marchio. Provala anche tu, richiedi una campionatura gratuita telefonando allo **0832 931184** oppure inviando una e-mail: **info@newplast.eu**

## Come si usa



MODELLO E MARCHIO BREVETTATI DA:



 MADE IN ITALY

Zona Industriale - 73043 Copertino (LE) Italia  
tel. +39 0832 931184 fax +39 0832 935458  
info@newplast.eu www.newplast.eu

# Chocotemper Top

MADE IN ITALY

## La temperatrice da Banco rivoluzionaria

- ✓ 5,5 Kg di capacità
- ✓ Struttura e coclea in acciaio inox
- ✓ Touch-screen innovativo con innumerevoli opzioni
- ✓ Modalità notturna per risparmio energetico
- ✓ Rotazione inversa della coclea per una pulizia rapida
- ✓ Sblocco coclea
- ✓ Dosaggio automatico
- ✓ Comando a pedale per dosaggi
- ✓ Spegnimento assistito
- ✓ Tavola vibrante su richiesta



Via Commercio, 86 - 25011 PONTE SAN MARCO (BS) - Italia  
Tel. +39 030 9636002 - Fax +39 030 9969796  
[www.icbtecnologie.com](http://www.icbtecnologie.com) - [info@icbtecnologie.com](mailto:info@icbtecnologie.com)

**ICB**   
tecnologie s.r.l.

# 20 SECONDI DI CRONOMETRO, DA NON CREDERCI!



STRUTTURA PLASTICA  
APPENA TIRATO FUORI  
DAL FRIGO

PRE-LAMINATO

SOLO **20 SEC**  
DAL FRIGORIFERO  
ALL'INCASSO  
NELLA PASTA

## ESCLUSIVITÀ CORMAN:

l'unico burro piatto subito pronto  
per dare le pieghe in tempi EXPRESS

- **Non è più necessario attendere la giusta temperatura del burro:** la sua struttura è plastica, in tutte le stagioni, appena tirato fuori dal frigorifero
- **Non è più necessario pre-laminare il burro:** è pronto per essere incassato direttamente nella pasta
- **Risultati perfetti:** una sfogliatura eccezionale e un buon sapore di burro!

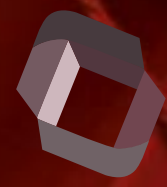


Inquadra il QR code  
e guarda il video

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Successo garantito per l'artigiano!*

*È già Natale!*



**iracipackaging**  
*Cool Italian Style*

Show-Room

Via Vipacco, 28 - ang. Viale Monza  
(MM1 Villa S.Giovanni) - 20126 Milano

Tel. +39 02 25714368

Fax +39 02 25707379

Cell. +39 338 3961809

info@iracipackaging.com

www.iracipackaging.com

# Divatiz

Lasciati  
guidare

dall' **Esperienza**

60 kg / h

Capacità 12 kg

Coclea  
estraibile

Rapidissimo  
cambio di  
produzione





Master Martini



**Mirall**  
GLASSE A SPECCHIO

## Rifletto, quindi sono.

MIRALL è la linea di glasse a specchio firmata Master Martini, dai colori brillanti e dal sapore delicato, ideale per impreziosire e dare lucentezza alle vostre creazioni.



Cioccolato Bianco | Limone | Pistacchio | Fragola | Caramello | Neutra | Cioccolato Fondente

# Antipasto Business

*L'evento gratuito  
di presentazione dei corsi:*

- ✓ *I Sostenitori della tua attività - i clienti*
- ✓ *Lo Scopo Vitale*
- ✓ *La Strategia Eccellente*
- ✓ *Soldi Solidità e Successo*



**4 luglio 2016 - Pineto (TE)**

**18 luglio 2016 - Roma**

È gradita la prenotazione

Scopri cosa riceverai partecipando e iscriviti qui  
[www.ricettadellericette.com/antipasto-business](http://www.ricettadellericette.com/antipasto-business)

In collaborazione con



ULTIME TENDENZE  
SOSTENIBILITÀ DEL BUSINESS  
COMPETIZIONI DI ALTO LIVELLO  
NUOVE TECNOLOGIE  
GRANDI ESPERIENZE  
FORMAZIONE  
STILE ITALIANO



Gambarini & Muti

# IL PIÙ DOLCE HUB DEL MONDO

38° Salone Internazionale  
Gelateria, Pasticceria,  
Panificazione Artigianali  
e Caffè

21-25.01.2017  
RIMINI FIERA

In collaborazione con:



# SIGEP



L'arte del gusto italiano nel mondo

[www.sigep.it](http://www.sigep.it)



SIGEP + A.B.TECH EXPO = ARTE E TECNOLOGIA



Organizzato da:

RiminiFiera  
business space

*Il nostro calore, fino al cuore dei vostri prodotti.*

## PASTICCERIA



ROTOVENT



MODULAR



TERMOVENT

## PANETTERIA



TRONIK



TERMIK



ANULAR



ROTOR

## INDUSTRIA



ATLAS



# UNIQUA

ALLA SCOPERTA  
DEL GUSTO PERDUTO



[WWW.DALLAGIOVANNA.IT](http://WWW.DALLAGIOVANNA.IT)

70  
1946  
2016  
ANNI

*Icam, la storia continua*

# Grande Concorso

Festeggia con noi  
e vinci un viaggio in piantagione



organizzato da:

**EARTH**  
Culture e Network  
earthviaggi.it

1° classificato:

**Una vacanza per 2 persone  
in Repubblica Dominicana  
con visita alla piantagione di cacao**

2° classificato:

**200 kg di cioccolato Icam**

3° classificato:

**100 kg di cioccolato Icam**

## CELEBRA CON NOI I 70 ANNI DI ICAM E VOLA IN REPUBBLICA DOMINICANA.

Icam, azienda leader nella produzione di cioccolato, lancia un fantastico concorso per festeggiare il 70° anno dalla sua fondazione.

Cioccolatieri, pasticceri e professionisti del settore sono invitati a partecipare ed interpretare la storia, i valori di Icam realizzando una torta celebrativa di questo Anniversario.

Grande finale live per i 5 finalisti selezionati che si sfideranno durante Eurochocolate 2016.



*Linea Professionale*

Dettagli e regolamento completo  
consultabili su [www.icamprofessionale.it](http://www.icamprofessionale.it)



Il concorso avrà durata dal 10/05/2016 al 23/10/2016. La giuria si riunirà in due fasi differenti: entro il 31/07/2016 per definire i 5 finalisti e il 22/10/2016 per seguire dal vivo e valutare la preparazione delle torte dei 5 finalisti. Il montepremi complessivo è pari a 9.680 €.

## PASTICCERIA INTERNAZIONALE

<b>Agrimontana</b> - Borgo San Dalmazzo (Cn) Tel. 0171 261157 agrimontana@agrimontana.it	cop. 3	<b>Colip</b> - Galliera (Bo) Tel. 051 812401 - info@colip.com		<b>Fabbri 1905</b> - Bologna Tel. 051 6173111 - info@fabbri1905.com	
<b>Agrogepaciok</b> - Galatina (Le) Tel. 0832 457864 - info@agenziaeventi.com	157	<b>Conpait</b> - Miglianico (Ch) ufficiostampa@conpait.it	138-139	<b>FBM</b> - Legnano (Mi) Tel. 0331 464654 - fbm@boscolo.it	147-149
<b>Alba &amp; Teknoservice</b> - Villafranca Padovana (Pd) Tel. 049 9070380 - sales@albaequipment.it		<b>Corman Italia</b> - Asti Tel. 0141 279611 - cormanit@cormanitalia.it	8	<b>Forno D'Asolo</b> - Maser (Tv) Tel. 0423 918181 - info@fornodasolo.it	
<b>Arti Grafiche Scuderi</b> - Piano Tavola (Ct) Tel. 095 7132054 - info@artigrafinescuderi.it		<b>Co.Ve.</b> - Tremestieri Etneo (Ct) Tel. 095 222352 - info@cove-srl.com	38-39	<b>FrieslandCampina Italy</b> - Agrate Brianza (Mi) Tel. 039 6072500 info.milano@frieslandcampina.com	2-3
<b>Barry Callebaut</b> - Assago (Mi) Tel. 02 57514487 informazioni@barry-callebaut.com	109	<b>CSM Italia</b> - Crema (Cr) Tel. 0373 8961 - info.italia@csmglobal.com	cop. 1-5	<b>Frigomat</b> - Guardamiglio (Lo) Tel. 0377 415011 - info@frigomat.com	
<b>BFL</b> - Ceparana (Sp) Tel. 0187 931045 - info@bfl.it		<b>Decosil</b> - Limena (Pd) Tel. 049 769999 - info@decosil.it		<b>Gami</b> - Schio (Vi) Tel. 0445 576205 - gami@gamitaly.com	10
<b>Bigatton</b> - Portogruaro (Ve) Tel. 0421 271554 - bigatton@bigatton.com	71-122-135	<b>Delfin</b> - Malo (Vi) Tel. 0445 580688 - info@delfin.it		<b>Gelatissimo</b> - Stoccarda (D) www.gelatissimo.de	
<b>Boiron</b> - Valence (F) contact@boironfreres.com	49	<b>Delixia</b> - Spoltore (Pe) Tel. 085 4971672 - info@delixia.eu		<b>Giuso</b> - Bistagno (Al) Tel. 0144 359411 - info@giuso.it	
<b>Bravo</b> - Montecchio Maggiore (Vi) Tel. 0444 707700 - bravo@bravo.it		<b>De Luca</b> - Salerno Tel. 089 336783 - info@delucaitalia.it		<b>Giusto Faravelli</b> - Milano Tel. 02 697171 - food@faravelli.it	
<b>Bussy</b> - Passirana di Rho (Mi) Tel. 02 9302356 - info@bussy.it		<b>Diemme - Torrefazione Dubbini</b> - Albignasego (Pd) Tel. 049 8713311 info@torrefazioneubbini.com	99-117	<b>Gulfood</b> - Dubai - EAU www.gulfood.com	
<b>Camel Distillerie</b> - Povoletto (Ud) Tel. 0432 664144 - info@cameldistillerie.it		<b>Distilleria Magnoberta</b> - Casale Monferrato (Al) Tel. 0142 452022 info@magnoberta.com	111	<b>Heegen</b> - Casale M. (Al) Tel. 0142 478448 - www.silfer.com	
<b>Carpigiani</b> - Anzola Emilia (Bo) Tel. 051 6505111 - info@carpigiani.it		<b>Distillerie Canciani</b> - Gorizia Tel. 0481 530736 - info@distilleriecanciani.com		<b>Host</b> - Milano Tel. 02 4997 - host@fieramilano.it	
<b>Cartai Bassanesi</b> - Asolo (Tv) Tel. 0423 541600 - cartai@cartaibassanesi.it		<b>Distillerie Ruffini</b> - Tavarnelle di Val di Pesa (Fi) Tel. 055 8071470 - info@distillerieruffini.com		<b>IBA</b> - Monaco (D) www.iba.de	
<b>Cast Alimenti</b> - Brescia Tel. 030 2350076 - info@castalimenti.it	114	<b>Dolciaria Acquaviva</b> - Ottaviano (Na) Tel. 081 5288024 - info@dolciariaacquaviva.it		<b>IBIE</b> - Las Vegas (USA) www.ibie2016.com	159
<b>Cémoi</b> - Perpignan (F) www.cemoi.fr		<b>Domori</b> - None (To) Tel. 011 9863465 - info@domori.com		<b>Icam</b> - Lecco Tel. 0341 2901 - info@icamcioccolato.it	16
<b>Cesarin</b> - Montecchia di Crosara (Vr) Tel. 045 7460000 - info@cesarin.it	58-59	<b>Elenka</b> - Palermo Tel. 091 532740 - info@elenka.it		<b>Icb Technologie</b> - Calcinato (Bs) Tel. 030 9636002 info@icbtechnologie.com	7
<b>Chiriotti Editori</b> - Pinerolo (To) Tel. 0121 393127 - info@chiriottieditori.it	46	<b>Elle &amp; Vire Professionnel</b> - Asti Tel. 0141 279611 - ev@cormanitalia.it	19	<b>Identità Golose</b> - Milano www.identitagolose.it	
<b>Cibustec</b> - Parma www.cibustec.it		<b>Erremme</b> - Foligno (Pg) Tel. 0742 23644 - info@erremmesrl.it		<b>Ifse</b> - Piobesi Torinese (To) www.ifse-world.com	136
<b>Club Coupe du Monde</b> - Brescia Tel. 030 2350076	74	<b>Esac</b> - Creazzo (Vi) Tel. 0444 964300 - info@esacformazione.it		<b>Incantare</b> - Seregno (Mb) Tel. 0362 243145 - info@incantare.it	
<b>Co.gel-Fipe</b> - Udine Tel. 0432 538740		<b>Europain</b> - Parigi (F) www.europain.com		<b>Ing. Napoli Industrie Riunite</b> - Lavello (Pz) Tel. 0972 83077 - info@ingnapoli.com	

## PASTICCERIA INTERNAZIONALE

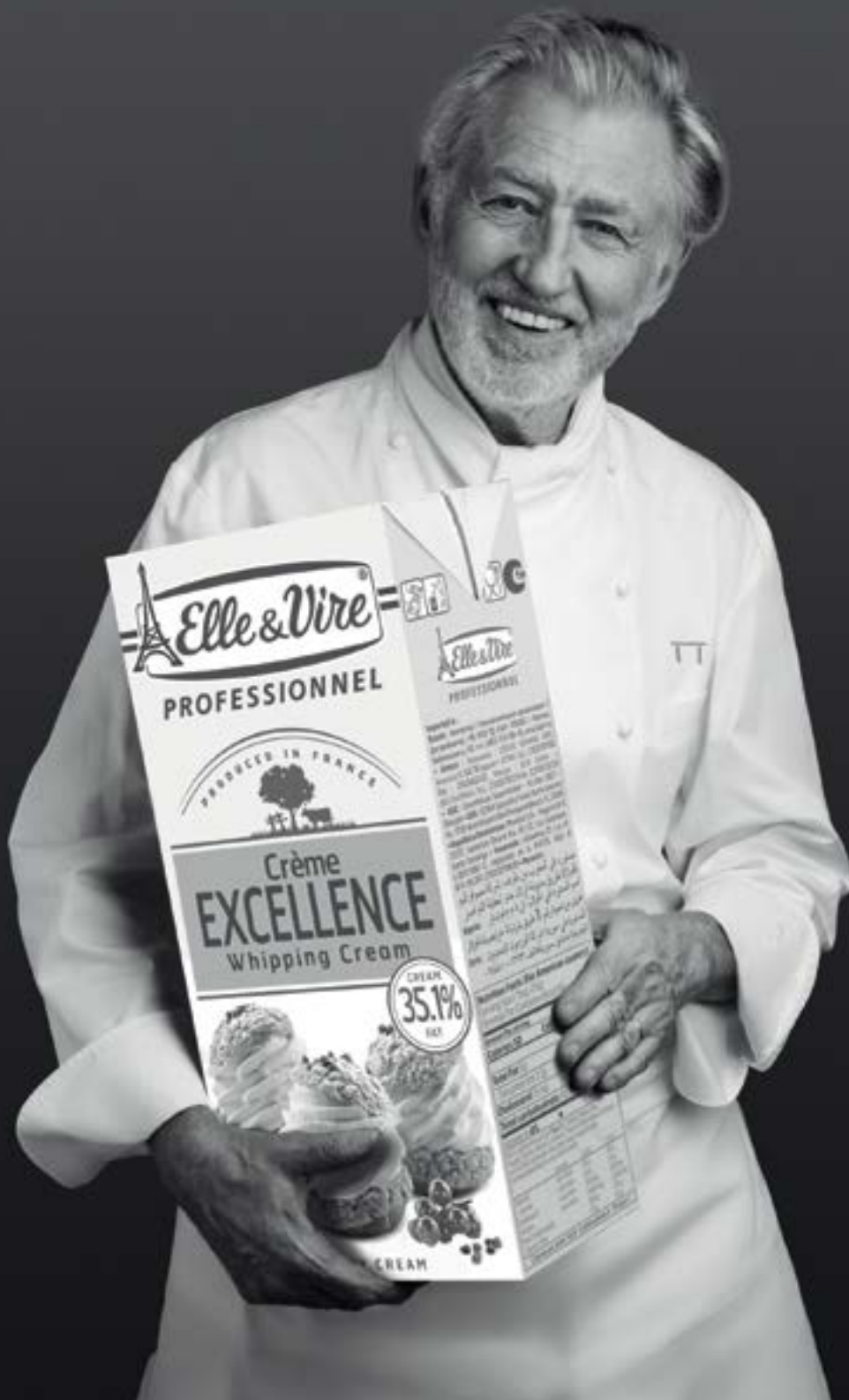
<b>Iraci Packaging</b> - Milano Tel. 02 25714368 - info@iracipackaging.com	9	<b>Molino Dallagiovanna</b> - Gragnano Trebbiese (Pc) Tel. 0523 787155 - molino@dallagiovanna.it	15	<b>Salon du Chocolat</b> - Paris (F) pro.salon-du-chocolat.com
<b>Irca</b> - Gallarate (Va) Tel. 0331 284111 - info@irca.eu		<b>Molino Pasini</b> - Cesole (Mn) Tel. 0376 969015 - info@molinopasini.com	cop. 4	<b>Scotton</b> - Borso del Grappa (Tv) Tel. 0423 913300 - scotton@scotton.it
<b>Irinox</b> - Corbanese (Tv) Tel. 0438 5844 - irinox@irinox.com		<b>Naturalia Ingredients</b> - Mazara del Vallo (Tp) Tel. 0923 906332 info@naturaliaingredients.com		<b>Selmi</b> - S.Vittoria d'Alba (Cn) Tel. 0172 479273 info@selmi-group.it
<b>ISM</b> - Colonia (D) info@koelnmesse.it		<b>Nestlé Italiana</b> - Assago (Mi) Tel. 02 81811 - info@it.nestleprofessional.com		<b>Senna</b> - Rimini Tel. 0541 394966 - export@senna.at
<b>Italia Zuccheri</b> - Minerbio (Bo) Tel. 051 6622711 - commerciale@italiazuccheri.it		<b>Newchem</b> - Milano Tel. 02 5061987 - posta@newchem.it		<b>Sigep</b> - Rimini Fiera - Rimini Tel. 0541 744111 riminifiera@riminifiera.it
<b>Italcanditi</b> - Pedrengo (Bg) Tel. 035 654911 - italcanditi@italcanditi.it		<b>New Plast</b> - Copertino (Le) Tel. 0832 931184 - info@newplast.eu	6	<b>Silikomart</b> - Mellaredo di Pianiga (Ve) Tel. 041 5190550 - silikomart@silikomart.com
<b>Italmill</b> - Cologne (Bs) Tel. 030 7058711 - info@gruppomobe.eu		<b>Novacart</b> - Garbagnate Monastero (Lc) Tel. 031 858611 - info@novacart.com		<b>Sopexa Italia</b> - Milano Tel. 02 863741 - sopexa.italia@sopexa.com
<b>Ken Europe</b> - Roma Tel. 06 33250200 - europe@skisa.com		<b>Olfood</b> - Borgo San Giacomo (Bs) Tel. 030 940251 - info@olfood.it		<b>Staff Ice System</b> - Rimini Tel. 0541 373250 - staff@staff-ice.com
<b>Komplet Italia</b> - Grassobbio (Bg) Tel. 035 4242742 - info@kompletitalia.it		<b>Osa</b> - Torino Tel. 011 8194307 - osa@osaitalia.it		<b>Südback</b> - Stoccarda (D) www.suedback.de/it
<b>Konomac</b> - Bedizzole (Bs) Tel. 030 6872045 - info@konomac.com		<b>Pavoni Italia</b> - Suisio (Bg) Tel. 035 4934108 - info@pavonitalia.com		<b>Sweet Airbrush</b> info@aerografo.com
<b>Laped</b> - Ospedaletto E. (Pd) Tel. 0429 679279 - sales@lapeditalia.com	35	<b>Pomati</b> - Codogno (Lo) Tel. 0377 33092 - pomati@pomati.it	43-45-103	<b>Tagliavini</b> - Noceto (Pr) Tel. 0521 628844 - info@tagliavini.com
<b>La Perla di Torino</b> - Torino Tel. 011 2482149 laperladitorino@laperladitorino.it		<b>Pregel</b> - Reggio Emilia Tel. 0522 394211 - pregel@pregel.it		<b>Tecnocarta</b> - Passaggio di Bettona (Pg) Tel. 075 9869707 info@atelieritomassini.com
<b>La Sfoglia d'Oro</b> - Modica (Rg) Tel. 0932 906554 - info@lasfogliadoro.it		<b>Puratos Italia</b> - Parma Tel. 0521 16021 - info@puratos.it		<b>Tedesco</b> - Angri (Sa) Tel. 081 948551 - tedesco@tedesco.it
<b>Luxardo</b> - Torreglia (Pd) Tel. 049 9934811 - luxardo@luxardo.it		<b>Raimondi</b> - Genova Tel. 010 3291649 - info@raimondicocoa.it		<b>Telme</b> - Codogno (Lo) Tel. 0377 466650 - corema@telme.it
<b>Martellato</b> - Vigonza (Pd) Tel. 049 7800155 martellato@martellato.com		<b>Rational Italia</b> - Mestre (Ve) Tel. 041 5951909 - info@rational-online.it		<b>Valbruna Distillerie</b> - Ponte di Barbarano (Vi) Tel. 0444 795309 - info@rossidasiago.it
<b>Master Martini Unigrà</b> - Conselice (Ra) Tel. 0545 989511 - unigra@unigra.it	11-31	<b>Rondo Schio</b> - Schio (Vi) Tel. 0445 575429 - info@it-rondo-online.com		<b>Valrhona Italia</b> - Milano Tel. 02 317336 - www.valrhona.com
<b>MCM Massa</b> - Pianezza (To) Tel. 011 9676018 - info@mcmmassa.it		<b>Sacar Forni</b> - Baronissi (Sa) Tel. 089 955557 - info@sacarforni.it	57	<b>Viva Dolce</b> - San Gennarello di Ottaviano (Na) Tel. 081 5297891 - info@vivadolce.it
<b>Modecor</b> - Cuvio (Va) Tel. 0332 658311 - modecor@modecor.it	20	<b>Sagi</b> - Ascoli Piceno Tel. 0736 22601 - italia@sagispa.it		<b>World Chocolate Masters</b> www.worldchocolatemasters.com
<b>Molini Spigadoro</b> - Bastia Umbra (Pg) Tel. 075 8009216 - info@molinispigadoro.com		<b>Saima</b> - S. Marco Evangelista (Ce) Tel. 0823 408200 - info@saimaspa.com	63-65-67-69	<b>Zanolli</b> - Caselle Sommacampagna (Vr) Tel. 045 8581500 - zanolli@zanolli.it

**“La mia filosofia si basa  
su ingredienti di qualità,  
semplici e genuini.  
Niente di più.”**

**Pierre Gagnaire**

Chef Tre Stelle Michelin

Eletto dai suoi colleghi stellati  
come il più grande chef del mondo.\*



\*Eletto «il preferito» da 512 Chef internazionali con 2 o 3 stelle Michelin per la rivista «Le Chef».





SCOPRI LE NOSTRE RICETTE

**I più grandi chef e pasticceri si lasciano ispirare dagli ingredienti migliori.  
Pierre Gagnaire\* si lascia ispirare da Excellence, la nostra panna.**

**Excellence: non è solo il nostro nome, è la nostra promessa.**

Visita il nostro sito [www.pro.elle-et-vire.com/en](http://www.pro.elle-et-vire.com/en) - Contattaci al numero: 0141 27.96.11

  #elleetvirepro





# LIBERA LA TUA CREATIVITÀ



## LA PRIMAVERA SPICCA IL VOLO

Fai parte anche  
tu del

CREATIVITY



by Modacor

Segui sulla  
pagina Facebook  
Modacor Italiana  
le video interviste  
esclusive  
ai migliori  
pasticceri d'Italia  
e tutte le nostre  
iniziative!

Modacor Italiana s.r.l.  
Tel: +39 0332 65831 |  
www.modacor.it



qualità • innovazione • servizio



# SOMMARIO



n. 284 GIUGNO-LUGLIO-AGOSTO  
(in copertina CSM/BRAIMS)



25



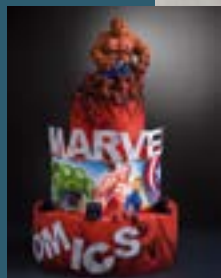
40



50



72



89

- 25 LA NOTTE ESTIVA È COME UNA PERFEZIONE DEL PENSIERO...**  
Torta Gelsomino *Giacomo Gelsomino*  
Brioche con il tuppo  
*Rosario Leone D'Angelo*  
"Achrome" - Omaggio a Piero  
*Manzoni Walter Musco*
- 40 IL RESPIRO DELL'OCEANO**  
I segreti del mare *Antonio Capuano,*  
*Amelio Mazzella Di Regnella, Luigi Tirabassi,*  
*Alberto Carretta, Diego Crosara*
- 47 LUCA CAVIEZEL E LA SUA NUOVA OPERA MADRE**
- 50 UN MONDO DA ESPLORARE**  
*Cristina Quaglia*  
Cevice - Budin noir alle mele e gelato di arachidi  
salate *Paolo Griffa*
- 54 IL PIÙ PAZZO DEL MONDO**  
*Maria Luisa Lucchesi*  
Gelato del Buongusto - Gelato al cioccolato,  
zenzero candito e liquirizia  
Gustosamente  
passionale *Palmiro Bruschi*
- 60 GELATO NEWS**
- 72 MILLEFOGLIE ESTIVO**  
*Giambattista Montanari*
- 75 LA PASSIONE E LA FATICA**  
*Salvatore Farina*  
Spagnolette - Praline - Torta Roberta  
Morsi di sole *Simone Figgucia*
- 82 LA GESTIONE DEL LABORATORIO**
- 84 DARE SENZA MISURA**  
*Riccardo Marcialis*
- 89 POTERI DA SUPEREROI**  
*Mario Romani, Gianpaolo Panizzolo*
- 92 IN VIAGGIO CON LA FARINA**  
Churros *Giambattista Montanari*
- 96 INNAMORARSI A FIRENZE**  
Coffee in good spirits cocktail  
Mojito tropical  
*Victor Delpierre*
- 98 SORSEGGIANDO UN CAFFÈ CON...**  
Torta Nelson *Salvatore Toma*
- 100 FUORI STAGIONE**  
Sciropo base per diluire il cioccolato - Esempio  
di ricetta senza sciropo base - Esempio della  
medesima con sciropo base - Sole  
*Eliseo Tonti*
- 104 BONJOUR, LO SENTI IL SAPORE?**  
*Chiara Mancusi*
- 106 MODICA CITTÀ DEL CIOCCOLATO**  
*Umberto Boscolo*
- 108 LA CONSAPEVOLEZZA DELLA DIVERSITÀ**  
*Milena Novarino*
- 112 DUO LITCHI E ARACHIDI** *Ludovic Chesnay*
- 115 LO SPAZIO GOLOSO DEL WEB:  
CONDIVIDERE IL GUSTO** *Milena Novarino*  
Biscuit de Savoie *Mercotte*
- 118 LA CONTAMINAZIONE POSITIVA, DALLA PA-  
STICCERIA ALLA RISTORAZIONE** *Gino Fabbri*
- 119 CUCINARE LA MONTAGNA**  
Tarte Tatin *Andrea Tortora*
- 123 VEG SI PUÒ!** *Maria Luisa Lucchesi*
- 132 CERTIFICAZIONI E TRACCIABILITÀ**  
*Filippo Scarponi*
- 137 IN DIRETTA DALL'IFSE**  
Gelly di Cruasé *Riccardo Marello*
- 138 SUCCESSO PER LA PRIMA CONVENTION  
CONPAIT IN ABRUZZO**
- 140 NOTIZIARIO**
- 154 ORIENTE INCONTRA OCCIDENTE** *Livia Chiriotti*
- 160 MANIFESTO DEL PASTICCIERE COMUNISTA**  
*Maddalena Borsato, Jacopo Giacomoni*  
Marx-mallow al lampone e zenzero
- 163 PASSIONI ESTIVE**  
Semifreddo al limone della Costiera - Liquore  
limoncello di Sorrento *Paolo Fulgente*
- 164 I SEGRETI DEL CREDENZIERE**  
*Emilia Cocco Chiriotti*
- 166 MOSTRE & SALONI**
- 168 ANNUNCI - DITTE CITATE**

### PER ABBONARSI

telefonare al numero 0121 378147

o spedire una e-mail a [abbonamenti@chiriottieditori.it](mailto:abbonamenti@chiriottieditori.it)

Abbonamento annuo in Italia € 55 per 9 numeri



CHIRIOTTI EDITORI

# PASTICCERIA INTERNAZIONALE



pasticceriaextra.it

**DIREZIONE - REDAZIONE - PUBBLICITÀ**  
10064 Pinerolo (Torino) - Viale Rimembranza, 60  
Tel. 0121 393127 - Fax 0121 794480  
www.pasticceriaextra.it  
info@pasticceriainternazionale.it

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
Emilia Coccole Chiriotti

**DIRETTORE EDITORIALE**  
Livia Chiriotti - livia@chiriottieditori.it

**RELAZIONI ESTERNE**  
Milena Novarino - novarino@chiriottieditori.it

**CAPO REDATTORE**  
Cristina Quaglia - quaglia@chiriottieditori.it

**REDAZIONE**  
Gabriella Bruzzone - Laura Ruggieri - Matteo Barboni  
Rossella Contato - Sarah Scaparoni - Simona Buonauro  
Emanuela Balestrino - Maria Luisa Lucchesi

**WEB EDITOR**  
Chiara Mancusi - mancusi@chiriottieditori.it

**FOTOGRAFO DELLA REAL CASA**  
Giancarlo Bononi

**UFFICIO ABBONAMENTI**  
Tel. 0121 378147  
Marilyn Cianflocca - abbonamenti@chiriottieditori.it

**AMMINISTRAZIONE**  
Giuseppe Chiriotti

**DIRETTORE STRATEGIE E MARKETING**  
Monica Pagliardi - pagliardi@chiriottieditori.it

**TRAFFICO**  
Monica Primo - primo@chiriottieditori.it

**RESPONSABILE PIANIFICAZIONE PUBBLICITARIA**  
Francesco Coppola - coppola@chiriottieditori.it

**DIRETTORE COMMERCIALE**  
Ottavio Chiriotti - ottavio@chiriottieditori.it

**ASSISTENTE COMMERCIALE**  
Pietro Bucci

**COLLABORATORI**  
Federico Anzellotti - Valerio Angelino Catella - Cristian Beduschi

- Silvio Bessone - Luigi e Sandra Biasetto - Lucilla Binda - Silvia Boldetti - Gabriele Bozio - Palmiro Bruschi - Teresio Busnelli - Samuele Calzari - Antonella e Fabrizio Camplone - Paola Casalini - Guido Castagna - Luca Caviezel - Alessandro Dalmasso - Salvatore De Riso - Leonardo Di Carlo - Gino e Morena Fabbri - Salvatore Farina - Paolo Fulgente - Gianluca Fusto - Piergiorgio e Fausta Giorilli - Giuseppe Giuliano - Antonio Le Rose - Martino Liuzzi - Annamaria Lovatti - Pierpaolo e Riccardo Magni - Luca e Marina Mannori - Stefano Mantero - Riccardo Marcialis - Giambattista Montanari - Elisabetta e Claudio Marozzi - Iginio e Mari Massari - Rolando e Mauro Morandin - Mario Morri - Saretto Pappalardo - Armando Palmieri - Flavio Perbellini - Alessandro Racca - Roberto Rinaldini - Mario Romani - Gianfranco Rosso - Paolo Sacchetti - Vittorio Santoro - Emanuele Saracino - Grazia e Aldo Scaglia - Fulvio Scolari - Andrea e Palmira Slitti

**DALL'ESTERO**  
Masaru Akita - Mickael Azouz - Nereo Cambrosio - Chicago Pastry School - Chicago School of Mold Making - Jef Damme - Luigi De Luca - Gerard Dubois - Ecole Bellouet Conseil - Ecole Lenôtre - Ecole Professionnelle Richemont - Ecole Supérieure Yssingeaux - Stéphane Glacier - Emmanuel Hamon - Stéphane Klein - Martin Lippo - Diego Lozano - James McMillan - Gabriel Paillason - Gary Rulli - Biagio, Sal e Joseph Settepani - Eliseo Tonti - Francisco Torrelblanca - Kerry Vincent - Jean-Pierre Wybauw - Arno Sturny

**GRAFICA ED IMPAGINAZIONE**  
Claudio e Gabriele Rubbi  
Studio Impagina - Pinerolo - www.studioimpagina.it

**STAMPA**  
G. Canale & C. S.p.A. - Borgaro Torinese

**PROPRIETÀ**  
© 2016 - Chiriotti Editori srl  
Autorizzazione N. 2 (11-12-1979) del Tribunale di Pinerolo

**ITALIA ABBONAMENTO ANNUO**  
€ 55,00 - Prezzo una copia € 1,00  
Numeri arretrati € 10,00  
Versamenti a nome "Chiriotti Editori"  
Pinerolo sul C.C. Postale n. 10846103,  
oppure con invio di assegno bancario intestato a  
"Chiriotti Editori srl - Pinerolo"

**ESTERO ABBONAMENTO ANNUO**  
€ 90,00 - Air Mail \$ 170,00 - € 120,00

Iva assolta dall'Editore ai sensi dell'Art. 74, Comma 1, Lettera C, del Dpr 633/72, così come modificato dalla Legge 30/12/1991, n. 413



Tramite i nostri social network puoi interagire con noi e rimanere informato in tempo reale



Scarica la nostra app per poterci sfogliare sul tablet iPad



Chi vuole leggerci su Android o computer, può abbonarsi alla versione PDF



Manuali e ricettari, acquista o scarica i libri, riviste tematiche, i quaderni e i magazine



Do you want the English version? Keep reading www.piwwe.com

shop.chiriottieditori.it

Prodotto con carta premiata dalla EU Ecolabel n. reg. FI/11/001, fornita da UPM.



Associato All'Unione Stampa Periodica Italiana (USPI)



Gli autori degli articoli sono i soli responsabili delle opinioni espresse, pubblicate anche quando non condivise dalla Direzione. Manoscritti e fotografie non si restituiscono. Foto digitali con risoluzione di 300 dpi minimo. Tutti i diritti di produzione, riproduzione o traduzione sono riservati. Testi e fotografie, anche se non pubblicati, non si restituiscono

Codice di deontologia relativo al trattamento dei dati personali nell'esercizio dell'attività giornalistica, si rende nota l'esistenza di una banca-dati personali di uso redazionale presso la sede di Pinerolo Viale Rimembranza, 60. Gli interessati potranno rivolgersi al responsabile del trattamento dei dati per esercitare i diritti previsti dalla legge n. 675/697.

La Direzione invita alla collaborazione tutti coloro che con articoli, studi e proposte possono contribuire al progresso del settore, diffondendo tra i lettori di ogni nazionalità il prestigio dell'arte del dolce, del cioccolato, del gelato, del caffè e della gastronomia





## ASR GROUP: RENDIAMO LA VITA PIÙ DOLCE

### IL PIÙ GRANDE PRODUTTORE DI ZUCCHERO DI CANNA AL MONDO

La competenza di ASR Group deriva da 150 anni di esperienza comprovata. Produciamo più zucchero di canna di qualsiasi altra società al mondo. Ci riforniamo da oltre 40 paesi e siamo in grado di produrre 6 milioni di tonnellate di zucchero ogni anno, in 11 raffinerie dislocate in 3 continenti. Nessun altro operatore può vantare le stesse dimensioni e capacità end-to-end.

### LA RISPOSTA GIUSTA AI DIVERSI TREND DEL MERCATO

Offriamo una vasta gamma di prodotti per soddisfare le richieste delle industrie nostre clienti. Monitoriamo i trend globali, sviluppiamo nuove tipologie di imballaggi e soluzioni industriali. Collaboriamo con i nostri clienti per capire come le nostre innovazioni possono supportare le loro attività, sia per l'efficienza dei processi, sia per la riduzione dei costi o il miglioramento nella consegna dei prodotti. Siamo tra i più grandi sostenitori al mondo del commercio equo e solidale. La sostenibilità e la responsabilità sociale d'impresa sono al centro di tutte le nostre azioni.

### LE PROPRIETÀ UNICHE DEGLI ZUCCHERI DI CANNA SCURI

Gli zuccheri scuri sono prodotti esclusivamente dalla canna da zucchero. La qualità dei nostri prodotti è la prova della nostra competenza di più grande raffinatore al mondo. I nostri zuccheri di canna soffici sono composti da cristalli fini a solubilità rapida. "Demerara" e "Golden Cane" si caratterizzano per cristalli più grandi che conferiscono una distintiva croccantezza. Ognuno di essi si contraddistingue per la propria consistenza, la tonalità di colore e il sapore squisito. Vengono largamente utilizzati sia in cucina sia in pasticceria.

### L'IMMAGINE POSITIVA DEGLI ZUCCHERI SCURI

Tutti i nostri zuccheri scuri sono ingredienti "clean label", prodotti unicamente a partire da zucchero di canna grezzo proveniente da tutto il mondo. Le varietà "Muscovado" o "Demerara" apportano un valore aggiunto ai prodotti. I consumatori percepiscono gli zuccheri scuri come più naturali e di qualità più elevata rispetto agli zuccheri bianchi.

**IL PIÙ GRANDE PRODUTTORE DI ZUCCHERO DI CANNA AL MONDO**

**FAI LA DIFFERENZA E ACCRESCI IL TUO BUSINESS CON I PRODOTTI ASR!**

**CONTATTACI ALL'INDIRIZZO:**  
[EMEA.INGREDIENTS@ASR-GROUP.COM](mailto:EMEA.INGREDIENTS@ASR-GROUP.COM)

**PER SAPERNE DI PIÙ SU ASR:**  
[WWW.SUGARANDSYRUP.COM](http://WWW.SUGARANDSYRUP.COM)



I NOSTRI MARCHI

CAST ALIMENTI BRESCIA

# PASTRYCAMP

BY SIGEP

UNA STRAORDINARIA OCCASIONE DI FORMAZIONE PER I GIOVANI - E NON SOLO - CHE ASPIRANO A DIVENTARE I FELICI PROFESSIONISTI DI DOMANI!

Gambarini & Muti

Per info  
e iscrizioni:

[www.castalimenti.it](http://www.castalimenti.it)

Dove  
NASCONO  
i CAMPIONI  
26-30  
settembre  
2016

Progetto a cura di:

Roberto Rinaldini Rimini Fiera Sigep Livia Chiriotti CAST Alimenti

**Sigep**  
RIMINI

38° Salone Internazionale  
Gelateria, Pasticceria,  
Panificazione Artigianali e  
Caffè

**CAST**  
ALIMENTI

PASTICCERIA  
INTERNAZIONALE

Accademia  
Maestri  
Pasticcieri  
Italiani

Compit

Coupe Monde  
de Pâtisserie  
LYON  
2015  
TEAM ITALY

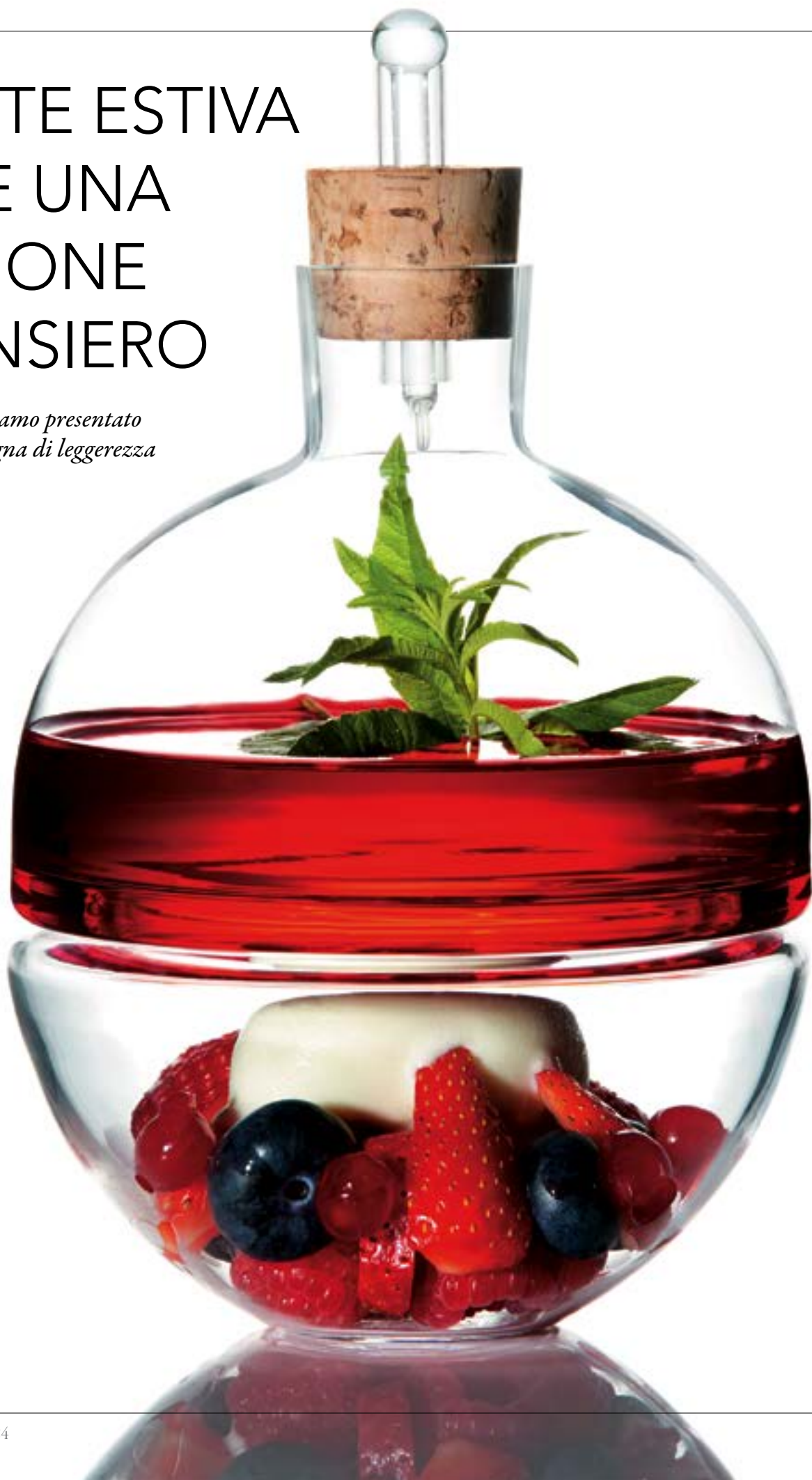
# LA NOTTE ESTIVA È COME UNA PERFEZIONE DEL PENSIERO

*Sullo scorso numero abbiamo presentato  
le proposte estive all'insegna di leggerezza  
ed ingredienti stagionali.*

*Proseguiamo il discorso  
"rubando" il nostro titolo  
al poeta americano*

**Wallace Stevens**

*(1879 - 1955)*





## ANGELO MUSA

Plaza Athénée, Parigi  
www.dorchestercollection.com

### Cosa proponete quest'estate ai vostri clienti?

Come sempre, cerco di ottenere il massimo equilibrio. Presto grande attenzione alle texture dei diversi elementi che compongono i miei dessert. Utilizzo frutta di stagione e cerco di renderli il più possibile piacevoli, arrecando leggerezza e freschezza al palato. Equilibrio ogni ricetta per ottenere un prodotto poco zuccherato, non troppo

grasso e soprattutto capace di conferire contrasto tra amarezza ed acidità.

### Come possiamo rendere le ricette più leggere?

Perché un dessert possa considerarsi riuscito, bisogna che le texture delle creme e delle basi siano perfettamente bilanciate. È possibile incorporare della meringa non troppo zuccherata nelle creme, per renderle più spumose e leggere. La pâte à bombe consente a sua volta di ottenere delle strutture vellutate e più leggere nelle basi.

### Utilizzi ingredienti o tecniche particolari?

Impiego sempre ingredienti di

grande qualità, come le paste di pistacchio, caffè, nocciola... Preparo anche dei concentrati di frutti aciduli per valorizzare il gusto. Adoro utilizzare il sale come esaltatore di sapidità in certe ricette ben precise. È sempre importante non mescolare troppi elementi e gusti diversi,

per evitare una "lettura" confusa del dolce.

### Hai deciso di rivisitare dei classici a livello di estetica e di gusto?

Sicuramente, amo lavorare e soprattutto degustare ricette classiche. Adoro il Paris Brest, la Saint Honoré, la millefoglie...

### Musa al Plaza Athénée

Dopo 15 anni in qualità di pastry chef al celebre hotel parigino Plaza Athénée, **Christophe Michalak** ha lasciato il testimone ad **Angelo Musa**. Campione del Mondo nel 2003 e Mof dal 2007, Musa ha collezionato negli anni un prestigioso curriculum professionale. Dopo aver intrapreso la carriera presso la Maison Bourguignon a Metz ed essersi formato presso Lenôtre, ha operato in Lussemburgo con Oberweiss e al Palais du Chocolat di Troyes con Pascal Caffet, fondando poi nel 2008 Papilio Conseil, società di consulenza che ha curato il lancio della Pâtisserie des Rêves di Philippe Conticini.

Nella foto d'apertura, "Elisir ai frutti rossi, sorbetto alla verbena" di Angelo Musa, neo chef pâtissier all'Hotel Plaza Athénée a Parigi. Questo dessert viene proposto presso la Cour Jardin, ristorante stagionale aperto tra maggio e settembre, che accoglie gli avventori su una delle più belle terrazze parigine.

“ *Passammo l'estate su una spiaggia solitaria e ci arrivava l'eco di un cinema all'aperto e sulla sabbia un caldo tropicale dal mare. E nel pomeriggio quando il sole ci nutriva di tanto in tanto un grido copriva le distanze e l'aria delle cose diventava irreale* ”

Franco Battiato

## ANDREA VOLTOLINA

Torreglia, Pd  
www.andreavoltolina.com



### Come prevedi di interpretare l'estate?

Cerco di impiegare frutta fresca di stagione (fragole, more, frutti di bosco, cocco...) per semifreddi oppure come inserimento per dolci con basi cremose alla vaniglia, mascarpone, ricotta, yogurt greco, latte di mandorle... La frutta migliore viene utilizzata per conferire colore alle creazioni. In poche parole penso che la semplicità sia la vera innovazione, accanto alla corretta esecuzione delle ricette e alla pulizia degli elaborati.

### Come alleggerire le ricette?

Ho un mio punto di vista: alleggerire non significa togliere grassi o chissà cos'altro,

ma consiste nell'impiegare ingredienti naturali e buoni, frutta di stagione (e non paste concentrate), panna fresca di origine animale (e non vegetale), cioè i prodotti che ci offre la natura e non surrogati. A mio avviso, il solo fatto di utilizzare materie prime nobili è da considerarsi un alleggerimento.

#### Adotti nuovi ingredienti?

In alcuni tipi di semifreddo a base frutta, ma anche in quelli cremosi, ho cominciato ad usare le more di gelso bianco (della famiglia delle Moracee), che hanno un sapore dolciastro tendente all'acidulo, sia fresche che candite. Utilizzo anche delle giuggiole molto buone, provenienti dalla zona di Arquà Petrarca, Pd, il paese dove soggiornò e morì il grande poeta, per insaporire crostate o biscotti.

#### Prevedi anche rivisitazioni di classici?

La mia meringata con mirtillo rosso, farcita con gocce di fondente al 70%, non è tanto una rivisitazione quanto un'interpretazione. Ho cercato di personalizzarla anche dal punto di vista estetico, decorando il bordo con meringhe di lunghezze diverse e, nella parte centrale, con steli sottili di cialda croccante al cioccolato e filigrana croccante ai lamponi.



foto Filip Gabriel



## MORENO ROSSONI

Dolcezze Nascoste, Pescara  
[www.dolcezenascoste.it](http://www.dolcezenascoste.it)

#### Quali sono le novità per l'estate?

Mi piace essere sempre aggiornato e credo che le novità facciano piacere ai clienti. Oggi si parla tanto di ristorazione e pasticceria salutistica, quindi penso di seguire questa linea per i miei prossimi elaborati.

#### Come alleggerire le ricette?

La frutta di stagione è l'ingrediente più adatto per ottime ricette. Creme, bavaresi e mousse con frutta fresca sono il connubio giusto per affrontare il caldo.

#### Adotti nuovi ingredienti?

Mi piace osare e ogni giorno, in laboratorio, provo nuove tecniche ed assemblaggi. Per l'estate voglio unire ingredienti nuovi ed alternativi nelle masse montate (pan di Spagna, biscuit, torte da forno...) e decorare con glasse al cioccolato o di zucchero.

#### Prevedi anche rivisitazioni di classici?

Mi piace elaborare le ricette per poi rifinirle esteticamente a mio gusto personale, ma credo che i classici debbano rimanere tali per rispetto della tradizione.

“ Di tutte le meraviglie della natura, un albero d'estate è forse la più ammirevole; con la possibile eccezione di un alce in galosce che canta una canzone di Gershwin. ”

Woody Allen



# GIACOMO GELSOMINO

Pasticceria Gelsomino  
Stoccarda, Germania  
www.gelsomino.de

## Com'è la tua estate?

Come di consueto, il pubblico accantona un poco gli elaborati di pasticceria per immergersi nelle nuove proposte di gelato. Noi offriamo classici tutto l'anno, cercando di smorzare ciò che può risultare pesante al palato, dando leggerezza nel gusto e nell'estetica.

## Come alleggerire le ricette?

Cercando di ridurre la parte grassa, ma adottando metodi di lavorazione che non incidano sul gusto. Il nostro micro biscuit, ad esempio, resta soffice ma più leggero, eliminando i tuorli.

## Lavori con nuovi ingredienti?

Gelificanti, pectina e frutta semicandite per i dolci da forno, spaziando dai macaron alle madeleine...

## Prevedi anche rivisitazioni di classici?

Abbiamo già iniziato a sostituire lo strutto con il grasso vegetale nella nostra sfoglia napoletana, per venire incontro a coloro che sono intolleranti a questo ingrediente. Nel periodo caldo i classici vengono rivisitati alleggerendo i componenti, trasformando l'estetica, ma mantenendo l'originalità. Ciò avviene già per la cassata siciliana, che proponiamo con mousse di ricotta e sostituendo lo zucchero fondente con glasse a specchio, creando un vero semifreddo. Lo stesso vale per la pastiera ed altri dolci tipo il panettone, adatto anche in gelateria sotto forma di brioche con o senza canditi.



## Torta Gelsomino

### Mousse di lamponi e gelsomino

albumi . . . . .	g	75
zucchero . . . . .	g	75
sale . . . . .	un pizzico	
purea di lamponi . . . . .	g	500
succo di limone . . . . .	g	10
gocce di olio di gelsomino . . . . .	n	5
gelatina . . . . .	g	12,5
liquore di lampone . . . . .	g	25
panna montata . . . . .	g	250

Montare a neve zucchero, albumi e sale. A parte, mescolare purea di lamponi, succo di limone e olio di gelsomino e poi incorporare nella gelatina ammorbidita con liquore al lampone. Unire la montata, la panna ed abbattere.

### Gelé di cioccolato al latte al profumo di gelsomino

zucchero di canna . . . . .	h	20
pectina X58 . . . . .	g	4
latte . . . . .	g	300
cioccolato al latte 45% . . . . .	g	240

olio di gelsomino . . . . .	g	5
-----------------------------	---	---

Unire il latte a zucchero e pectina e cuocere. Aggiungere cioccolato e olio di gelsomino, mixare ed abbattere.

### Crema al mascarpone

tuorli . . . . .	g	125
zucchero . . . . .	g	125
sale . . . . .	un pizzico	
mascarpone . . . . .	g	250
fogli di gelatina . . . . .	g	4,5
Amaretto . . . . .	g	20
albumi . . . . .	g	125
zucchero . . . . .	g	125
sale . . . . .	un pizzico	
panna montata . . . . .	g	125

Montare tuorli e zucchero con un pizzico di sale ed incorporare il mascarpone. Ammorbidire la gelatina, aggiungere gli albumi montati a crema con zucchero e un pizzico di sale e amalgamare al composto precedente. Infine, incorporare la panna montata.

**Glassa ai frutti rossi**

glucosio . . . . .	g	206
saccarosio . . . . .	g	248
purea di fragoline di bosco. . . . .	qb	
purea di lamponi . . . . .	qb	
cioccolato bianco . . . . .	g	70
fogli di gelatina . . . . .	g	15
acqua . . . . .	g	80
rosso in polvere . . . . .	g	2

Caramellare sul fuoco gli zuccheri. Scaldare bene e versarvi sopra cioccolato e gelatina ammorbidita in acqua. Unire il rosso in polvere e mixare. Temperatura di glassaggio: 30°C.

**Montaggio**

In uno stampo a forma di goccia, stendere un composto ottenuto con cioccolato al latte fuso, pailleté feuilletine e streusel di biscotto. Sovrapporre un foglio di biscuit leggermente imbevuto di bagna all'Amaretto e poi uno strato sottile di crema al mascarpone. Proseguire con la gelé, un ulteriore strato di crema al mascarpone, la mousse ai lamponi e terminare con altra crema al mascarpone. Abbattere, sformare e glassare. Decorare con

cioccolato, petali di gelsomino cristallizzati, lamponi e fragoline di bosco e foglia oro.

**Giacomo Gelsomino**



## ALESSANDRO SERVIDA

Pasticceria Alex  
Pantigliate, Mi  
[www.alessandroservida.com](http://www.alessandroservida.com)

**Come interpreti l'estate?**

Partendo dal presupposto che nella mia zona tendenzialmente il caldo porta le persone ad allontanarsi dal consumo di dolci. Cerco sempre di ingolosire con elaborati che abbiano aspetto leggero e gusto fresco.

**Come alleggerire le ricette?**

Più che alleggerire, cercherò di colorare.

**Adotti nuovi ingredienti?**

Impiego sempre di più la frutta, usando tecniche che non stravolgano più di tanto il gusto e la consistenza.

**Prevedi anche rivisitazioni di classici?**

Preferisco rendere i classici più contemporanei e vicini alle nuove esigenze dei clienti.





# GAETANO VINCENZI

Gelaterie Barbarossa - Il Pirata del Gelato  
Villapiana, CS  
www.gelateriabarbarossa.com



## Come interpreti l'estate?

Ormai le tendenze sono variegata e potremmo "cavalcare" il ciclone vegano, che ha travolto anche il gelato. Ma questo è anche il momento della riscoperta delle tradizioni e del mangiare "pulito", della ricerca del naturale. Negli ultimi anni, insieme al mio team, abbiamo focalizzato l'attenzione sulla lavorazione delle materie prime nobili della costiera ionica: il miele di zagare e il fico dottato di Calabria, l'arancio biondo tardivo di Trebisacce, le noci di Albidona, il mirto selvatico Platanesce, la mandorla di Amendolara, il carciofo di Sibari e, non plus ultra, il pane di Cerchiara e l'olio di oliva. Il mio obiettivo è stato quello di valorizzare i sapori perduti dei luoghi calabresi e farli rivivere nel gelato. La continua ricerca e la collaborazione

con gli agricoltori, custodi dei prodotti autoctoni, hanno reso ancora più nobile questo fine, una scelta sinergica che si è rivelata vincente. Il segreto e la forza del mio gelato stanno proprio nell'interazione continua con il territorio: produco a km 0 da sempre ed oggi, con grande soddisfazione, ho il piacere di insegnare questa tecnica anche ai ragazzi dell'Istituto Alberghiero "Aletti" di Trebisacce.

## Come alleggerire le ricette?

Quando si parla di linea, si crede che il gelato sia l'alimento calorico per antonomasia: non è proprio così! Se parliamo di prodotto artigianale, sfatiamo subito questo mito: in media conta circa 160 kcal per 100 g, contro i circa 300 di un gelato industriale, per non parlare dei prodotti naturali di alta qualità che lo compongono. Nelle mie preparazioni si fa molta attenzione anche al carico glicemico e all'utilizzo dei grassi. Il sogno di mangiare un buon gelato che

non crei problemi alla linea è il desiderio di molti, ed allora ecco che si commette l'errore più frequente: quello di eliminarlo da un regime dietetico ipocalorico! Molti studi invece ritengono che il consumo stimoli la zona del cervello associata alla percezione di piacere, ritenendo che, proprio perché percepito come tale da chi è a dieta, il consumo potrebbe addirittura migliorare il risultato sperato. Un'ottima opzione è il gelato di yogurt magro, da non confondere con quello aromatizzato allo yogurt: si utilizza **yogurt magro** fresco in totale sostituzione del latte e si procede come per un normale gelato al fior di latte. Consiglio una variegatura con mielata di fichi, ottenuta dalla bollitura dei fichi freschi senza zuccheri aggiunti.

## Hai deciso di adottare nuovi ingredienti e tecniche?

Come ogni anno la ricerca fa grandi passi in laboratorio: gli ingredienti si evolvono e la pu-

rezza dei prodotti è sempre più alta. Tenendo fede alla mia ostinata passione per il sano, ho rivisitato nel cuore le mie ricette. Sono intervenuto per renderle ancora più "pulite", eliminando tutto ciò che non garantisce la massima genuinità. La novità sta **nell'evoluzione del nucleo strutturale del nostro gelato**, ovvero, nell'utilizzo di fibre ottenute dalla polpa di agrumi, ingrediente del tutto naturale, in grado di sostituire gli emulsionanti, oltre che migliorare le caratteristiche nutrizionali già elevate del prodotto privo di additivi.

## Prevedi anche rivisitazioni di classici?

La domanda da parte della clientela, nonostante le ormai numerose stravaganze in termini di gusti, ricade comunque e quasi sempre sui classici. Possiamo dire che le novità vanno e vengono, ma l'eccellenza classica rimane. Come gelateria di territorio, non ho potuto esimermi dal ricercare, anche per i gusti classici, aziende produttrici vicine. Ho individuato un'ottima **nocciola Mortarella Irpina** proveniente dai nocciolieti della Valle di Lauro, tostata leggermente, che ricorda i sentori di crosta di pane e caramello, ed il **pistacchio Lucano**, oro verde proveniente dalle alture di Stigliano, Mt, lavorato fresco e non tostato, che conferisce al gelato un gusto fuori dai canoni.



# RISOLI

LA SCELTA VEGETALE  
ALTERNATIVA AL BURRO

## Quando il piacere incontra il benessere

L'Alta Pasticceria si apre ai nuovi trend di consumo



è Senza...

- conservanti
- glutine
- grassi idrogenati
- derivati o tracce di latte



100%



olio di riso



burro di cacao



olio extravergine d'oliva\*



SVILUPPATO IN COLLABORAZIONE CON

Luca Montersino

Risoli è una materia grassa 100% vegetale di alta qualità, perchè prodotta con olio di riso, burro di cacao e olio extravergine d'oliva\*: pochi e semplici ingredienti che fanno di Risoli un'alternativa al burro con peculiarità uniche e distintive.

Grazie all'innovativa miscela di ingredienti vegetali pregiati e accuratamente selezionati, Risoli garantisce risultati in linea con la migliore tradizione pasticceria artigianale, in più non contiene derivati o tracce di latte né glutine. Risoli, l'attenta scelta vegetale che guarda al benessere.

\*rispetto alla fase grassa

Adatto a tutti i tipi di preparazione:



IMPASTI



CREME



FRITTURE



MANTECATURE



COTTURE  
IN PADELLA

per te da  
  
UNIGRA

Distribuito per Unigrà S.r.l. da I.F.S. & Partners S.r.l. via Gardizza, 9/b 48017 Conselice (RA) - Italia Tel. +39 054585155 - ifs@euroglf.it



## LORENZO ZAMBONIN

Ciokkolatte Gelateria Artigianale  
Padova - Mestrino, Pd - Resana, Tv  
www.ciokkolatte.it

### Cosa ci riserva la vostra estate?

Ciokkolatte ha preparato un bouquet di offerte dedicate alle lunghe e calde giornate estive. Nei nostri negozi è possibile acquistare granite siciliane in 8 gusti, tra cui quella al caffè con estratto di caffè illy e quella con meloni freschi. Abbiamo pensato anche a chi voglia qualcosa di dissetante e naturale, proponendo i nostri **smoothies** in 5 varianti, utilizzando frutta fresca, ghiaccio e zucchero di canna, che li rendono adatti anche a chi abbraccia la filosofia vegana. Inoltre, non mancano mai i bicchieri di frutta fresca, che variano composizione a seconda della stagione, spaziando dai grandi bicchieri di fragole fresche, sino a quelli con melone ed anguria. Abbiamo creato anche gusti *limited edition*: il più rappresentativo è **Olimpico - The Brazilian Cheesecake**, cheesecake con salsa artigianale al mango e maracuja dedicata ai Giochi Olimpici di Rio de Janeiro.

### Come alleggerite le ricette?

Con l'avvento della stagione calda anche i gusti dei clienti cambiano e cerchiamo sempre di offrire loro il nostro servizio migliore. Ora prediligono prodotti freschi e leggeri per la pausa pranzo, come combinazioni di frutta fresca e yogurt, sia in versione *frozen* che al mestolo. In generale la filosofia di Ciokkolatte prevede di variare l'offerta dei gusti, abbandonando quelli più "carichi" di grassi, come Mascarpone, miele e noci, per prediligere creazioni con maggior apporto di frutta come la Maracuja o la Pesca, con oltre il 50% di pesche fresche.

### Avete introdotto nuovi ingredienti e tecniche?

Abbiamo studiato un nuovo gusto che crediamo abbia notevoli potenzialità, grazie ad un ingrediente che ci affascinava molto, lo **zenzero**. Esso contiene acqua, carboidrati, proteine, amminoacidi, diversi sali minerali (manganese, calcio, fosforo, sodio, potassio, magnesio, ferro e zinco), vitamine del gruppo B, vitamina E ed olio essenziale. Questa spezia gode di tantissime proprietà curative: fa bene all'apparato digerente ed è molto utile anche contro la gastrite e ulcere intestinali. Inoltre, grazie alle sue spiccate proprietà antinfiammatorie, allevia il mal di testa e riduce efficacemente i dolori articolari e muscolari. La Crema di latte e zenzero racchiude la dolcezza del nostro gelato con, in più, quell'accento brioso e tonificante.



"Noi di Ciokkolatte ci chiedevamo come mai la **zuppa inglese** fosse così diffusa in alcune zone d'Italia come l'Emilia Romagna, dove anche al ristorante si trova spesso. Studiandone la storia, abbiamo scoperto che si tratta della rivisitazione italiana di un dolce anglosassone, il **Trifle** (in foto qui sopra) appunto. Sembra che sia stato lo scalco Sir Charles O'Connor ad ideare questa ricetta nel XVI secolo per la sua Regina. Egli, invitato alla Corte degli Estensi, lo ripropose con grande successo: da qui il nome e la successiva diffusione in Emilia, adattando la ricetta al gusto italiano e agli ingredienti reperibili. La ricetta della nostra "nonna della zuppa inglese" prevede una base di pasta morbida lievitata, intrisa di vino o liquore dolce (infusi, Porto o simili), arricchita di pezzetti di frutta o frutti di bosco, e coperta da crema pasticcera e panna o crema di latte. La nostra proposta, come nella ricetta originale, include lo sherry, per dare la sensazione di assaporare un dolce d'altri tempi".





# ANTONIO AMATI ROBERTO LURAGHI

Gelateria Vanilla  
Legnano, Mi  
[www.gelaterievanilla.it](http://www.gelaterievanilla.it)

## Come interpretate l'estate?

Giocando con gli stecchi dedicati alla stagione estiva, come ad esempio fragole e Champagne, e stecchi arricchiti con fiori freschi o frutta intagliata. Proponiamo anche rivisitazioni in chiave gelato di cocktail del momento, coinvolgendo barman di grandi competenze per collaborazioni accattivanti, per finire poi con una **gamma detox**, utilizzando infusioni, frutti, radici e spezie in collaborazione con un'erboristeria.

## Come alleggerite le ricette?

Da sempre non facciamo uso di emulsionanti, per un prodotto più digeribile. Per il resto vale il nostro motto: da noi le stagioni fanno il gelato! Questa regola la adottiamo sia per i sorbetti, per cui utilizziamo frutta maturata in maniera naturale, sia per le creme. In agosto gli "storici" a base di mascarpone lasciano spazio a varianti più leggere a base di ricotta, con variegature meno dolci. Per quanto riguarda gli ingredienti, siamo in continua evoluzione ricercando materie prime di qualità e a filiera corta: quest'anno è partita una bella collaborazione con un produttore di verdure biologiche della zona, che ci ha dato la possibilità di scegliere quali varietà di ortaggi mettere in produzione.

## Avete previsto anche rivisitazioni di classici?

La rivisitazione di grandi classici è molto complicata e rischia di portare ad eccessi. Preferiamo trattare il classico con nuove tecniche usate in ristorazione, tipo la bassa temperatura e il sottovuoto. Anche in questo caso le nostre scelte mirano ad esaltare le caratteristiche delle grandi materie prime che trattiamo.





## ROSARIO LEONE D'ANGELO

Gelateria Pasticceria D'Angelo  
Monforte San Giorgio, Me



### La granita, quella siciliana, è un rito...

La granita, tradizione nata sotto la dominazione araba, rappresenta per un siciliano un momento d'incontro e di relazione sociale. Ogni occasione è buona per gustarla. I gusti variano in base alle aree: nel messinese si predilige al caffè, accompagnata con panna, nel catanese alla mandorla... Abbinata alla brioscia col tuppò soddisfa tutte le esigenze: colazione, pranzo, merenda e cena.

## Brioche con il tuppò

Per 1 kg		
farina 00 . . . . .	g	50
farina Manitoba . . . . .	g	50
burro . . . . .	g	150
saccarosio . . . . .	g	150
uova intere. . . . .	g	80
sale. . . . .	g	15
lievito di birra . . . . .	g	100
acqua . . . . .	g	400

Impastare il tutto e far riposare per 30 minuti. Formare due palline, una da 70 g e l'altra da 10 g. Inserire la piccola nella grande e fare lievitare circa due ore. Spennellare con un uovo e infornare.

Rosario Leone D'Angelo

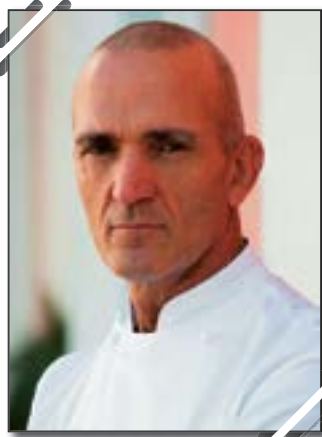
### Come abbinare il caffè d'estate alla granita?

Ho pensato ad un pranzo, con granita al cioccolato o alla mandorla con panna, classica brioscia col tuppò e, per finire, una buona tazzina di Caffè Superiore di Torrefazione Dubbini.

### Quali sono le peculiarità sensoriali che lo rendono ideale per questo abbinamento?

Il Caffè Superiore si avvicina molto alla delicatezza e ai profumi della mandorla, il cioccolato viene abbinato frequentemente e la dolcezza della panna rende il tutto armonioso ed equilibrato.

Per le **granite al cioccolato** e **alla mandorla**, utilizzare 1 litro d'acqua e 300 di saccarosio, aggiungendo rispettivamente 300 g di cacao e 400 g di mandorle.



## ARMANDO LOMBARDI

Pasticceria Lombardi  
Osimo, An  
[www.pasticcerialombardiosimo.com](http://www.pasticcerialombardiosimo.com)

### Come interpreti l'estate?

Aggiungendo ai classici della nostra pasticceria estiva abbinamenti come fragola e Champagne, yogurt e frutti di bosco, cioccolato e lampone... e anche i nuovi e più azzardati nocciola e limone o cocco e frutto della passione.

### E per alleggerire le ricette?

Ricorrendo a formulazioni meno ricche di grassi e alla freschezza della frutta con le sue note acidule. La novità è "l'antico": il semifreddo all'italiana rivisitato in chiave moderna!

### Prevedi quindi rivisitazioni di classici a livello sia di gusto che di estetica?

Sì, anche di bombe gelato e di *vacherin*, approfittando delle accattivanti nuove linee dei pratici stampi in silicone per ottenere forme più attuali, e sostituendo le finiture in panna con belle glasse moderne.



il meraviglioso mondo degli zuccheri



## MIRROR GLASS

VARI GUSTI



Glassature a specchio nei gusti neutro, cioccolato, fragola, cioccolato bianco, caramello e pistacchio; brillanti, consistenti e stabili per un **effetto a regola d'arte**.

## DAISY *(3 prodotti in 1)*

FLOWER-MODELLING-LACE PASTE



Un'unica pasta per realizzare fiori, modellaggio estivo e pizzi istantanei... la soluzione al problema **"tempo"** nella tua pasticceria.

facebook · YouTube

[www.lapeditalia.com](http://www.lapeditalia.com)  
[info@lapeditalia.com](mailto:info@lapeditalia.com)  
+39 0429 679279

# “Achrome” Omaggio a Piero Manzoni

## Mandorla

### Dacquoise alla mandorla

farina di mandorla . . . . .	g	225
farina 00 . . . . .	g	100
zucchero a velo . . . . .	g	225
albume non montato . . . . .	g	150
panna liquida 35% mg . . . . .	g	50
albume montato . . . . .	g	450
zucchero semolato . . . . .	g	250

Mescolare con la spatola albumi non montati, farine, zucchero a velo e panna liquida. Montare i 450 g di albumi con lo zucchero semolato, poco alla volta. Incorporare gli albumi montati al primo impasto. Stendere su carta forno su una teglia 40x60 circa 1 kg di impasto. Cuocere a 180°C con valvola aperta.

### Namelaka alla mandorla

latte . . . . .	g	62
pasta di mandorla . . . . .	g	52
gelatina in fogli . . . . .	g	1,5
cioccolato bianco Opalys . . . . .	g	95
panna fredda . . . . .	g	125

Scaldare il latte, unirvi la gelatina precedentemente ammollata, emulsionare con la pasta di mandorla ed il cioccolato bianco. Unire la panna fredda, emulsionare e lasciare cristallizzare per 24 ore.

### Gelé di latte di mandorla e liquore alla mandorla

latte di mandorla . . . . .	ml	150
liquore alle mandorle Giardini d'Amore . . . . .	g	8
gelatina in fogli . . . . .	g	4,5

Scaldare il latte di mandorla, unirvi la gelatina precedentemente ammollata ed il liquore. Far rassodare in frigorifero.

### Mousse alla pasta di mandorla

latte . . . . .	ml	147
pasta di mandorla . . . . .	g	98
zucchero semolato . . . . .	g	42
gelatina in fogli . . . . .	g	6
panna montata . . . . .	g	189

Scaldare il latte con lo zucchero, unire la gelatina ed emulsionare aggiungendo la pasta di mandorla. Unire infine la panna montata.

### Miscela a spruzzo - velluto bianco

burro di cacao . . . . .	g	250
biossido di titanio . . . . .	g	50

Sciogliere il burro di cacao, unirvi il biossido di titanio ed emulsionare.

### MONTAGGIO

Costruire il “cuore” dell’Achrome in una cornice in acciaio quadrato da 18x18 cm, sovrapponendo i tre inserti da 16x16 cm ciascuno, partendo dalla dacquoise, poi la namelaka e quindi la gelé. Una volta sovrapposti e posizionati al centro dello stampo foderato con acetato, versare la mousse alle mandorle, evitando bolle d’aria. Una volta raggiunta l’altezza dello stampo, lisciare bene la superficie e rifinire con la granella di mandorla al centro, partendo da un lato e terminando sull’altro. Abbattere a -20°C spruzzarvi il velluto bianco a 45°C.

Walter Musco  
Pasticceria Bompiani - Roma  
[www.pasticceriabompiani.it](http://www.pasticceriabompiani.it)  
Foto Valeria Tudisco

Più trend su



La torta nasce da un incontro con **Massimo Bottura**. Vista la grande passione per l’arte sia nostra che di Bottura, avevamo pensato di omaggiarlo con una nostra creazione: la torta “Achrome” – Omaggio a Piero Manzoni. La prima cosa che disse, aprendo la confezione, fu: “Uhauuu, bellissima!”. Ahinoi, la seconda fu spiazzante e prima che gli spiegassimo come era composta, aggiunse: “Immagino che sia monogusto!”. Lì per lì restammo senza parole, perché il ragionamento dello chef non faceva una piega: Achrome, quindi un unico gusto. Capimmo allora che la sfida estetica-minimalista non bastava, ma doveva essere confermata da un contenuto fino ad allora sbagliato e non audace, in quanto la torta era composta da ben tre ingredienti – mango, cocco e lime –, che non avevano nulla a che vedere con il concetto di acromo.

Cominciammo a riflettere, domandandoci quale potesse essere l’ingrediente perfetto, che riportasse al suo interno i toni del bianco tipico degli “Achrome” di Manzoni. Mesi prima avevamo conosciuto **Emanuela Russo** di **Giardini d’Amore**, una

piccola azienda che produce liquori in Sicilia. L'intuizione fu immediata: la **mandorla** era l'ingrediente principe da declinare in diverse forme e consistenze. Ed ecco nascere questa torta, che racconta la mandorla e la Sicilia in tante forme: l'utilizzo del liquore alla mandorla la rende ancora più interessante, perché ci ha permesso di inserire una gelatina di latte di mandorla che prima scongelava in modo diverso dal resto delle componenti e che, comunque, scompariva al cospetto della namelaka alla mandorla, più grassa e più intensa. L'unione del latte con il liquore ha risolto un problema tecnico, aggiungendo una leggera nota alcolica, che pulisce il palato.

W. M.



“ I progetti più stimolanti  
sono sempre frutto  
di una collaborazione  
a tutto tondo.”

Gianluca Aresu  
Gaetano Venuti



cove4you.it  
coveshop.it  
cove-srl.com



# IL RESPIRO DELL'OCEANO

*Il mare: un'esplosione di vita, infinita varietà di forme e colori.*

*Lo spettacolo del contrasto stridente tra le armonie delle forme,  
dei colori e la potenza del mare.*

*Un mondo crudele, dove la vita e la morte si toccano e addirittura si abbracciano*



# I SEGRETI DEL MARE

## Entrée con gelato gastronomico

1

### Cannolo di pane al pomodoro

pan carré al pomodoro . . . . .	g	500
latte . . . . .	g	5

Stendere il pane al pomodoro a 0,1 cm, ritagliare un rettangolo da 4x12 cm e spruzzare con latte. Arrotolare il pane attorno a cilindri in alluminio imburattati e infornare a 155°C per 4 minuti.

### Caprino e zenzero

caprino . . . . .	g	300
zenzero grattugiato . . . . .	g	3
buccia di lime . . . . .	g	1
panna . . . . .	g	125

Setacciare il caprino e lavorarlo in planetaria con tutti gli altri ingredienti, per un composto morbido.

### Mousse cipolla rossa e lamponi

cipolla rossa . . . . .	g	600
olio . . . . .	g	10
malto di riso . . . . .	g	100
sale . . . . .	g	8
fibra di patate . . . . .	g	10
purea di lamponi . . . . .	g	140

Tagliare a julienne la cipolla, farle marinare per un'ora con tutti gli altri ingredienti. Cuocere il tutto e ridurre a 380 g. Aggiungere 180 g d'acqua e fibra. Versare in un cutter e frullare finemente e filtrare.

### Pastella per gelato

acqua fredda frizzante . . . . .	g	500
albumi . . . . .	g	200
lievito chimico . . . . .	g	2
sale . . . . .	g	3
farina . . . . .	g	300

Versare l'acqua fredda in una boule, incorporare gli altri ingredienti e mescolare. Immergere le sfere di gelato precedentemente infilate con uno stuzzicadenti nella pastella e poi direttamente nel panko (pan grattato giapponese). Porre in abbattitore e, dopo 2 minuti, rimuovere lo stuzzicadenti e correggere eventuali imperfezioni con altra pastella e panko. Friggere le palline di gelato.

### Spuma di alici calda

tuorli . . . . .	g	20
acqua . . . . .	g	380
olive . . . . .	g	25
alici . . . . .	g	90
pane . . . . .	g	100
xantana . . . . .	g	4
albumina . . . . .	g	4
fibra di patate . . . . .	g	15
panna . . . . .	g	100
capperi . . . . .	g	5
albumi . . . . .	g	200

Unire tutti gli ingredienti e frullare al cutter, una volta ottenuto un impasto omogeneo, filtrare e versare nel sifone e caricare con due capsule.

### Gelato gastronomico ai ricci di mare

latte . . . . .	g	275
polpa di riccio di mare . . . . .	g	200
brodo di pesce . . . . .	g	125
succo d'arancia . . . . .	g	100
trealosio . . . . .	g	90
saccarosio . . . . .	g	50
destrosio . . . . .	g	25
panna 35% mg . . . . .	g	45
latte in polvere magro . . . . .	g	20
olio extra vergine d'oliva . . . . .	g	20
base Giubileo Crema Comprital . . . . .	g	35
scorza d'arancia . . . . .	g	1,5
inulina . . . . .	g	14
sale (soltanto se si utilizza polpa di riccio di mare fresca) . . . . .	g	1,25

Miscelare le polveri. Scaldare latte, brodo di pesce e panna. Raggiunti i 40°C, versarvi le polveri. Cuocere il tutto a 82°-85°C. Raffreddare a 35°-40°C e aggiungere succo d'arancia, olio extra vergine di oliva e polpa di ricci di mare. Mixare e gelare.

### Pan di Spagna alle alici

albumi . . . . .	g	350
tuorli . . . . .	g	50
alici . . . . .	g	100
farina . . . . .	g	110
farina di mandorle . . . . .	g	30

olive taggiasche. . . . .	g	20
capperi. . . . .	g	10

Versare tutti gli ingredienti nel cutter e miscelare. Filtrare, mettere in un sifone con due cariche ed agitare bene. Colare 1 cm di composto e cuocere per 1 minuto a massima potenza nel microonde.

## 2

**Acqua di pomodori e peperoni**

pomodori ramati . . . . .	g	100
peperoni rossi . . . . .	g	100

Frullare pomodori e peperoni a crudo, lasciare riposare una notte e filtrare.

**Brodo di pesce**

lische di pesce. . . . .	g	1000
acqua . . . . .	l	2,5
sedano. . . . .	g	150
carote . . . . .	g	150
prezzemolo . . . . .	g	15
pomodori . . . . .	g	300
sale. . . . .	g	35

Tagliare le verdure ad 1 cm di diametro, soffriggere in olio e far appassire. Aggiungere le lische di pesce e rosolare, unire sale ed acqua, portare a bollire, abbassare la fiamma e cuocere per circa 45 minuti.

teste di pesce . . . . .	g	500
olio extra vergine d'oliva . . . . .	g	100
pomodori . . . . .	g	100
spicchi di aglio . . . . .	n	3
gambi di prezzemolo . . . . .	n	3

Fare rosolare tutti gli ingredienti assieme. Una volta spappolati, unirli al brodo con le lische di pesce. Fare riposare il tutto per 3 ore e poi filtrare.

acqua di pomodoro e peperoni . . . . .	g	50
brodo di pesce . . . . .	g	200
zenzero fresco. . . . .	g	1

Pesare tutti i liquidi e portare a bollire. Aggiungere lo zenzero, e lasciare in infusione per 15 minuti, filtrare e servire.

**Tortello di mare**

gamberi rossi . . . . .	g	300
aglio . . . . .	g	2
olio extra vergine d'oliva . . . . .	g	20
brodo di pesce . . . . .	g	75
fibra di patate . . . . .	g	7
zeste di lime . . . . .	g	1

Versare nel cutter gamberi, aglio e olio. Tritare per ottenere una miscela omogenea. Aggiungere il brodo di pesce e, alla fine, la fibra di patate per addensare il tutto.

**Finta cozza**

Grana Padano grattugiato . . . . .	g	160
farina . . . . .	g	160
albumi . . . . .	g	220
burro . . . . .	g	130
nero di seppia . . . . .	g	20

Versare tutti gli ingredienti nel cutter e lavorare per 5 minuti alla massima potenza. Stendere l'impasto e cuocere per circa 40 secondi in microonde alla massima potenza.

**Schiuma di cetriolo**

estratto di cetriolo . . . . .	g	60
succo di lime . . . . .	g	20
sale. . . . .	g	2
albumi . . . . .	g	250

Tagliare i cetrioli precedentemente lavati in pezzi da max 5 cm ed estrarne il succo. Versare in planetaria l'estratto e gli altri ingredienti e montare per 10 minuti.

**Crumble di capperi**

farina. . . . .	g	100
Parmigiano Reggiano. . . . .	g	80
farina di mandorle . . . . .	g	20
sale. . . . .	g	2
polvere di capperi. . . . .	g	40
burro . . . . .	g	100

Impastare tutti gli ingredienti per un impasto omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero. Sbriciolare e infornare per 15 minuti a 160°C.

## 3

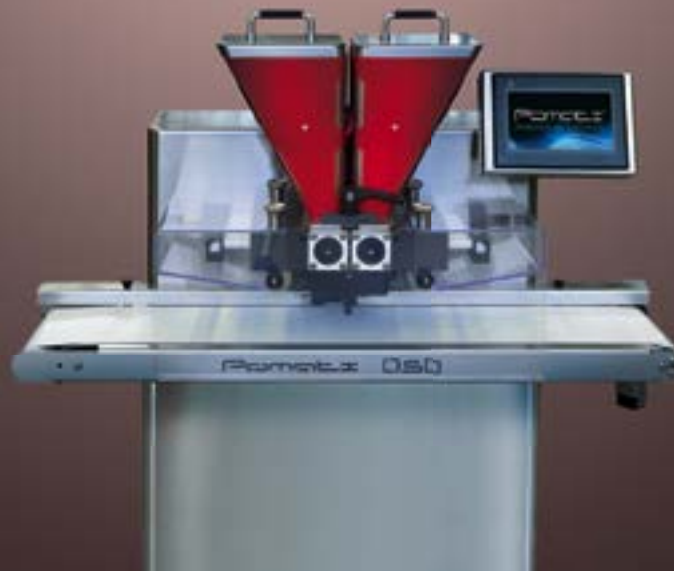
**Frolla al Parmigiano Reggiano e lime**

farina . . . . .	g	300
fecola . . . . .	g	200
sale. . . . .	g	5
zucchero. . . . .	g	40
Parmigiano Reggiano grattugiato . . . . .	g	250
pepe . . . . .	g	2
burro . . . . .	g	300
albumi . . . . .	g	50
tuorlo sodo . . . . .	g	100
farina di mandorle . . . . .	g	300
zeste di lime		

Sciogliere il sale negli albumi, poi amalgamare tutti gli ingredienti nel cutter, stando ben attenti a non scaldare l'impasto. Stendere a 3 mm e cuocere a 155°C per circa 13 minuti.



QUESTE DUE PRALINE SONO UGUALI?



ONE SHOT ZERO

Pomceti®  
CHOCOLATE TECHNOLOGY

**Pan di Spagna verde**

tuorli . . . . .	g	150
albumi . . . . .	g	230
zucchero . . . . .	g	40
sale . . . . .	g	15
farina . . . . .	g	130
clorofilla di basilico . . . . .	g	8
fecola . . . . .	g	50

Montare i tuorli con lo zucchero e la clorofilla. A parte montare gli albumi con il sale. Aggiungere gli albumi ai tuorli ed incorporare le farine precedentemente setacciate. Stendere il pan di Spagna a 4 mm e cuocere a 230°C per circa 4 minuti.

**Mousse di peperoni e zenzero**

peperoni rossi . . . . .	g	500
acqua . . . . .	g	500
sale . . . . .	g	7
zenzero . . . . .	g	2
agar agar . . . . .	g	15
zeste di limone . . . . .	g	3
succo di limone . . . . .	g	40

Lavare e tagliare i peperoni finemente, poi mettere tutti gli ingredienti in una casseruola e cuocere per 15 minuti, tenendo da parte l'agar agar. Dopo la cottura, micronizzare e aggiungere l'agar agar. Colare negli stampi e lasciare rapprendere per 10 minuti.

**Crocante alle olive**

farina di riso . . . . .	g	130
polvere di olive . . . . .	g	30
trealosio . . . . .	g	80
burro . . . . .	g	70

Mettere tutti gli ingredienti nel cutter ed impastare. Stendere a 0,1 cm ed infornare a 160°C per 3 minuti.

**Sarda fritta**

sarde . . . . .	g	1000
uovetta . . . . .	g	100
pinoli . . . . .	g	150
olio . . . . .	g	50
sale . . . . .	g	4
polvere di prezzemolo . . . . .	g	2
mirim (aceto di riso) . . . . .	g	5

Privare le sarde della testa e della lisca, lavare e asciugare bene. Prendere ciascuna sarda aperta, asportare una parte di ventresca, togliere la pelle e frullare al cutter insieme agli altri ingredienti. Farcire la sarda aperta con l'impasto ottenuto, arrotolare, impanare con farina, uova e panko (pan grattato giapponese) e friggere.

**Mousse di finocchio e arancia**

crema di finocchio . . . . .	g	350
panna . . . . .	g	80
sale . . . . .	g	3
salsa di soia . . . . .	g	1
fibra di patate . . . . .	g	30
succo d'arancia . . . . .	g	20
brodo di pesce . . . . .	g	50
xantana . . . . .	g	2

Versare tutti gli ingredienti nel cutter e miscelare, poi filtrare.

**Allergeni**

Formaggio, burro, latte, panna, uova, mandorle, farina, soia, sedano, gamberi

**Antonio Capuano**  
**Amelio Mazzella Di Regnella**  
**Luigi Tirabassi**  
**Alberto Carretta**  
**team manager Diego Crosara**  
**foto Enrico Minasso, Mattia Serratore**



Prodotta in 20 minuti.



Prodotta in 5 secondi.\*



## SCOPRI LA DIFFERENZA

### One Shot Zero

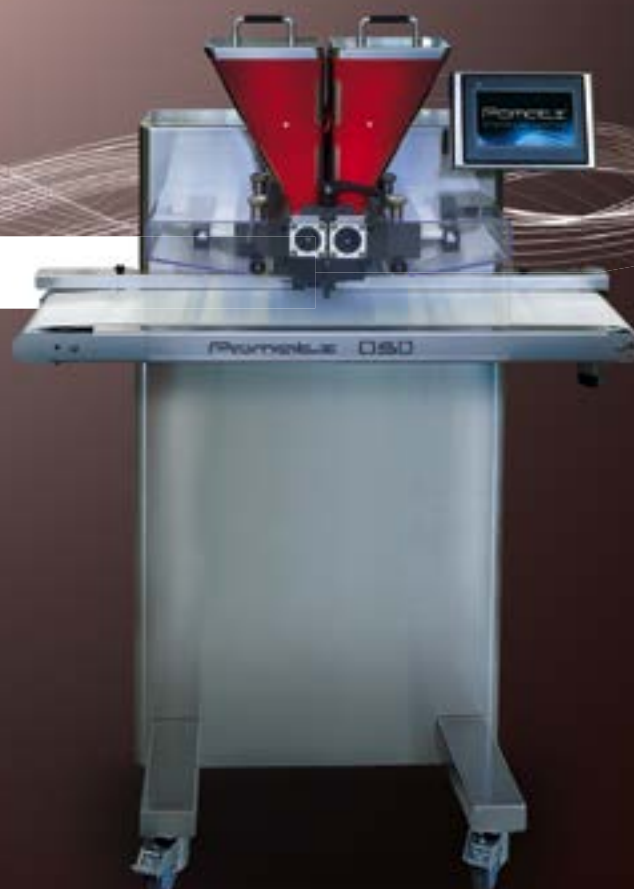
**Cioccolato e ganache, insieme. Qual è la novità?** Realizzare una pralina ripiena in un solo passaggio. **Con la OSD Zero Pomati è possibile creare fino a 35 Kg di cioccolatini all'ora**, abbattendo tempi e costi di produzione. La macchina dosa automaticamente cioccolato e ripieno in stampi di diverse forme e dimensioni. Indispensabile per le lavorazioni speciali, come bottoni e linguette ripieni, la OSD Zero Pomati dà alla lavorazione una marcia in più.

#### ONE SHOT ZERO POMATI.

Piccole dimensioni, Grandi prestazioni.

ONE SHOT ZERO

**Pomati**<sup>®</sup>  
CHOCOLATE TECHNOLOGY



# IL TESTO BASILARE PER CHI AMA IL GELATO



696 pag

€ 60

€ 38,99 formato iPad

<http://shop.chiriottieditori.it>

[info@chiriottieditori.it](mailto:info@chiriottieditori.it)

tel 0121.393127

Un grande Maestro per una pietra miliare.

Luca Caviezel rielabora, approfondisce ed aggiorna la sua Opera Madre, riconsegnando al mondo del Dolce Freddo la nuova edizione di "Scienza e tecnologia del gelato artigianale".

Basilare per tutti coloro che si dedicano alla produzione del gelato artigianale, il denso volume è un vero strumento di consultazione e di formazione, dalla storia ai macchinari e alle materie prime e loro funzione, dal bilanciamento alla produzione pratica, dai difetti alla vendita, spaziando fra tutti gli argomenti nei dettagli.

Un utile e pratico strumento di lavoro messo a disposizione dei gelatieri e dei pasticciere per affiancarli nella loro crescita professionale.



# LUCA CAVIEZEL

## E LA SUA NUOVA OPERA MADRE

*A 30 anni dall'uscita del manuale che ha fatto la storia del gelato artigianale, il mitico **Scienza e tecnologia del gelato artigianale**, il grande Maestro e Chiriotti Editori lo ripresentano completamente attualizzato, approfondito e ampliato*

Nel gennaio 1986 veniva presentato al Sigep di Rimini il volume **“Scienza e tecnologia del gelato artigianale”**, firmato dal maestro **Luca Caviezel**. Attraverso le 424 pagine si aprivano nuovi orizzonti all'intero settore, grazie alle approfondite conoscenze di tecnologia alimentare e di tecnologia del freddo, alla cultura, alla ricerca ed alla pratica diretta in laboratorio dell'Autore. Caviezel, nei primi anni Settanta, ha segnato una svolta epocale per la gelateria artigianale italiana, introducendo la tecnica del bilanciamento degli ingredienti nella formulazione delle ricette che, grazie ad essa, da sistema empirico si trasforma in sistema scientifico.

Sono centinaia e centinaia i corsi per la formazione di giovani gelatieri organizzati dal Comitato per la Difesa e Diffusione del Gelato Artigianale, che hanno visto il maestro impegnato in Italia ed all'estero, spinto dalla vocazione alla trasmissione delle proprie conoscenze, attraverso corsi, dimostrazioni e conferenze. E, in modo incisivo,

il messaggio si è diffuso e si diffonde attraverso i suoi libri che illustrano la scienza e tecnologia del gelato artigianale, del semifreddo artigianale, dei sorbetti e delle granite, e con il “dizionario”.

**Adesso, tornando sull'Opera Madre, che in questi trent'anni ha segnato un nuovo corso per l'intero settore, il nostro Caviezel la riconsegna al mondo del gelato artigianale approfondita, ampliata ed attualizzata, dando voce anche all'operosità e al talento di tanti colleghi, grazie alle loro ricette, presentate nell'Appendice.**

In questa sua lunga e complessa ricerca di correzioni da apportare, revisioni, ampliamento ed aggiornamento dell'edizione del 1986, l'Autore si è avvalso della collaborazione del dott. **Salvatore Cannavò** e della dott.ssa **Silvia Ventimiglia**, in continuo dialogo con la nostra redazione e con **Emilia Cocco Chirioti**, curatrice del volume. Un lavoro a tratti complesso, sempre condotto con spirito di amici-

zia, di gioiosa condivisione, di grande rispetto ed ammirazione della vigorosa (nonostante i 92 anni!) personalità del maestro, della sua tensione morale, della sua perseveranza severa ed appassionata.

Anni e anni di studi e sperimentazioni, di rigore scientifico e tecnologico, di pratica di laboratorio, di impegno associativo e di formazione traspaiono in tutti i volumi dell'Autore ma, mai come in queste pagine, emerge l'urgenza di sottolineare con vigore la centralità del ruolo del gelatiere artigiano, di sollecitare la sua coscienza, di far scattare la sua volontà. I gelatieri possono avere un grande futuro, “a parte che lo vogliano, che ne sentano la responsabilità”, come sottolinea Caviezel stesso.

All'inizio del volume, con l'autorevolezza di chi non richiede presentazioni, Luca entra subito nel vivo della trattazione, invitando il lettore a seguirlo attraverso le dense 696 pagine, articolate in 22 capitoli, più

l'appendice con tutte le ricette. **E questo non è un testo da leggere una volta sola. È una fonte inesauribile di conoscenze, di nozioni e di stimoli su cui tornare, rileggere, riflettere e mettere in pratica. Un'opera con diverse chiavi di lettura, un'esplorazione approfondita nel mondo del gelato artigianale in verticale ed orizzontale, con netta proiezione verso il futuro della vera artigianalità.**

“Assolutamente indiscutibile deve però rimanere l'immagine di genuinità per assicurare al gelato artigianale italiano un futuro che costituisce elemento fondamentale ed imprescindibile per il suo sviluppo e per la sua maggiore affermazione. Coraggio... buon lavoro, colleghi”. È così che Luca Caviezel conclude la sua opera, continuando con incessante passione a divulgare, trasmettere e spronare i colleghi di tutte le età per non abbassare la guardia e non accontentarsi mai, forti di una formazione continua.

## La cultura del gelato in 696 pagine

Il libro ha inizio con la **storia del gelato**, descrivendo poi l'**evoluzione delle macchine**, la produzione del freddo e la **manutenzione delle attrezzature frigorifere**. Dopo aver considerato le **caratteristiche fisiche** della miscela e i **concetti chimici**, si passa a valori e caratteristiche di qualità, igiene, corpo (consistenza), struttura, nutrizionali ed organolettici.

I capitoli seguenti trattano le **materie prime** e loro funzione nella produzione: aria, acqua, latte e derivati, frutta e derivati, prodotti alcolici, caffè; zuccheri, sostituti e dolcificanti naturali; grassi e uovo; prodotti del cacao, frutta secca, prodotti aromatizzanti, semilavorati, miscele basi artigianali, ingredienti composti, basi industriali e preparati completi; additivi, addensanti ed emulsionanti.

Nel 12° capitolo si affronta la **tecnologia dei processi di lavorazione**, fra dosaggio, miscelazione, pastorizzazione, omogeneizzazione; processi di maturazione, di congelamento e di indurimento; conservazione e preparazione alla vendita; l'azoto liquido in gelateria.

Segue il **bilanciamento** degli ingredienti nelle miscele (corpo e struttura, funzionalità, metodologia, esempi pratici e ri-bilanciamento).

Le pagine del **ricettario** contemplano granite, sorbetti, gelati (anche per clienti speciali con intolleranze e non solo), andando a considera-

re difetti, inquinamento e mezzi per combatterlo, fra cui le regole per l'igiene.

Il 18° capitolo è dedicato al **controllo della produzione** - il sistema HACCP, i limiti di carica microbica e le analisi fisiche - e quello successivo entra nel laboratorio per affrontare i **requisiti applicabili ai locali destinati agli alimenti**, con esempi pratici.

I **macchinari, gli strumenti di lavoro e le attrezzature** sono i temi del 20° capitolo, seguito da quello incentrato sulla **vendita al dettaglio**. Dopo le conclusioni dell'autore e la postfazione di Emilia Cocco Chiriotti, e prima della bibliografia e dell'indice analitico, ecco l'utile appendice con molteplici ricette, anche gastronomiche, in collaborazione con Carpigiani Gelato Museum, Coppa del Mondo della Gelateria, Gelatieri per il Gelato, Maestri della Gelateria Italiana, Gelaterie del Territorio.



Per ordinare "Scienza e tecnologia del gelato artigianale", Luca Caviezel - Chiriotti Editori - € 60 (€ 38,99 in formato iPad), scrivere a [info@chiriottieditori.it](mailto:info@chiriottieditori.it); telefonare allo 0121 378147, oppure shop on line <http://shop.chiriottieditori.it>

«Qui posso condurre in tutta calma colloqui di consulenza. In nessun'altro luogo ricevo informazioni complete, dirette e personali come alla südback. Programmo la mia visita alla fiera con idee precise. Alla südback posso avvalermi della consulenza dettagliata e competente degli esperti delle principali aziende fornitrici del settore artigianale. La distanza? Non è un problema - grazie ai collegamenti ottimali con l'autostrada, la ferrovia e l'aeroporto. Meglio di così non si può!»  
südback - ci dovete veramente andare!



Fiera specializzata in panetteria e pasticceria

[www.suedback.de/it](http://www.suedback.de/it)

22-25. 10. 2016 | Messe Stuttgart, Germania

Key to markets

Messe Stuttgart



Alla südback c'è sempre vita,  
mai stress.

Christian Ruetz sen., Bäckerei Ruetz, Kematen, Austria

# Bravi!



**L'Italia e i suoi chef pasticceri Sara ACCORRONI e Luigi Bruno D'ANGELIS hanno vinto il Mondial des Arts Sucrés 2016 al Salone Europain.**

Les vergers Boiron si congratulano con tutta la squadra per questa vittoria e sono fieri di essere al fianco di giovani talenti nel loro cammino verso l'eccellenza.

### **Lo sapevate?**

Nelle loro creazioni, i due chef hanno dato ampio spazio ai nostri semicanditi che hanno superato ogni aspettativa.

### **Semicandito arancio & limone**

**Come farcitura o decorazione, è comunque una mini rivoluzione**

Vi interessano i nostri prodotti e ricette? Contattate [contact@boironfreres.com](mailto:contact@boironfreres.com)

les vergers  
boiron

zero compromessi,  
100% gusto.

[my-vb.com](http://my-vb.com)





# UN MONDO DA ESPLORARE

*Il gelato gastronomico è territorio di sperimentazione per **Paolo Griffa**, che spazia con inventiva sostenuta dallo studio attento degli abbinamenti*



Il sempre più “promettente” chef piemontese **Paolo Griffa** annovera nel suo curriculum prestigiose esperienze al Combalzero con Davide Scabin, al Piccolo Lago di Mergozzo, Vb, nonché la vittoria alla selezione italiana del San Pellegrino Young Chef 2015. Oggi è in Francia, in forze presso il due stelle Michelin Restaurant Serge Vieira ([www.sergevieira.com](http://www.sergevieira.com)), al Château du Couffour di Chaudes-Aigues, una piccola località in Auvergne. Qui, ci racconta, i piatti sono preparati da

tutti i membri della brigata e ciascuno interviene per la parte che gli compete. Paolo opera nella partita di Dan Arnold (recente vincitore del bronzo alla selezione Asia per il Bocuse d'Or 2017) e si occupa delle erbe, coltivate e spontanee, e delle minuterie/aperitivi, in qualità di *demi-chef de partie*. Un lavoro che compie con entusiasmo e dedizione, ritagliandosi spazi anche per ulteriori collaborazioni con aziende italiane, tra cui **Pavoni** e **Comprital**. Di Paolo abbiamo scritto più volte su queste pagi-

ne e ora lo interpelliamo sull'argomento gelato gastronomico, che egli intende come “preparazione gelata come consistenza e temperatura finale, che può avere molteplici gusti spaziando dal dolce al salato, ma che rientra nella composizione di un piatto dove il gelato è l'elemento principe o legato e funzionale alla degustazione: per esempio, una tartare di pesce con a fianco un gelato alle alghe e yuzu”.

**Come lo vedi in quanto preparazione estiva?**

È un mondo ancora da esplora-

re: spesso lo si vede, ma a volte diventa solo il mezzo per fare colpo, per servire qualcosa di strano, che lascia un po' perplessi. Non sempre gli abbinamenti vengono realmente studiati, ma quando il bilanciamento di temperature e gusti è corretto, otteniamo un piatto rinfrescante, senza salse e creme che sarebbero troppo impegnative.

Più ricette su



## Ceviche

### Per il gelato di ceviche

acqua (per arrivare a g 2800)

Giubileo Chef Sorbetto. . . . .	g	1300 g
succo di lime . . . . .	g	1500
lische di dentice ben lavate		
succo di arancia . . . . .	g	240
cipolle rosse di Tropea . . . . .	g	900
peperoncini rossi tritati . . . . .	n	3
zucchero . . . . .	g	30
sale. . . . .	g	12

Fare macerare per 6-7 ore succhi, cipolle e peperoncino tagliati a julienne, con sale, zucchero e lische di dentice ben lavate (altrimenti l'infusione diventa amara). Filtrare, schiacciando bene per estrarre tutti i liquidi. Pesare, per differenza, l'acqua necessaria per arrivare fino a 2800 g in totale. Scaldare a 85°C l'acqua ed il Giubileo Chef Sorbetto. Aggiungere il succo di macerazione. Passare al mixer e mantecare.

### Per le cipolle sott'aceto

cipolle rosse . . . . .	g	400
aceto di mele . . . . .	g	200
aceto di riso . . . . .	g	200
sale. . . . .	g	4

Pelare e tagliare a metà le cipolle, metterle sottovuoto con tutti gli ingredienti e cuocere a 80°C per 20 minuti. Raffreddare in acqua e ghiaccio e tagliare in falde.

### Per i cetrioli sott'aceto

cetriolo. . . . .	g	250
aceto di mele . . . . .	g	200

vino bianco . . . . .	g	200
sale. . . . .	g	4
aneto. . . . .	g	10

Pelare il cetriolo, lasciandolo intero. Portare a bollire i liquidi con il sale. Fare raffreddare e unire tutti gli elementi sottovuoto per 12 ore. Scolare e tagliare a piccoli parallelepipedi.

### Per le spugne di coriandolo

uova . . . . .	g	200
farina 00 . . . . .	g	20
estratto di coriandolo (ottenuto con estrattore Green Star). . . . .	g	10

Frullare tutti gli ingredienti. Mettere in un sifone e lasciar riposare in frigo per 1 ora. Sifonare in bicchieri di plastica e cuocere in microonde a 2100 W per 16 secondi. Lasciare raffreddare capovolte.

dentice. . . . .	g	600
zeste di lime (ricavate con grattugia Microplane)		

### COMPOSIZIONE

Sulla pietra congelata disporre il dentice e salarlo con fiocchi di sale Maldon. Col gelato di ceviche formare una quenelle e disporvi attorno gli altri elementi.

### PREPARAZIONE IN VASETTO

Fare macerare per 6-7 ore succhi, cipolle e peperoncino tagliati a julienne, con sale, zucchero e lische di dentice ben lavate, schiacciando bene per estrarre tutti i liquidi. Pesare, per differenza, l'acqua necessaria per arrivare fino a 2800 g in totale. Scaldare a 85°C l'acqua ed il Giubileo Chef Sorbetto. Aggiungere il succo di macerazione. Passare al mixer e mantecare.

# Budin noir alle mele e gelato di arachidi salate

## Per il gelato di arachidi salate

latte intero . . . . .	g	2360
Giubileo Chef Crema . . . . .	g	1000
pasta o burro di arachidi (non zuccherato) . . . . .	g	480
panna . . . . .	g	160
sale . . . . .	qb	

Scaldare a 85°C latte, panna, sale e Giubileo Chef Crema. Aggiungere la pasta o il burro di arachidi. Passare al mixer e mantecare.

## Per la melamartini

1 mela verde (250 g) . . . . .	n	1
Martini Bianco . . . . .	g	150

Pelare e tagliare la mela a cubetti. Mettere sottovuoto al 100% con il Martini Bianco. Conservare in frigo +4°C per 2 ore.

## Per il budin noir

sangue di maiale . . . . .	g	1250
lardo . . . . .	g	700
cipolla bianca . . . . .	n	1
mele Golden . . . . .	g	400
panna . . . . .	g	200
vino rosso . . . . .	g	200
aglio . . . . .	g	20
pepe bianco . . . . .	g	10
sale . . . . .	g	5

In un Thermomix frullare tutti gli ingredienti, tranne il sangue di maiale, e portare a 98°C. Unire metà del sangue e portare a 50°C. Passare al colino chinoise. Unire il sangue restante e lasciar riposare per 15 minuti a temperatura ambiente. Cuocere in terrina a bagnomaria per 45 minuti a 150°C in forno. Lasciar riposare in frigo a +4°C per 24 ore. Sformare e tagliare della forma desiderata con un coltello bagnato in acqua calda.

schiuma di salsa di ostriche . . . . .	g	100
puntarelle tagliate fini . . . . .	g	150
foglie di menta . . . . .	n	10
lecitina in polvere, succo di lime e pepe nero macinato		

## COMPOSIZIONE

Sulla lastra di ghiaccio disporre il gelato. Adagiarsi sopra i pezzi di budin noir, formare della schiuma con la salsa d'ostriche, aiutandosi con un Minipimer e lecitina in polvere. Condire le puntarelle con gocce di succo di lime e pepe nero macinato. Disporre tutti gli ingredienti sul piatto.

## PREPARAZIONE IN VASETTO

Scaldare a 85°C latte, panna, sale e Giubileo Chef Crema. Aggiungere pasta o burro di arachidi. Passare al mixer e mantecare.

Paolo Griffa per Comprital  
www.comprital.com



# PASTRY EVENTS

## The Planet Fantasy

*Il potere della Fantasia*

**CAMPIONATO MONDIALE  
PASTICCERIA JUNIORES**



JUNIORES

**Sigep**

21-25.01.2017

RIMINI FIERA

Segreteria organizzativa:  
Giovanni Casadei [pastryevents@riminifiera.it](mailto:pastryevents@riminifiera.it)

[www.sigep.it](http://www.sigep.it)

[www.gambarini-muti.com](http://www.gambarini-muti.com)

Partners Pastry Events

Organizzato da:



Da sempre a fianco del pasticcere.



**L**ui stesso si definisce “pazzamente innamorato del suo mestiere”. Da buon toscano – **Palmiro Bruschi** è nato e cresciuto a Sansepolcro, in provincia di Arezzo, dove ha sede la gelateria di famiglia – ha fondato anche un ironico **Club dei Matti**, con tanto di sito [www.mascimatto.it](http://www.mascimatto.it). La sua creatività e il suo essere vulcanico lo portano a sperimentare continuamente e a mettersi sempre in gioco. “Quest’anno festeggiamo i 35 anni della **Gelateria Ghignoni dal 1981**, che porta il cognome di mia madre. Per me il richiamo alla tradizione è forte, ma non riesco a stare fermo. Come

un innamorato che smania per la sua bella, io smanio per ogni aspetto dell’essere gelatiere!”.

Proprio grazie a questo suo eclettismo e alla sua curiosità innata, dopo essere stato un quattordicenne apprendista proprio nella gelateria di sua madre e avervi appreso i segreti del mestiere, è da lì che Palmiro parte come ambasciatore del gelato artigianale nel mondo, come formatore della **Carpigiani University** e come consulente. “Ma è sempre lì che ritorno – dice – e mi ritengo fortunato ad avere una mia gelateria, perché vivo ogni giorno il mio mestiere, sperimentando in prima persona tutto ciò che poi è oggetto

dei miei insegnamenti e delle mie consulenze. È una sorta di laboratorio”.

Ma mentre è in giro per l’Italia e per il mondo, a Sansepolcro a portare avanti l’attività ci sono la moglie **Pina** e i figli **Enrico**, responsabile della produzione, **Riccardo** e **Filippo**, addetti alle vendite. “La nostra attività ha conosciuto un percorso di crescita del tutto familiare, sempre sotto la supervisione delle donne, prima mia madre, ora mia moglie: sono loro il collante della squadra. Per quanto riguarda i miei figli, è evidente che i giovani sono fondamentali per l’apporto di creatività e forza. I miei 50 anni possono essere non

“*Come un innamorato che smania per la sua bella, io smanio per ogni aspetto dell’essere gelatiere!*”

*Palmiro Bruschi*



**IL PIÙ PAZZO DEL MONDO**

sempre al passo coi tempi. Loro contribuiscono a portare dentro freschezza e novità”.

Che l'ambiente della Gelateria Ghignoni sia caratterizzato dalla presenza delle donne e delle mamme, si vede anche nella “tradizione” di fare pranzo tutti insieme. A mezzogiorno proprietari, dipendenti e corsisti si mettono tutti a tavola come una grande famiglia, in cui si condivide quel che c'è. “Per noi il gelato è cultura e tradizione anche in questo senso. Queste piccole abitudini fanno parte degli insegnamenti che voglio trasmettere alle nuove generazioni. Ho potuto imparare tanto in questi 35 anni, anche a livello di emozioni. I miei maestri, tutti i professionisti con cui sono venuto in contatto, i colleghi più anziani ma anche i più giovani: tutti hanno lasciato il segno e nella mia attività di formatore voglio proprio ricondividere questo *quid* in più, che sono la passione e l'umanità, nella convinzione che facciano la differenza. Non dimentichiamoci che il gelato rispecchia chi lo fa”.

#### E qual è il gelato che più rispetta Palmiro?

“Un gelato rigorosamente artigianale, ma che si evolve come mi evolvo io. Grazie all'esperienza di formatore alla Carpi University, sia professionale che tecnologica, ho occasioni continue di confronto che mi permettono sempre di scoprire cose nuove e di allargare i miei orizzonti. Grazie alle numerose esperienze in giro per l'Italia e il mondo, riesco ad avere bene il polso del mercato, fondamentale per non chiudersi in una produzione sempre uguale a se stessa, che non rientra proprio nelle mie corde. All'estero, per esempio, c'è una crescente richiesta di gelato artigianale sul modello italiano, che da qual-



che anno sta sostituendo sempre di più il gelato espresso. A me però piace personalizzare i gusti utilizzando ingredienti locali, da noi poco o affatto utilizzati, e così provo e riprovo finché il risultato non mi soddisfa. Questo è, forse, l'aspetto che più mi dà piacere del mio mestiere”.

A proposito di gelato artigianale nel mondo, da poco Palmiro ha aperto la sua seconda gelateria a **Bangkok**, capitale della Thailandia. “Dopo la prima esperienza di successo, che risale all'anno scorso, abbiamo aperto in un'altra zona della città. Ho affittato il marchio a due soci locali, con l'obbligo di rispettare un determinato disciplinare produttivo a tutela del nome, e ho un mio referente in loco, **Federico Dal Monte**, che è il tramite in tutto e rappresenta al meglio il nostro Made in Italy”. In ogni parte d'Italia e del mondo, insomma, il gelato di Palmiro ha due ingredienti in più: l'amore e quel pizzico di pazzia, che lo rendono unico!

Maria Luisa Lucchesi  
www.viaggiaegusta.blogspot.it



Palmiro Bruschi con la moglie Pina.

## Gelato del Bongusto

Il gelato della foto in apertura, dal sapore classico, rappresenta la “spiaggia di velluto” di Senigallia, nella quale si trova la famosa rotonda sul mare che ha ispirato l'indimenticabile canzone di Fred Bongusto

latte . . . . .	g	1000
panna . . . . .	g	200
saccarosio . . . . .	g	250
destrosio . . . . .	g	50
glucosio . . . . .	g	50
tuorli . . . . .	g	100
neutro puro . . . . .	g	10

Pastorizzare tutti gli ingredienti assieme a 65°C e aggiungere alla fine 5 g di zest di limone. Far riposare e poi mantenere. All'estrazione variegare con la salsa di velluto alla rosa canina.

#### Salsa di velluto alla rosa canina

acqua . . . . .	g	280
zucchero . . . . .	g	150
boccioli di rosa canina . . . . .	g	100

Portare gli ingredienti a 90°C per un paio di minuti, fare raffreddare velocemente e utilizzare.

## *Gelato al cioccolato, zenzero candito e liquirizia*

È il gelato che unisce due culture e due tradizioni, quella italiana e quella thailandese, partendo da Sansepolcro e arrivando a Bangkok. All'eccellenza del cioccolato Domori, sono abbinati lo zenzero di coltivazione thai e la liquirizia Amarelli, in un gelato che è un mix di sapori e di consistenze. Presentato alla Gelateria Ghignoni Thai di Bangkok, è disponibile anche a Sansepolcro.

latte . . . . .	g	1915
saccarosio . . . . .	g	280
destrosio. . . . .	g	135
sciroppo di glucosio dry . . . . .	g	150
Morogoro 70% . . . . .	g	450
inulina . . . . .	g	60
neutro crema . . . . .	g	12

Pastorizzare tutti gli ingredienti a 90°C e fare riposare, poi inserire 5 g di zest di limone. Una volta mantecato, all'estrazione variegare con zenzero candito e scaglie di liquirizia Amarelli.



## *Gustosamente passionale*

**Dedicato alla moglie Pina per i 30 anni di matrimonio**



latte . . . . .	g	2000
panna . . . . .	g	300
saccarosio . . . . .	g	500
destrosio. . . . .	g	100
glucosio . . . . .	g	100
cioccolato bianco . . . . .	g	200
neutro puro . . . . .	g	20

Pastorizzare tutti gli ingredienti a 65°C. Aggiungere 350 g di succo di frutto della passione e 150 g di succo di lime. Inserire 10 g di zest di lime, frullare e far riposare, quindi mantecare.

**Palmiro Bruschi**  
Gelateria Ghignoni  
Sansepolcro, Ar  
[www.ghignoni.it](http://www.ghignoni.it)

## CENTRO INTERNAZIONALE DI RICERCA SVILUPPO E FORMAZIONE ENOGASTRONOMICA

### CORSI PROFESSIONALI E MASTER



ReD Academy organizza percorsi formativi approfonditi ed efficaci, specificamente progettati per tutti coloro che aspirano a diventare CHEF, PASTICCERI E GELATIERI e ad affermarsi nel mondo dell'alta gastronomia. L'attenzione alla formazione di ogni singolo allievo, il corpo docente d'eccezione e gli investimenti in attrezzature e strumentazioni d'avanguardia fanno sì che l'apprendimento sia rapido ed efficace e che l'inserimento nel mondo del lavoro sia immediato. ReD Academy è anche MASTER DI ALTA FORMAZIONE in gastronomia e pasticceria, con i migliori maestri del gusto a livello mondiale.



### TEAM BUILDING



ReD Academy organizza eventi di team building e formazione esperienziale, facendo leva sulle efficaci ed immediate metafore cucina/azienda e brigata/team di lavoro. La presenza di un corporate coach professionista assicura la raccolta di osservazioni sul campo e la successiva elaborazione in plenaria dei feedback, con definizione di piani di azione SMART.

### RICERCA IN CAMPO ALIMENTARE



ReD Academy ReD offre una completa ed autorevole gamma di servizi R&D per le aziende agroalimentari: ricerca e sviluppo, innovazione di prodotto e processo, ottimizzazione di processi e cicli di produzione, industrializzazione di prodotti, sviluppo di brevetti o soluzione di specifici problemi tecnici.

\* le foto sono indicative delle ricette che saranno svolte durante i corsi

# TuttaFrutta Selezione

Le caratteristiche della frutta fresca. I vantaggi dell'innovazione Cesarin.

Solo frutta fresca accuratamente selezionata diventa **TuttaFrutta Selezione**, la linea nata per i lievitati che oggi presentiamo per guarnire e farcire torte moderne, mousse, semifreddi e per decorare dolci al cucchiaio.

Le caratteristiche organolettiche sono garantite dal particolare processo produttivo che, grazie alla **semicanditura a freddo** della materia prima fresca, mantiene integra e turgida la stessa, garantendo un aspetto brillante e naturale anche nelle applicazioni a temperature negative.

Le referenze sono disponibili nei gusti più richiesti dal mercato: **albicocca, amarena, ananas, arancia, cranberry, fragoline, frutti di bosco, limone, mela verde, mirtillo, mora, pera, pesca, tropicale** distribuiti in 2 secchi da 2,5 kg. che si conservano da 4 a 6 mesi in luogo fresco e asciutto.

## Modalità di impiego

Frutta intera, a segmenti o a cubetti pronti all'uso per farcire e decorare

## Conservazione

da 4 a 6 mesi in luogo fresco e asciutto

## Packaging

2 secchi da 2,5 kg.



Partner di



[www.cesarin.it](http://www.cesarin.it)

Cesarin S.p.A. Verona - ITALY | +39 045 7460000 | [info@cesarin.it](mailto:info@cesarin.it)



una scelta che non teme giudizi.

**La ricetta del successo  
non ha segreti.  
Ha ottimi ingredienti.**

**Roberto Rinaldini sceglie Cesarin.**



*Selezione*



Azienda Partner

[www.cesarin.it](http://www.cesarin.it) 

Cesarin S.p.A. Verona - ITALY | +39 045 7460000 | [info@cesarin.it](mailto:info@cesarin.it)

## Vini e gelati mix suggestivo ma complesso

Ha visto una grande partecipazione di pubblico la manifestazione **Un Lago diVino**, svoltasi in maggio a Sarnico, Bg, che ha raccolto 46 espositori (provenienti da molte parti d'Italia) oltre 10.000 passaggi e 1.000 degustazioni. Una due giorni che ha toccato il suo culmine con la 1a edizione di **Gelato diVino**, concorso di gelateria artigianale, cui hanno preso parte 11 concorrenti fra cui la Scuola Alberghiera di Clusone e l'Istituto Superiore "Serafino Riva" di Sarnico, che si sono sfidati con ricette di sorbetti e gelati realizzati con il **Brut Q Black** di **Tenuta Quadra** di Cologne, Bs. L'iniziativa è stata ideata, organizzata e gestita da Sarnicom, Associazione Commercianti e Artigiani di Sarnico, con il patrocinio del Comune di Sarnico e della Provincia di Bergamo, e con la collaborazione sentita degli studenti dell'Istituto Superiore "Serafino Riva".

### NEL VIVO DELLA COMPETIZIONE

Il tema verteva su "Il vino all'interno del gelato, gusti, abbinamenti e altro": una sfida non facile abbinare succo di Baccho con il gelato, prova che richiede una buona conoscenza delle materie prime, zuccheri in primis, e un'attenta gestione dell'alcol, a maggior ragione in questo caso, dato che si chiedeva un "gelato di vino" il cui sapore si doveva sentire, pur dovendo essere in armonia con gli altri ingredienti. È qui che si è vista la capacità del professionista esperto che sa bilanciare bene il suo gelato ed è in grado di raggiungere votazioni elevate nei punti assegnati in base ai tre criteri di giudizio: gusto, aspetto visivo e originalità e gradevolezza di abbinamenti di sapori. Il responso della giuria tecnica – presieduta da **Pierpaolo Magni**, e formata da Silvio Magni, fiduciario di Slow Food per le Valli Orobiche oltreché sommelier, Dario Tagliasacchi, chef e consulente di cucina, Mario Falcetti, direttore ed enologo dell'Azienda Tenuta Quadra, e da Riccardo Catani, giornalista come la sottoscritta – come di quella popolare è arrivato in serata. Partiamo con la giuria tecnica: prima classificata è stata la Gelateria **Baciamiccoco** di Chiari, Bs, con **Quadra all'essenza di rosa con salsa di lamponi freschi**, seconda la Gelateria da Giò di Chiuduno con "Meraviglia con pesche bio, bacca rosa e Brut Q Quadra", terza la Gelateria Fantasia di Stefania Lancini con "Profumo d'estate, fragole, mirtillo, succo di pompelmo rosa e Brut Q di Quadra". Da parte della giuria popolare è stato indicato un unico vincitore, ancora la Gelateria Baci di Cocco, premiata anche dallo sponsor.

### A CONTI FATTI...

... si è assistito a una sfida emozionante fra professionisti e, auspicabilmente, futuri talenti della gelateria. In questa occasione sono stati presentati gelati e sorbetti con gusti interessanti, talvolta arrischiati, ma suggestivi. L'elemento che è un po' mancato? Il tocco alcolico caratterizzante, che è invece stato esaltato nelle ricette vincitrici, non a caso tre sorbetti, in cui i vari tipi di frutta hanno valorizzato la presenza del vino senza che il loro sapore ne fosse coperto, anzi. L'insegnamento da trarre è la necessità di uno studio sempre più approfondito dell'uso di diversi tipi di zuccheri, così da bilanciare al meglio il vino che si vuole utilizzare.

Emanuela Balestrino



Primo posto a Baciamiccoco e secondo posto a Gelateria da Giò di Chiuduno.



Mario Falcetti, direttore ed enologo della Tenuta Quadra di Cologne, Bs, sponsor del concorso. Studenti dell'Istituto Alberghiero Serafino Riva con la giuria tecnica e al centro Antonio Cazzato di Sarnicom.

## Il debutto di "La Plaza"

Dal 23 al 26 ottobre il salone biennale della ristorazione e hôtellerie **Hostelco**, organizzato dalla Fiera di Barcellona presso il nuovo quartiere fieristico "Gran Via", ospiterà un'iniziativa dedicata alla promozione del gelato artigianale, "La Plaza", in cui si alterneranno differenti attività che coinvolgeranno con il gelato anche il mondo della pasticceria e dei prodotti da forno.

Cresce in Spagna il consumo di gelati e Catalogna, Andalusia, Madrid, Valencia, Baleari e Canarie, con i loro grandi flussi turistici, sono le aree che vantano la spesa più elevata per il gelato, sia in termini assoluti che pro-capite. In tutto il Paese diventa sempre più trendy il consumo a casa di gelato artigianale: l'Associazione Spagnola Produttori di Gelato (AEFH) ha infatti rilevato che l'incremento nella produzione va di pari passo con il consumo in casa, che rappresenta oggi circa il 45% del business. È questo il contesto in cui si inserisce l'iniziativa, che darà visibilità sia all'attività di gelateria artigiana che alle possibilità di ampliamento del business per ristorazione, pasticceria e panificazione.

[www.hostelco.com](http://www.hostelco.com)

E. B.



## Un carico di frutta

Si chiama **GranFrutta – Il meglio della frutta** ed è la gamma di paste **MEC3** contenenti fino al 70% di frutta. Con la sola aggiunta di acqua, sono adatte per preparare gelato vegano, senza emulsionanti, grassi vegetali e glutine, con praticità e risparmio di tempo. Sono disponibili in 10 gusti: albicocca, amarena, ananas, fragola, frutti di bosco, lampone, mango Alphonso, mela verde, melone, pesca. [www.mec3.com](http://www.mec3.com)



## Su misura

Fa parte delle novità di **Alessi** ed è una spatola per gelato firmata dal designer Valerio Sommella. In acciaio inossidabile 18/10, Koki ha un lungo manico, il cui disegno ricorda quello di un cuscino, dotato di una impugnatura adatta a tutti i tipi di contenitore. [www.alessi.com](http://www.alessi.com)



## Una scelta di artigianalità

Con la premiazione sul palco allestito in piazza del Popolo si è chiuso il **Festival del Gelato Artigianale di Pesaro**, organizzato in maggio dall'associazione culturale **On Stage**, in collaborazione con **Fabrizio Pentucci** di Alice il Gelato delle Meraviglie, **Claudia Urbinati** della Gelateria Polo, appartenente ai Maestri della Gelateria Italiana, e **Alessandro Tomassini** di Vanilla&Co., con il patrocinio del Comune e della Camera di Commercio di Pesaro e Urbino. Sponsor e partner tecnici **IFI**, **Bravo**, **Tomassoni** e **Granarolo**. A ricevere gli attestati sono stati **Gianni De Simoni** della Gelateria Gianni di Bologna, con Blanco de Criollo - Cioccolato fondente, un mix di cioccolati peruviani, che parteciperà alla finale del Gelato World Tour di Bologna; **Francesco De Gasperi** della Gelateria Peterle di Gardolo, Tn, con Valle dei Laghi a base di Vin Santo IGP Torta Bondone e latte vaccino, e **Claudio Bove** della Dolci Voglie di Putignano, Ba, con Crik e Crock mandorla, amarena e croccante fondente.

Per il Festival è stata la 4ª edizione, caratterizzata da una coraggiosa scelta artigianale che è sfociata in gelati di qualità e gusto. Ricco il programma che ha privilegiato informazione e cultura, con la formazione agli studenti dell'Istituto Alberghiero Santa Marta di Pesaro, preparati dal prof. di pasticceria **Carlo Rossini** e da Claudia Urbinati, nonché la partecipata tavola rotonda sui trend e le degustazioni con prodotti del territorio ospitate da Tipico.tips. nel Palazzo del Turismo.



E.B. Tutti i protagonisti del Festival: gelatieri, organizzatori, rappresentanti degli sponsor e studenti dell'Alberghiero Santa Marta.

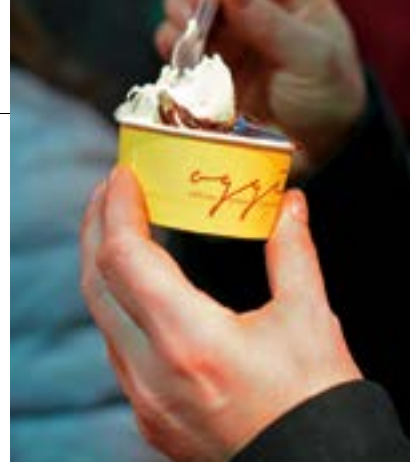
## Una città sempre più dolce

Se già Cioccoshow ha reso noto l'amore della "grassa" Bologna non solo per la sfoglia, ma anche per il dolce, a farla aspirare a capitale della *gelato valley* arriva anche **Oggi**, Officina Gelato Gusto Italiano. Infatti nel capoluogo emiliano, già sede di storiche industrie, dalla produzione di macchine ed accessori tecnologicamente avanzate, a semilavorati e prodotti esportati in tutto il mondo, sono arrivati i ragazzi di Oggi a scaldare il cuore dei bolognesi nel centro della città.

Officina Gelato Gusto Italiano punta tutto sulla qualità e naturalezza, grazie all'idea di **Carmelo Chiaramida** di offrire un gelato naturale, privo di grassi vegetali idrogenati, conservanti e coloranti. I gelati, realizzati sul posto con latte e frutta a filiera a km 0, ne fanno una gelateria "Campagna Amica" con il supporto di Coldiretti, dal momento che Chiaramida si reca personalmente nei luoghi di origine per scegliere le migliori partite di prodotti, come pistacchi di Bronte Dop, Nocciole di Cravanzana Igp, mandorle siciliane (poi tostate nel laboratorio sopra la gelateria), cioccolato di Modica, il tutto unito a latte proveniente dalle stalle del territorio.

Lo staff si compone di gelatieri esperti come **Matteo Treu**, **Riccardo** e **Roberto Rivolta**, coadiuvati da **Stefano Sermenghi**, manager con esperienza internazionale nelle industrie bolognesi del gelato, e **Massimo Veronesi**, web marketing manager. Alla terza apertura – quello di Bologna è il terzo punto vendita del franchising, dopo Udine e Varese – la squadra afferma con orgoglio che il nome Officina è stato scelto per ribadire la vera componente artigianale, alla base di un gelato made in Italy che tutto il mondo apprezza. [www.oggiigelato.it](http://www.oggiigelato.it)

Matteo Barboni



## NOVITÀ RETAIL

**Bussy** amplia il proprio posizionamento in un ulteriore segmento di mercato. Si parte dalle confezioni della **linea Vintage**, pensate per accompagnare il consumo di gelato a casa, ma anche per essere consumate da sole e adatte per un'occasione regalo. Sei varianti, dai croccanti **Ventagli Gelato** aromatizzati alla vaniglia, alle **Pirouette**, cialde variegata arrotolate con interno di cacao; da **Le Bussine**, sottili sigarette in cialda ricoperte internamente di cacao, fino ai **Ciokkolini**, cialde arrotolate e semisciacciate al cacao dentro e fuori. E ancora le sigarette **Latekafè** variegata al latte, da servire con il caffè, e i **Ciokki**, classiche sigarette farcite di crema al cacao e nocciola.

Si passa poi a **Le Cialdissime**: confezioni famiglia più piccole in scatole di cartone da 15 e 20 pezzi in quattro varianti (a sigaretta, sigaretta variegata con interno al cacao, a ventaglio e Coniwafer). Le confezioni sono disponibili in espositore da banco e da terra, coordinati nella grafica alla linea **Vintage**.

L'altra categoria di cialde confezionate riguarda le monoporzioni, già presenti in pasticceria e gelateria nei loro pratici espositori e pensate per il consumo domestico o come snack. Sono confezionate a due a due: dalle sigarette variegata al latte (**Latekafè**) a quelle variegata ricoperte di cacao anche all'interno (**Duette**), da quelle con crema di latte (**Ciokkimilk**) alle ripiene di crema di cacao e nocciola (**Ciokkine**). Ad esse si aggiungono le **Ciokki Duo** e **Ciokkimilk Duo**, sigarette di cialda ripiene di crema al cacao e nocciola o di crema latte in sacchetto da 20, confezionate a due a due. [www.bussy.it](http://www.bussy.it)





# PARFAIT, MOUSSE E SEMIFREDDI?



**IL TUO PARTNER È SAIMA!**

[WWW.SAIMASPA.COM](http://WWW.SAIMASPA.COM)



## Proposte e progetti ambiziosi per la Mig

Si è riunito in maggio, nella sede di Longarone Fiere, il Comitato tecnico in vista della prossima **Mig**, in calendario **dal 27 al 30 novembre**. Ospiti del presidente di Longarone Fiere **Giorgio Balzan**, del presidente della Mig **Fausto Bortolot** e del responsabile dell'ufficio stampa **Franz Zanne**, insieme al sindaco **Roberto Padrin**, oltre una ventina di persone-chiave, in rappresentanza di centri studi del gelato e delle maggiori associazioni, delle aziende e della stampa tecnica, che vi hanno preso parte per portare il proprio contributo in vista dell'edizione 2016.

### Idee convincenti, contributi concreti



Giorgio Balzan, presidente di Longarone Fiere.

Dopo il positivo bilancio del 2015, sono state enunciate numerose proposte in tema di convegni e iniziative, sintetizzabili in quattro grandi filoni: **formazione professionale, valore nutrizionale e diffusione del gelato nei vari luoghi di consumo** (ristoranti e alberghi in primis) e **valorizzazione del prodotto artigianale in termini di comunicazione**, sia al grande pubblico che ai diversi target (italiano e internazionale), argomenti che toccano aspetti rilevanti di questo prodotto come qualità, ingredientistica, artigianalità, etichettatura, opportunità a livello occupazionale, sostenibilità ambientale, nonché un nuovo approccio legato all'analisi sensoriale. La parola è quindi passata al sindaco, che ha esposto le importanti iniziative che il Comune sta portando avanti con Longarone Fiere, per migliorare la notorietà della manifestazione a partire dalle prossime missioni all'estero, in Croazia, Slovenia e Repubblica Ceca, e la sua fruibilità in fatto di servizi. Tra queste iniziative ha citato il progetto di una nuova biglietteria connessa ai padiglioni e l'asfaltatura dei parcheggi, la valutazione di nuove sistemazioni per ampliare l'ospitalità dell'utenza, il rafforzamento del brand Mig con le delegazioni all'estero, la valorizzazione della Scuola di Gelateria attraverso un programma di corsi di formazione e l'opportunità di ospitare in questi spazi il museo permanente. Un programma ambizioso che darà a Longarone e alla sua fiera nuove prospettive a breve e lungo termine, che ha contribuito a chiudere in un clima di positività i lavori del comitato, e che si aggiornerà a breve per porre i presupposti dell'organizzazione della **Giornata Europea del Gelato Artigianale 2017**.

Emanuela Balestrino



Al centro il presidente Balzan e sulla destra Fausto Bortolot, presidente della Mig.



## Un cono selfie

Da Auckland, Nuova Zelanda, ecco arrivare il **selfie cone**! È una creazione dell'estroso **Gianpaolo Grazioli**, chef e gelatiere italiano che, dal 2008, gestisce con la moglie Annarosa la gelateria **Giapo Haute Ice Cream**. [www.giapo.com](http://www.giapo.com)



## LE AMICHE DEI CICLOTURISTI

Il club "**Gelaterie Amiche dei Cicloturisti**" raggruppa i locali dove gli utenti possono assaporare dei gelati preparati secondo specifiche ricette per l'alimentazione degli sportivi, con la collaborazione di esperti nutrizionisti del **Centro Studi del Gelato Artigianale di Agugliano, An**. In concreto, viene lanciato un sito web dove, oltre all'elenco delle gelaterie, è possibile visualizzare in una mappa dove queste sono dislocate e di calcolare il percorso per raggiungerle. Ogni gelateria è anche individuata attraverso una targa apposita. Lanciata da [www.gelatonews.it](http://www.gelatonews.it), è stata presentata presso lo **stand Pro 2 Ma. Ri - Centro Studi del Gelato Artigianale** durante il Sigep.





# CROISSANT DOLCI AI CEREALI ANTICHI?



**IL TUO PARTNER È SAIMA!**

[WWW.SAIMASPA.COM](http://WWW.SAIMASPA.COM)



## Bottura guida il Circo 8 e 1/2

Presentato a Milano dallo chef tristellato **Massimo Bottura** e dalle autorità dell'Emilia Romagna l'evento 'Al Meni' (le mani), a Rimini in giugno con il Circo 8 e 1/2 dei sapori



La manifestazione dello scorso anno.



Michela Iorio, Digital P.R. Carpigiani, Massimo Bottura, chef tristellato dell'Osteria Francescana di Modena, e Alice Vignoli, Retail Advisor di Carpigiani.



È stato chiamato "Al Meni", le mani, dal titolo di una poesia di Tonino Guerra, l'evento in giugno, sul lungomare di Rimini, – che vede protagonisti la cucina e i prodotti top dell'Emilia Romagna. A presentarlo al Mercato del Suffragio sono arrivati a Milano **Massimo Bottura**, chef tristellato dell'Osteria Francescana di Modena; **Andrea Gnassi**, sindaco di Rimini; **Enrico Vignoli**, segretario di Chef To Chef Emilia Romagna Cuochi; **Simona Caselli**, assessora all'agricoltura Reg. E. R.; **Raffaella Donati**, presidente Slow Food E. R.; **Daniele Buttignon**, segretario e direttore generale di Slow Food Italia.

In un clima di grande entusiasmo Bottura ha parlato di questo evento volto ad avvicinare la cucina d'autore all'ampio pubblico di appassionati di cibo. Nel Circo 8 e 1/2 si alternano in show cooking i 12 grandi chef della Regione e altrettanti giovani chef internazionali selezionati, preparando piatti a prezzi da street food. Questo perché, afferma Bottura, "Al Meni intende collegare la cultura del cibo e dei vari ingredienti alle idee, portando i prodotti dalla terra al piatto, raccontando attraverso il lavoro ben fatto degli chef le eccellenze delle piccole produzioni".

Ecco qualche nome: fra gli italiani ricordiamo gli stellati **Aurora Mazzucchelli**, **Maria Grazia Soncini**, **Terry Giacomello**, **Gianpaolo Raschi**, oltre all'astro nascente **Gianluca Gorini**, che incontrano, dal Perù, **Emilio Macias**, dal Brasile **Tabata Han-ninen**, dall'Irlanda **Rose Green**, dagli USA **Rosio Sanchez**, ex pasticceria del Noma di Copenhagen e ora alla guida del suo "Hija de Sanchez". Da segnalare il ritorno di **Simone Tondo**, che apre il suo nuovo ristorante a Parigi, e del giapponese **Takahiko Kondo**, sous-chef dell'Osteria Francescana di Modena.

### Gelato in primo piano

Tra i prodotti che allietano "Al Meni" il gelato artigianale occupa un posto di rilievo grazie al nuovo spazio a cura di **Mo.Ca**. Come affermato anche dal sindaco di Rimini, "il gelato artigianale non poteva mancare e non fare la parte del leone fra le eccellenze, non soltanto per la sua importanza a livello di alimento e per il gusto, ma per il fatto che la città romagnola ha con questo prodotto un legame particolare, non fosse altro che per il fatto di essere, da decenni, grazie a Sigep, la capitale mondiale del gelato. Accanto ai gusti più tradizionali si trova anche il prodotto d'autore realizzato da quattro chef, due italiani e due internazionali, in collaborazione con i docenti di **Carpigiani Gelato University**". Per dare un'anteprima, la chef Mazzucchelli del ristorante Marconi di Sasso Marconi, Bo, ha presentato due creazioni apprezzate per bontà e specificità: il gelato ai pomodori secchi e quello al limone e senape, ideati e realizzati in collaborazione con **Alice Vignoli**, Retail Advisor Carpigiani.

Emanuela Balestrino

## Gelato al limone e senape

Per 4 kg di gelato

### Base gialla

acqua . . . . .	g	648
latte . . . . .	g	2000
latte magro in polvere . . . . .	g	271
burro . . . . .	g	74
olio evo . . . . .	g	63
trealosio . . . . .	g	412
destrosio . . . . .	g	161
glucosio dry . . . . .	g	188
sale . . . . .	g	8
neutro . . . . .	g	16
tuorli . . . . .	g	160

Utilizzare 100 g di pasta limone per ogni kg di base gialla senza ribilanciare.

### Finitura

Collocare sul fondo della coppetta 55 g di gelato, a seguire dadini di wurstel di mora romagnola. Terminare con palline di senape.

Aurora Mazzucchelli  
Alice Vignoli





**UNA RIVOLUZIONE CHE  
COMINCIA DALLE BASI?**



**IL TUO PARTNER È SAIMA!**

[WWW.SAIMASPA.COM](http://WWW.SAIMASPA.COM)



## La lezione dello chef

I gelati pop dello chef stellato **Davide Oldani** abbinano sapori inediti in un infinito gioco di contrasti, che si ricompongono nel piatto e diventa armonia: cronaca della *lectio magistralis* tenuta in **Carpigiani**



Tutti sul palco per il gran finale: Michela Iorio, Digital P.R. & Communication Carpigiani Group; Alessandro Bartolini di Carpigiani; Marco, assistente del D'O; Kaori Ito, responsabile Carpigiani Gelato University; Luciano Ferrari, responsabile tecnico Carpigiani Gelato University; Davide Oldani; Andrea Cocchi, direttore generale; Enrico Amesso, direttore commerciale Carpigiani, e Achille Sassoli, Market Development Director Carpigiani.

Era grande l'attesa vederlo dal vivo a spiegare la sua cucina e il suo modo di fare gelato. Lui è arrivato e, con la semplicità dei grandi, ha ascoltato, argomentato, risposto, fatto gli inevitabili selfie e poi è ripartito per Cornaredo, Mi, per ritornare al D'O, il ristorante che da 13 anni guida e di cui tiene alta la stella Michelin conquistata nel 2004. E con essa il suo metodo vincente Made in Italy di cui tutti, chef e non, vogliono scoprire i segreti per fare business in cucina. Ovunque lui sia, gelatieri e chef, così come studenti, manager ed economisti (come tre anni fa nel decennale del D'O negli Usa a Cambridge, all'Università di Harvard), in molti si recano ad ascoltarlo. Qui stiamo parlando della *lectio magistralis* che **Davide Oldani** – fondatore del D'O e di un metodo di far quadrare qualità esclusiva, accoglienza e prezzi accessibili in un locale stellato – ha tenuto in Carpigiani su "Gelato Pop. La gelateria hi-tech di Carpigiani incontra la cucina di Davide Oldani". Un binomio di successo, quello non solo tecnologico, ma anche storico, culturale e divulgativo tra l'azienda emiliana e lo chef che, grazie a una scelta lungimirante, ha saputo portare alla ribalta anche il suo gelato pop.

### Tre piatti, 70 addetti, 1.000 domande

Aula magna stracolma, una settantina di addetti con ruoli diversi: gelatieri (tra cui **Corrado Sanelli, Paolo Brunelli, Maurizio Bernardini, Antonio Morge-se**), chef (tra cui gli stellati **Aurora Mazzucchelli** del Marconi e **Roberto Petza** del S'Apposentu di Casa Puddu, **Rino Duca** del Grano di Pepe e **Giovanna Guidetti** dell'Osteria La Fefa), personale di Carpigiani e un piccolo gruppo di giornalisti, tutti riuniti per ascoltare Oldani che parla del suo gelato e non solo, ma anche "per abbattere quel muro" – come ha ribadito **Luciano Ferrari**, responsabile tecnico di **Carpigiani Gelato University** – che da tempo divide in due schiere, spesso pronte a scontrarsi".

Aprè l'appuntamento **Andrea Cocchi**, direttore generale dell'azienda, che spiega le molte sinergie che legano da anni l'impresa allo chef lombardo: la passione per il gelato e la tecnologia avanzata e amica, che rende realizzabili grandi performance (da gelatiere e da cuoco) in primis. Poi la parola passa ad Oldani che presenta i suoi tre gelati, nati sotto il segno dell'equilibrio dei contrasti di sapore, temperatura e consistenza, e nel rispetto di ogni ingrediente stagionale per scelta naturale, razionale ed economica, ricercato o umile che sia.

Si inizia con il primo piatto, **Composta di cipolla, biscotto al caramello e gelato al Grana Padano Riserva D'O** (selezionato fra i DOP con 24 mesi di stagionatura), che unisce la consistenza cremosa e quella croccante, il caldo e il freddo. Da notare la scelta *minimal* delle ciotole bianco latte, che esaltano i

colori degli ingredienti e il candore della quenelle di gelato. Come si sa, Oldani è attento a tutto quanto accoglie il cibo e seleziona accuratamente stoviglie e accessori, qui come al D'O e per il nuovo locale che sta per inaugurare. Nulla, com'è normale per uno stellato, è lasciato al caso.

Segue il secondo piatto (una ricetta nuova come lo sarà la successiva), **Oliva nera setata, arance e semola croccante**, con un tocco caldo di colore dato da agrumi e semola. Troviamo i tre tipi di contrasto, concretizzati nel composto setoso e salato della purea di taggiasche reso fresco dal gelato, dal tocco di acidità e dolcezza della salsa di arance, e dal croccante caldo della semola. Oldani coglie l'occasione per parlare della bilanciatura e dell'utilizzo di zuccheri diversi tra cui il trealosio, per ottenere il gelato ad hoc per le esigenze del ristorante, preparato per il pranzo, stoccato e poi nuovamente pronto per la cena. Gli fa quindi eco Ferrari che completa il discorso, inserendo il tema della tecnologia delle macchine di Carpigiani. Oldani utilizza **Ideatre** per far capire come l'alta cucina trovi nelle elevate performance tecnologiche il partner ideale per assecondare la richiesta di qualità, professionalità e creatività stellari.

È quindi il turno del terzo piatto, **Gelato al rafano, uvetta piccante e fave di cacao**, una proposta anomala e coraggiosa, come la definisce lo stesso Oldani, per l'impatto forte del rafano sul gelato che non lascia indifferente. Anche qui emergono i contrasti: cremosità e croccantezza, freschezza e colore, sapore dolce e amaro che si ricompongono nell'insieme. Conclusi gli assaggi Ferrari dà spazio alle domande sulla differente preparazione e gestione del gelato in un ristorante, con un numero di coperti fisso e contenuto e il servizio in tavola, e le file della gelateria, con il consumo in cono o coppetta in piedi o passeggiando o, quando possibile, al tavolino. Oldani ricorda allora le sue esperienze ad Expo (di cui è stato ambasciatore) con il gelato al panettone e le problematiche legate al caldo, alla folla e alla durata della manifestazione. D'importanza vitale in ogni contesto è l'assaggio dello chef e di tutto lo staff (il suo è di una ventina di persone), così da riconoscere provenienze e sapori, e vedere come e se intervenire.

"Tra gelatiere e chef ci sono collaborazioni possibili?" – viene chiesto in ultimo: "Certo – risponde Oldani – sono interessanti per entrambe le figure, così da creare una cultura a tutto tondo del gelato artigianale".

[www.carpigiani.com](http://www.carpigiani.com) - [www.cucinapop.do](http://www.cucinapop.do)



Emanuela Balestrino  
foto Giancarlo Bonini





# UN NUOVO BURRO PER SFOGLIARE?



**IL TUO PARTNER È SAIMA!**

[WWW.SAIMASPA.COM](http://WWW.SAIMASPA.COM)



## *Composta di cipolla, biscotto al caramello e gelato al Grana Padano Riserva D'O*

### **Gelato**

latte intero . . . . .	l	1
Grana Padano grattugiato Riserva D'O . . . . .	g	300
sale fino . . . . .	g	10
neutro . . . . .	g	5
destrosio in polvere . . . . .	g	30

Fare bollire il latte con le polveri, togliere dal fuoco e abbassare la temperatura. Frullare, passare al setaccio e mantecare. Impiattare collocando la composta di cipolla, il biscotto al caramello e la quenelle di gelato.



## *Oliva nera setata, arance e semola croccante*

### **Gelato (base)**

latte intero . . . . .	l	1,6
panna 35% mg . . . . .	ml	200
saccarosio in polvere . . . . .	g	340
glucosio in polvere . . . . .	g	200
latte in polvere . . . . .	g	120
neutro in polvere . . . . .	g	10

Bollire il latte e panna con le polveri. Fare raffreddare e, prima della mantecatura, aggiungere 700 g di purea di olive nere taggiasche denocciolate, frullare e mantecare. Impiattare collocando sulla salsa di arance la quenelle di gelato, su cui sbriciolare qualche frammento di semola croccante.



## *Gelato al rafano, uvetta piccante fave di cacao*

### **Gelato (base)**

Si veda la ricetta precedente

Fare raffreddare, quindi aggiungere 100 g di rafano fresco grattugiato. Frullare, filtrare e mantecare. Impiattare la quenelle di gelato aggiungendo l'uvetta piccante e qualche frammento di fave di cacao.

**Davide Oldani**



## **Quando il gelato è Cool**

La **Gelateria Cool** ([www.gelateriacool.it](http://www.gelateriacool.it)), ha il suo corner all'interno del Mercato del Suffragio di Milano, insieme a quello del pane di Davide Longoni, dei prodotti ittici di Schooner, della frutta e della verdura della Fumagalli. A condurre questo spazio di notevole interesse, dato che con i loro sorbetti e gelati tradizionali e gastronomici completano piacevolmente l'offerta del Mercato, si trovano due imprenditori appassionati come **William Legati** e il noto chef **Roberto Andreoni**, che studia e prepara le ricette. Presente con altri due punti vendita a Monza e a Cernusco sul Naviglio, Mi, la gelateria porta con il suo truck il gelato artigianale prodotto giornalmente sul territorio di Milano e dintorni e su richiesta in caso di eventi.



I rappresentanti dei quattro box all'interno del Mercato del Suffragio a Milano con lo chef Massimo Bottura ed Emanuela Balestrino, giornalista.

# A mantenerli in forma ci pensiamo noi !



Bavarese Perfetta art.1125NP - Più Panna art.1104N - Charly Tortina 1101N - 1127N

**I migliori prodotti per pasticceria e gelateria dal 1946**

[www.bigatton.com](http://www.bigatton.com) . [bigatton@bigatton.com](mailto:bigatton@bigatton.com) . Bigatton Produzione +39 0421 271554

[www.accademiabigatton.com](http://www.accademiabigatton.com)



# MILLEFOGLIE ESTIVO

## Pasta sfoglia

farina 00 Sfoglia linea "Farina del mio Sacco"	
Molino Pasini . . . . . g	250
acqua . . . . . g	90

## Burro Tradizionale Corman 82%

<b>blocchi a 22°C</b> . . . . . g	30
estratto di malto . . . . . g	4
sale . . . . . g	5

## Burro piatto per sfogliare

<b>Burro Corman Express 82% mg placche</b> . . . g	200
--	-----

Impastare in maniera grossolana per 2-3 minuti tutti gli ingredienti della sfoglia. Dare una forma rettangolare al pastello e sistemarlo su una teglia. Coprirlo con un telo di plastica e fare riposare un'ora in frigorifero. Togliere dal frigo, laminare a circa 7-8 mm di spessore, allargare e appoggiarvi in centro Burro Express. Richiudere il pastello, avendo l'accortezza di far combaciare i lembi di pasta al centro, evitando di sovrapporli. Incominciare a laminare la pasta allargandola leggermente e comunque non più della larghezza della sfogliatrice, quindi ruotare di 90° e continuare a laminare dando 2 pieghe a 4. Mettere in una teglia, coprire con un telo di plastica e fare riposare in frigorifero per tutta la notte. Il mattino seguente togliere dal frigorifero e dare le ultime 2 pieghe a 4. Fare riposare un'ora in frigorifero e lavorare.

## Cremoso ananas/cocco

<b>Panna Corman Selection 35,1% mg</b> . . . . . g	1000
zucchero semolato . . . . . g	210
tuorli . . . . . g	225

ananas sciroppato . . . . . g	600
gelatina . . . . . g	24
acqua per idratare . . . . . g	72
cocco rapè . . . . . g	225

Bollire la panna, versarla su tuorli e zucchero, e cuocere a 82°C; aggiungere la gelatina precedentemente ammolata nell'acqua. Nel frattempo fare imbiondire un po' di burro, versarvi l'ananas a cubetti e cuocere qualche minuto quindi fiammeggiare con rum. Aggiungere il cocco rapè e mescolare con la crema inglese precedentemente cotta. Versare in stampi di Flexipan della stessa misura dei dischi di sfoglia e abbattere.

## Mise en place

Laminare la pasta a 1 mm di spessore e ritagliarne 8 pezzi rettangolari. Sistemarli su di una teglia e, dopo 90 minuti di riposo, cuocere a 170°C per 25-30 minuti a valvola aperta. Appena cotti, spolverare con burro di cacao micronizzato da entrambi i lati della sfoglia per impermeabilizzare il tutto. In alternativa, spennellare con burro di cacao sciolto. Una volta raffreddati, colare una parte di cremoso all'ananas e cocco sul primo rettangolo di sfoglia, abbattere a 3°C e coprire con un rettangolo di cioccolato fondente, tirato sottile e tagliato 1 cm più grande rispetto allo stampo usato. Colare un secondo strato di cremoso e chiudere con un ultimo strato di sfoglia. Decorare con motivi di cioccolato.

**Giambattista Montanari**  
tecnico dimostratore Corman Professional  
foto Giancarlo Bononi

I passaggi sono su



## BURRO CORMAN EXPRESS – per laminazione

Il più facile e veloce da usare, pronto per essere incassato appena tirato fuori dal frigorifero. È l'ultimo nato in casa Corman ed il primo burro piatto subito pronto per dare le pieghe in tempi express. Non è più necessario attendere la giusta temperatura del burro per dare le pieghe: la sua struttura è plastica appena tirato fuori dal frigorifero, in tutte le stagioni, ed è pre-laminato, avendo già lo spessore ideale per essere incassato. **Venti secondi di cronometro**, il tempo necessario per estrarlo, incassarlo nella pasta ed iniziare a dare le pieghe. Sapore e qualità Corman garantiti. Disponibile in placche da 1 kg.

## BURRO DI LATTERIA CORMAN ETICHETTA PREMIUM – per impasto

Il più facile da lavorare dei burri tradizionali. Grazie alla sua cremosità e capacità di amalgamarsi bene con gli altri ingredienti, permette una migliore incorporazione, distinguendosi per l'autentico sapore di panna e lasciando una sensazione di fresco al palato. Conferisce fragranza e morbidezza ai prodotti finiti ed è dotato di struttura regolare e costante tutto l'anno, oltre a garantire una sicurezza d'igiene impeccabile. Si conserva meglio e più a lungo ed è ottenuto da panna premium selezionata attraverso lavorazioni esclusivamente naturali. È adatto per prodotti da forno, brioche, pasta frolla, lievitati da ricorrenza, creme al burro, coperture e decorazioni. Disponibile in blocchi da 2,5 kg e da 10 kg.



## PANNA CORMAN SELECTION 35,1% M.G.

Con il 35,1% di grassi è una panna sterilizzata con trattamento UHT, che si contraddistingue per il **sapore fresco e naturale**. Ha le qualità di una panna fresca con i vantaggi di un prodotto a lunga conservazione. È ottenuta dalla scrematura di latte intero selezionato da cui deriva il sapore pieno. È **stabile e resistente agli sbalzi termici**. Ricca di proteine, ingloba maggiore aria e quindi si monta facilmente. Con Corman Selection si ha la sicurezza di ottenere una panna montata morbida e liscia, con **ottima resa in termini di volume** (2,5 volte rispetto al volume iniziale), più compatta e con migliore tenuta. Il bel colore bianco e le altre caratteristiche derivano dalla qualità del latte utilizzato e alle trasformazioni naturali che esso subisce.

Per maggiori info, [www.corman-pro.com/it](http://www.corman-pro.com/it), pagina Facebook e canale Youtube di Corman Italia



# IL LIBRO CHE RACCONTA L'ORO DI LIONE



*Coupe du Monde  
de la Pâtisserie*

**LYON  
2015**

**TEAM ITALY**

SIRHA SPIRIT

IN VENDITA PRESSO  
CHIRIOTTI EDITORI SRL  
TEL. +39 0121 393127  
INFO@CHIRIOTTIEDITORI.IT

SPECIAL PRICE  
36 € - IN LIBRERIA  
19,99 € - EBOOK

**CUORE, MANI, ALI.**



# LA PASSIONE E LA FATICA

Salvatore Farina

*La magica oasi dolce di Simone Figuccia a Marsala, dove l'artigianalità è esaltata dall'amore per il lavoro*

**C'**è più di un motivo per andare a Marsala: Garibaldi ne trovò addirittura Mille! E la famiglia Florio di motivi sonanti ne fabbricò a milioni. Io a Marsala ci sono stato più volte per il piacere di conoscerla. I Greci la chiamarono Lilybeon (che guarda la Libia); oggi, con i suoi 83.000 abitanti, è la quinta città più popolata della Sicilia e possiede un prezioso patrimonio storico e un meraviglioso paesaggio naturalistico. Il suo territorio è stato un palcoscenico dove si sono rappresentati eventi straordinari: dalle guerre puniche ai fasti dell'Unità d'Italia. Le saline dello Stagnone, con i caratteristici mulini dalle enormi pale, fanno venire la voglia di

giocare al don Chisciotte della Mancia versione Ammiraglio, Principe del mare. Qui vive e opera l'amico **Simone Figuccia**: pasticciere molto noto in tutto il trapanese e titolare dell'**Oasi-Pasticceria-Catering-Bar**. Un'oasi di nome e di fatto, all'insegna della dolcezza e della ristorazione di qualità. Una grande e bella struttura ubicata fuori città, sulla Statale 115 che porta anche in direzione dell'aeroporto di Trapani-Birgi. L'Oasi di Simone è un luogo magico dove tutti i desideri e i miraggi della gastronomia vengono trasformati in leccornie che si possono annusare ed assaporare. Nei suoi accoglienti locali, le lunghe ed avvolgenti vetrine dei banconi espongono miriadi di

dolci così accattivanti per forma e colori che diventa impossibile non ricorrere all'aiuto delle sante parole di Oscar Wilde: "Posso resistere a tutto tranne che alle tentazioni". In questo modo le degustazioni di mignon, mousse e zuccotti si trasformano in godurie per il palato e in esperienze estetiche e sensoriali che hanno il potere di avvicinare l'anima alla dimensione del sublime: c'è un motivo in più per venire a Marsala!

Ma qual è la bacchetta magica di Simone? Si chiama "amore per il lavoro". Un amore autentico manifestato nella quotidianità, giorno dopo giorno e alimentato con la cura dei dettagli e l'incremento costante della conoscenza.





Lo staff dell'Oasi. Qui a lato, Simone Figuccia con la moglie Roberta. A fianco, Simone al lavoro in laboratorio.



### Simone, da quanto tempo lavori e perché nel settore?

Ho 48 anni e lavoro da 35 nel settore dell'arte bianca. Dopo la scuola media, nell'81 mi iscrissi a Ragioneria; ma durante l'estate, prima dell'inizio dell'anno scolastico, mi ritrovai tra le mura di un laboratorio di pasticceria ad aiutare un cugino-padrino, chef di professione che tra l'altro si chiama come me: Simone Figuccia. L'ambiente di lavoro mi sedusse immediatamente. Eravamo in centro, in via Roma e il locale si chiamava Jeans Bar. Per tre anni fu quella la mia scuola, abbandonai l'idea di prendere il diploma di ragioniere e iniziai a studiare con passione per diventare pasticciere. Non ho mai avuto dubbi o ripensamenti. Capii che c'era di mezzo una vera vocazione. Sempre insieme

a Simone Figuccia senior, ci spostammo in un locale più grande: La Pineta. Qui, gradualmente, mi presi la responsabilità della produzione e investii sempre più sulla mia formazione frequentando i migliori stage che il settore offriva. A tale riguardo, devo dire che preferisco camminare con le scarpe rotte, ma per i corsi di formazione ho sempre preteso che fossero il top.

### E la svolta dell'Oasi quando arriva?

Vent'anni fa, nel 1996; un in-

sopprimibile bisogno di libertà, unito all'esigenza di sperimentare nuove vie e nuove forme di organizzazione del lavoro, mi spinsero a concludere - in maniera pacifica e amicale - il lungo sodalizio con il mio alter ego senior. Bisogna considerare che, nel frattempo, mi ero sposato e che proprio quell'anno era nata la mia primogenita, Marina. Fu quindi una scelta dettata anche dal Futuro, che a 28 anni è rappresentato soprattutto dai figli. Dopo Marina, infatti, sono

arrivati **Stefania** e **Riccardo**. La svolta dell'Oasi fu facilitata dall'occasione di potere rilevare subito la gestione di questa importante struttura fuori città, e di usufruire di un finanziatore di famiglia, lo zio Andrea Genna che credette fortemente nel mio progetto.

### L'Oasi ha quindi compiuto 20 anni, puoi fare un bilancio alla luce di questo importante compleanno?

La data dell'inaugurazione - indimenticabile per me - fu il 23 settembre 1996. Il bilancio è innanzitutto scandito dalle conquiste di autonomia e libertà: nell'arco di un biennio ho potuto acquistare le quote dello zio Andrea e nel 2006 ho comprato le mura di tutta la struttura. Il successo economico è legato alla qualità del lavoro, monitorato

“ Per raggiungere risultati importanti non devi chiamare i sacrifici, ‘sacrifici’.  
Anche se sono tanti,  
se li fai con amore autentico non ti costeranno mai veramente e non saranno mai troppi ”



“300 m<sup>2</sup> sono gli spazi dedicati alla vendita e alla degustazione grazie alla fruizione di appositi tavoli e comode sedie; 500 m<sup>2</sup> ospitano il laboratorio di pasticceria e la cucina; 200 m<sup>2</sup> sono i luoghi dello scantinato e dello stoccaggio. La progettazione architettonica e gli arredi sono stati curati dall’ABS – Azienda Bonanno Salvatore di Carini in collaborazione con L’IBA - Valnova di Bergamo. Nell’Oasi lavoriamo 30 persone: 10 addetti alla vendita e 20 alla produzione”.

sempre a 360 gradi. È chiaro che per raggiungere risultati importanti non devi chiamare i sacrifici, “sacrifici”. Anche se sono tanti, se li fai con amore autentico non ti costeranno mai veramente e non saranno mai troppi. In realtà, devo confessare che, lavorando a volte 24 ore su 24,

soprattutto nei giorni di festa, la mia mancanza in famiglia è inevitabile; devo dunque ringraziare il prezioso ruolo svolto da mia moglie **Roberta**, che oltre a supplire alle mie assenze a casa, riesce da sempre a darmi una mano determinante in azienda.

**A proposito di produzione, po-**

**trei farci una hit parade delle specialità più richieste?**

La bandiera della mia pasticceria è di colore arancione ed è rappresentata dalla torta **Morsi di sole**: uno zuccotto preparato nella primavera del 2008, in occasione del concorso nazionale “La Zagara”, organizzato dalle

S.F.

**Distillerie Camel**, in collaborazione con l’Accademia Maestri Pasticceri Italiani e “Pasticceria Internazionale”. La finale fu disputata a bordo della nave Costa Mediterranea, durante la crociera Genova-Ajaccio-Tunisi-Malta-Napoli. Morsi di Sole conquistò il premio speciale per il gusto e l’equilibrio assegnatogli dalla dott.ssa Milena Novarino di “Pasticceria Internazionale”. In effetti, la ricetta di questo glorioso zuccotto nacque per esaltare il soggetto del concorso, che era la bagna La Zagara della Camel; le tre mousse ai fiori d’arancio, al limone e ai gelsi neri si abbinarono magnificamente al gusto del pan di Spagna imbevuto con l’ottima bagna prodotta dall’azienda di Udine. Il risultato continua ad essere eccezionale: dal 2008 ad oggi, “i morsi di sole” sono stati più di 25.000!

**E le altre?**

La medaglia di argento della produzione va alla **Torta Roberta**: ero ispirato quando l’ho realizzata e fui subito certo che avrebbe avuto una grande accoglienza tra i clienti: ecco perché l’ho dedicata alla mia signora. Il terzo posto di questa speciale graduatoria è occupato da una **Cassata rivisitata**. È fatta con il pan di Spagna al pistacchio, aggiunta di cannella e guarnita senza pasta reale. Un riconoscimento importante bisogna anche darlo alle specialità della tradizione. La **Spagnoletta**, per esempio, è il dolce marsalese per antonomasia che continua ad avere riscontro costante, a prova di tempo e di generazioni. E poi la produzione legata alle stagioni e alle feste: già da un bel po’ di anni per Natale organizzo il laboratorio in maniera tale da dedicarmi alla preparazione dei panettoni con numeri sempre più importanti, perché le richieste arrivano anche da fuori provincia.

Mini cassate.



**Puoi farci qualche esempio?**

Il **Negroarancio** è un panettone con farina integrale impreziosito con perle di fondente e con scorzette di arancia clementina del nostro territorio, candite qui in laboratorio. Un discorso a parte merita il reparto gelateria: ho due collaboratori specializzati che si dedicano alla produzione di gelati, granite e sorbetti. Tengo molto al loro aggiornamento: di recente abbiamo ospitato per alcuni giorni Rosario Zappalà, chiamato per introdurci ai segreti delle grani-

te di Messina.

**Quali sono i punti fermi della tua produzione?**

Sono fondamentalmente due: utilizzare materie prime di qualità, soprattutto quelle del territorio e valorizzare sempre e comunque la lavorazione artigianale. La ricotta, freschissima e biologica, mi arriva dalla vicina Salemi; le mandorle buonissime e i pistacchi pregiati da Raffadali, Ag; il miele eccellente e tutta quanta la frutta di stagione sono a km zero.

**E per finire, uno sguardo verso**

**il futuro di questa professione...**

Il futuro purtroppo, secondo me, non è più oltre il presente, è già qui davanti a noi. Il futuro è nelle televisioni che fanno troppi programmi dedicati alla cucina-spettacolo. Il futuro sono cuochi e pasticceri che si esibiscono come showmen. Io lo vedo con giovani stagisti che arrivano qui con l'idea di voler imparare subito e in fretta, e poi invece si stancano e non riescono a reggere alle prime e indispensabili fatiche. Il futuro

della pasticceria, allora, mi auguro che possa essere un ritorno al passato; nel senso che c'è un grande bisogno di riappropriarsi del valore artigianale indissolubilmente legato a questo mestiere. Il pasticciere del futuro sarà colui il quale riuscirà ancora a coniugare le conoscenze con le fatiche: una virtù che rende unico e speciale il rapporto tra la teoria e la pratica, il sapere e il saper fare.

Salvatore Farina



## Spagnolette

uova intere. . . . .	g	150
zucchero . . . . .	g	170
farina 00 . . . . .	g	600
ammoniaca . . . . .	g	10
bicarbonato . . . . .	g	10
vaniglia. . . . .	qb	

Montare uova e zucchero in planetaria, amalgamare a mano farina, bicarbonato, ammoniaca e vaniglia. Preparare un letto di farina dove saranno distribuite delle palline di questo impasto dove, a sua volta, vanno schiacciate e poi farcite con una crema di ricotta grezza.

**Crema di ricotta**

ricotta . . . . .	kg	1
zucchero . . . . .	g	250
cannella . . . . .		
gocce di cioccolato		
scorza di limone grattugiato		



## Praline

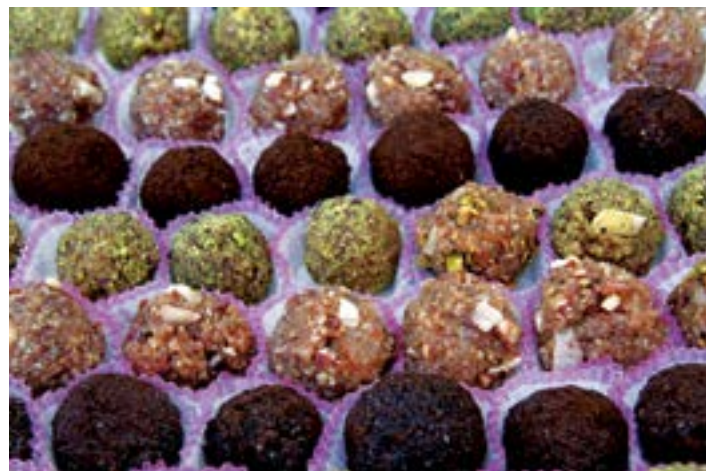
semola di grano duro. . . . .	g	500
miele di agrumi . . . . .	g	50
cannella in polvere . . . . .	g	3
sciropo di zucchero 32° baumè. . . . .	g	300

Cuocere la semola di grano duro per circa 50 minuti, profumando l'acqua di cannella, arancia, mandorla e limone. A cottura avvenuta, mischiare con le varie tipologie di ingredienti.

**Pralina di cous-cous al caffè (o pistacchio)**

cous-cous già cotto . . . . .	g	100
caffè macinato fresco in polvere . . . . .	g	20
mandorle tostate . . . . .	g	100
latte condensato . . . . .	g	200

Emulsionare i vari ingredienti creando delle palline e poi rotolarle nelle mandorle pralinate. Per la versione al pistacchio, sostituire il caffè con pasta di pistacchio siciliano.



# Torta Roberta

## Frollino streusel al cacao

burro . . . . .	g	180
zucchero di canna . . . . .	g	180
farina di mandorle . . . . .	g	180
cacao 22/24 . . . . .	g	30
farina debole . . . . .	g	180
sale . . . . .	g	1
baking . . . . .	g	1,5

Amalgamare brevemente gli ingredienti nell'ordine e passare al setaccio a maglie grosse. Mettere in frigo. Cospargere l'impasto negli anelli all'altezza di 1 cm. Cuocere a 160°C per 14 minuti circa.

## Spuma di cioccolato bianco

latte intero . . . . .	g	145
cioccolato bianco . . . . .	g	200
gelatina in fogli . . . . .	g	6
panna lucida . . . . .	g	220

Portare a bollire il latte, versare sul cioccolato ed emulsionare. Sciogliere la gelatina precedentemente bagnata e strizzata ed unire alla massa. Aggiungere la panna montata lucida.

## Montaggio

Montare al contrario. Colare la spuma ad uno spessore di circa 1,5 cm negli anelli alti 4 cm, con un foglio di acetato sotto. Inserire la vellutata di lampone e ripetere la stessa colata di spuma. Chiudere con il frollino streusel al cacao.

Abbatere, sformare, capovolgere e decorare con gelatina al lampone.



## Morsi di sole

### Mousse ai fiori d'arancio

Zagara Camel 70° . . . . .	g	50
scorza d'arancia grattugiata . . . . .	g	10 circa
arance a cubetti candite . . . . .	g	200
acqua . . . . .	g	110
tuorli . . . . .	g	320
saccarosio . . . . .	g	370
gelatina in fogli . . . . .	g	22
panna montata lucida . . . . .	g	850
fiori d'arancio . . . . .	n	10
acqua . . . . .	g	100

Mettere a macerare per 12 ore circa bagna all'arancia, scorza, arance a cubetti, acqua e fiori d'arancio. Separare i liquidi dai solidi. Usare il liquido ottenuto e aggiungerlo ai tuorli assieme all'acqua e al saccarosio. Portare il tutto a 85°C e raffreddare fino a 30°C. Aggiungere la gelatina precedentemente ammollata e la panna montata lucida. Unire i solidi, una volta terminata la macerazione, alla massa precedente. Amalgamare.

### Pan di Spagna

uova . . . . .	n	12
saccarosio . . . . .	g	360
farina 00 . . . . .	g	360
fecola . . . . .	g	40

In prima velocità, montare in planetaria le uova e lo zucchero. Una volta montati, aggiungere la farina e la fecola precedentemente setacciata, avendo cura di fare l'incorporo con le mani.

### Bagna

acqua . . . . .	l	1
zucchero . . . . .	g	1350
La Zagara Camel 70° . . . . .	g	500

Portare ad ebollizione acqua e zucchero, fino a fare uno sciroppo a 30°B. Lasciare raffreddare ed aggiungere la bagna.

### Mousse al limone

succo di limone . . . . .	g	250
zucchero . . . . .	g	30
gelatina in fogli . . . . .	g	16
meringa all'italiana . . . . .	g	400
panna montata lucida . . . . .	g	400

Riscaldare il succo di limone con lo zucchero, aggiungere la gelatina ammollata e strizzata. Incorporare in seguito la meringa e la panna lucida.

### Mousse ai gelsi neri

gelsi neri freschi . . . . .	g	140+560
succo di limone . . . . .	g	15
gelatina in fogli . . . . .	g	25
meringa all'italiana . . . . .	g	400

panna montata lucida . . . . . g 500  
Frullare la prima quantità di gelsi e portarla a 40°C, aggiungere la gelatina precedentemente ammollata e strizzata. Frullare l'altra quantità di gelsi, aggiungere il succo di limone, la meringa e la panna lucida. Unire le due masse delicatamente.

### Gelatina all'arancia

glassa neutra Camel . . . . .	g	500
aroma e brillante all'arancia . . . . .	g	5
colorante alimentare all'arancia . . . . .	qb	

Incorporare delicatamente l'aroma alla gelatina, evitando la formazione di bolle d'aria. Riscaldare appena e aggiungere il colorante.

### Per la decorazione

fondente temperato  
foglie naturali d'arancio  
fiori naturali di zagara  
fette d'arancia essiccate

Temperate il cioccolato. Lasciarlo asciugare dando la forma preferita. "Spugnare" con del cioccolato bianco. Essiccare le fette d'arancia quindi decorare.

### Montaggio

All'interno di una forma da zuccotto, fare uno strato di mousse all'arancia, poggiare uno strato di pan di Spagna imbevuto con la bagna e adagiare uno strato di mousse al limone. Altro strato di pan di Spagna imbevuto, quindi un ultimo strato di mousse ai gelsi neri e, per finire, un altro strato di pan di Spagna sempre imbevuto. Lo stampo sia passato in abbattitore ad ogni aggiunta di un nuovo strato. Una volta ultimato il dolce, porre in abbattitore quindi smodellare, glassare e decorare.

Simone Figuccia  
www.oasibarmarsala.it  
Foto Salvatore Farina





# LA GESTIONE DEL LABORATORIO

Fra i molteplici argomenti che **Modecor** ha voluto trattare con i più celebri **Maestri Pasticcieri** d'Italia, attraverso il progetto **Creativity Lab**, non poteva mancare anche la gestione pratica del laboratorio.

**“Io per primo ho la necessità di vedere sempre qualcosa di nuovo...  
è questo quello che cerco di fare nel mio laboratorio”**

**Fabrizio Galla**

“Oggi più che mai è necessario organizzare al meglio il laboratorio, a partire da un mantenimento a -20°C per garantirsi la giusta scorta di prodotti, così da ottimizzare la produzione, stando dietro a tutte le spese che dobbiamo sostenere, come la forza lavoro, gli affitti, le attrezzature aggiornate e le materie prime. Ormai ci sono tecnologie che è impensabile non avere per razionalizzare la produzione, mantenendo altissima la nostra qualità”. Questo il pensiero di **Fabrizio Galla** per il Creativity Lab. Titolare di una nuovissima pasticceria in San Sebastiano da Po, (TO), nonché anima de La Farmacia del Cambio a Torino, l'accademico Galla crede molto nell'aggiornamento costante, sia a livello culturale che gestionale. E riguardo al tema del laboratorio, aggiunge, “A pari passo, un'azienda come **Modecor** ci offre un aiuto concreto con la sua ricca gamma di attrezzature e prodotti, aiutandoci ad abbellire e standardizzare tutto l'anno la nostra artigianalità, permettendoci di risparmiare su tempo e costi”

E conclude, “Grazie alla tecnologia sempre aggiornata, alle materie prime e alle attrezzature di ottima qualità, siamo alla costante ricerca di alternative efficaci per esaltare la bellezza estetica con la bellezza del gusto. Obiettivo che si raggiunge appunto con un laboratorio razionale, in cui realizzare ricette ottime ma non complesse, ricordandoci che noi pasticceri siamo degli artisti completi, gli unici che sanno toccare tutti i sensi dei propri clienti!”. “Ben vengano le idee e gli spunti di un'azienda vicina al pasticcere come Modecor, utili a perfezionare il dolce, mettendo in gioco la creatività personale!”

**Fabrizio Galla**

L'intervista completa la trovate sul  
Canale YouTube Modecor Italiana:  
Iscriviti per seguire tutte le puntate!

**You Tube**



Ogni settimana sulla pagina **Facebook Modecor Italiana** e **Pasticceria Internazionale** pubblichiamo tutte le video interviste esclusive ai migliori pasticceri d'Italia sui temi che ci sono più cari: la creatività, l'innovazione, la bellezza in pasticceria e l'importanza della decorazione!

**Tanti nuovi spunti per... LIBERARE LA TUA CREATIVITÀ**

## RAZIONALITÀ ED EFFICACIA IN LABORATORIO

Grazie alle interviste del **Creativity Lab**, in questi mesi abbiamo imparato a conoscere i maestri pasticceri e scoprire i loro segreti.

Quando un professionista crea una nuova ricetta, oltre alla parte creativa deve necessariamente pensare anche a come inserirla nella produzione giornaliera. Per integrarsi con armonia nella linea produttiva, oltre allo studio della struttura e degli step di preparazione, un ruolo primario è giocato dagli strumenti scelti per le lavorazioni.

Un'attrezzatura di qualità infatti permette di risparmiare tempo e razionalizzare i processi. E fra questi utensili, il sac à poche gioca un ruolo fondamentale: ecco perché **Modecor** ne propone una linea specifica.

**Sac a poche Gripy** è indispensabile in ogni laboratorio: ad alta aderenza, dall'effetto "ruvido" all'esterno per una maggiore presa durante il lavoro e "liscio" all'interno.

Una sola giuntura garantisce la resistenza del sac à poche, minimizzando le possibilità di rottura.

Disponibile in 3 dimensioni: large (L53cm) medium (L41 cm) e small (L36cm)

### Novità 2016

**Kit Mini Poche** 50 mini poche e 50 beccucci per creare scritte e decorazioni sottili e raffinate.

Facile: per tutti i tipi di torte, mono e anche mignon.

Pratico: grazie al tappo, puoi interrompere e riprendere quando vuoi la decorazione.

Preciso: grazie all'elasticità della gelatina e alla definizione data dal beccuccio, è possibile creare decori con estrema precisione.

In abbinato al Kit Mini Poche, **Modecor** suggerisce l'uso della gelatina alimentare decorativa:

**Decorgel** gelatina alimentare colorata, effetto trasparente o metallizzato.

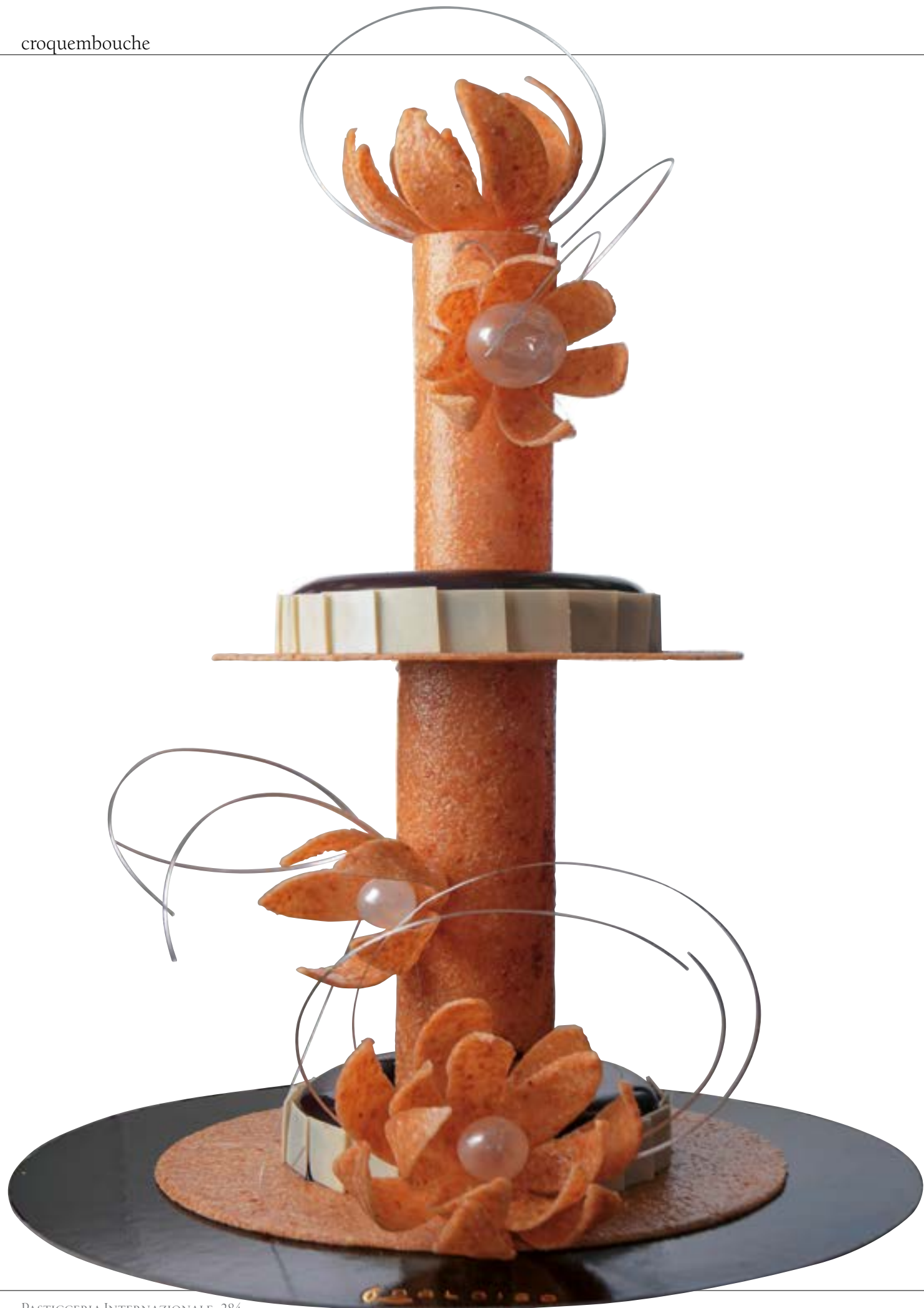
Consistenza ideale per decori e scritte a cornetto con il Kit Mini Poche.

Disponibile in 5 colori pastello (giallo, rosso, blu, verde e rosa) e 2 metal (oro e argento).

In barattoli da 1 kg.

Per maggiori informazioni e per sfogliare il nuovo catalogo, visitate il sito [www.modecor.it](http://www.modecor.it) oppure seguite la pagina Facebook Modecor Italiana.





# DARE SENZA MISURA

Riccardo Marcialis

“ La vera sapienza,  
ovvero la capacità  
di applicare la conoscenza,  
offusca ogni fama e gloria ”



**F**orma o contenuto? Ogni anno, a Orvieto, si svolge un Master dedicato alla fotografia professionale e ogni edizione si propone di svolgere un tema. Quello di quest'anno consisteva nel "gemellaggio" tra fotografia e scuola: a ogni Liceo e Istituto d'Arte e Professionale era abbinato un fotografo professionista specializzato in un particolare genere, ed essendo io specializzato in food e beverage, sono stato associato con **Antonio Dalloiso**. "Dalloiso. Chi è costui?" mi chiesi. Lo cercai in rete e rimasi sorpreso da ciò che avevo visto sul suo conto. Ma soprattutto per quello che aveva scelto di fare per la sua

famiglia, per la loro attività, per la città e per tutti gli altri. "Strano, non ha fatto nulla per sé" ho pensato.

#### L'etica come strumento

Ci siamo incontrati e presentati tra una miriade di allievi di cucina, sala bar, tutti belli, quindicenni e ben vestiti, con le divise candide. Quando ho visto Antonio, in giacca bianca, con la sua particolare barba e pettinatura, mi è sembrato un tenente di vascello di altri tempi. Mentre i ragazzi cominciarono a disporsi attorno a lui, Antonio, con notevole distinzione, allestiva il necessario per preparare il suo croquebouche a tre piani, raccontando la sua storia. Lavorando con molti pasticcie-

ri, gelatieri e cioccolatieri, mi sono capitati degli "elementi" che ne sapevano quasi meno di me, eppure non ci stavano nel loro negozio dalla boria che li gonfiava, fra fama e gloria. Invece, tra un colpo al **croquebouche**, una dritta ai ragazzi in merito al mestiere e una posa dedicata a me, Antonio, ci ha fatto trascorre 2 ore di interessante intrattenimento, non solo riguardante la professione, ma spaziando su valori che sarebbe bene venissero discussi nelle scuole.

#### Un'opera ben strutturata

La mia esperienza nel settore del design mi ha facilitato nel comprendere quanto ha fatto Dalloiso con la sua opera: **un**

**oggetto con specifiche funzioni composto da più elementi, da varie materie che richiedono a loro volta lavorazioni diverse.** “Questo croquembouche

è riservato alle grandi occasioni. E quale occasione più bella se non quella di festeggiare la nascita della mia nipotina?! – ci ha spiegato Antonio – È infatti

grandioso quanto l’impresa di venire al mondo, con tutta la felicità che l’accompagna”. Ecco: un inno alla Vita, “il più alto valore che possiamo ricevere” (dal

libro “Il Più Grande Pasticcere” di A. Daloso, editore Rai Eri).

Riccardo Marcialis  
Food Design. Food appeal  
marcialisgroup.com



Sotto la lampada ad infrarossi, Antonio Daloso ammorbidisce e tira la massa di zucchero per renderla malleabile.



Prendere un’estremità dalla massa e tirarla, formando un filo di circa 40 cm di lunghezza ed avvolgendolo attorno a una forma di circa 15 cm di diametro, per ottenere un cerchio.



Con una piccola quantità di massa di zucchero, ricoprire la cima del cannello e soffiare aria per formare una piccola sfera.



Immergere nello zucchero dei “petali” di croccante, con cui formare delle corolle, servendosi di dischi da 10 cm di diametro.



Intingere le sfere nello zucchero ed applicarle al centro delle corolle di croccante.



Nappare le bavaresi con il fondente e collocarle sulla struttura di croccante.



Unire i tre piani del croquembouche



Applicare le corolle di croccante ed i cerchietti di zucchero, fissandoli con il caramello.

## Pasta choux

acqua . . . . . g	900
uova . . . . . g	810
farina . . . . . g	600
burro . . . . . g	450
sale . . . . . g	15

Mettere in un tegame acqua, sale e burro. Raggiunto il bollore, aggiungere la farina setacciata. Su fuoco medio, continuare a mescolare per fare asciugare il composto finché non si stacca dalle pareti della pentola. Togliere dal fuoco e trasferire l'impasto in una bastardella: mescolare per un paio di minuti allargandolo alle pareti per farlo intiepidire. Unire le uova a filo, lavorando l'impasto finché non risulta morbido e omogeneo. Mettere in un sac à poche e stendere su carta da forno i bignè (circa 5-6 cm di diametro). Infornare a 200°C per 10-15 minuti. Lasciare raffreddare.

## Crema alla nocciola

latte . . . . . g	900
tuorli . . . . . g	400
zucchero . . . . . g	300
pasta nocciola . . . . . g	250
panna . . . . . g	100
amido di mais . . . . . g	80
baccello di vaniglia . . . . . n	1

Versare il latte in una casseruola, unire il baccello di vaniglia insieme alla polpa precedentemente estratta. Portare ad ebollizione e inserire il resto degli ingredienti, mescolando con la frusta, fino a un composto spumoso. A 83°C, togliere dal fuoco. Distribuire la crema in tre forme per ciambella di diametro diverso, coprirle con pellicola e porle in abbattitore. Quando la crema raggiunge i 4°C, ritirare le forme e aggiungere la pasta di nocciola e rimetterle in abbattitore. Sformare le tre ciambelle e napparle con ganache.

## Crocante per alzata

zucchero . . . . . g	800
glucosio . . . . . g	600
mandorle a bastoncino . . . . . g	600
acqua . . . . . g	100 g

Mettere in una casseruola prima l'acqua, poi zucchero e glucosio. Portare a 156°C e aggiungere le mandorle – precedentemente tostate a 200°C – ancora calde (a 140°C). Colare su un foglio di silicone. Lavorare a caldo per conferire la forma desiderata: creare un sostegno per la piramide di bignè. È possibile sciogliere nuovamente gli scarti in microonde e utilizzarli per realizzare eventuali decori.

## Zucchero caramellato

zucchero . . . . . kg	1
glucosio . . . . . g	350
acqua . . . . . g	300
granella di zucchero . . . . .	q.b.

Mettere in una casseruola prima l'acqua e poi zucchero e glucosio; cuocere a fuoco medio. Senza mescolare, portare a 152°C. Arrestare la cottura dello zucchero, immergendo la casseruola in una bacinella d'acqua fredda. Procedere subito, con il caramello ancora bollente, alla glassatura dei bignè, metà dei quali vanno intinti nella granella. Lasciare raffreddare.

### Montaggio e finitura

Farcire i bignè con la crema alla nocciola. Montarli a cono sull'alzata di croccante: disporli a cerchi sovrapposti, fissandoli bene tra loro con del caramello caldo. Togliendo un bignè ogni 2 giri, si ottiene un bel cono regolare. Decorare a piacere. Impreziosire con ritagli di croccante e decori in Isomalto, come il fiore rosa, evocativo della nascita, posto a coronamento del cono.



Antonio Daliso  
Barletta  
[www.daliso.it](http://www.daliso.it)

aerografo.com



Comune di Giovinazzo

PASTICCERIA  
INTERNAZIONALE

Nell'ambito del

1° FESTIVAL ITALIANO DI AEROGRAFIA

GLAMOUR  
ITALIAN CAKES  
PASTICCERIA INTERNAZIONALE

1° CAKE

GLAMOUR  
ITALIAN CAKES  
PASTICCERIA INTERNAZIONALE

# Airbrush TALENT SHOW

Giovinazzo (Bari) - 16/17/18 Settembre 2016

**Contest di Cake Design con un ricco montepremi!**

1° PREMIO:

- 1 TROFEO + 1 KIT PROFESSIONALE STAMPANTE Alimentare Dekoris Full Micro + ACCESSO DI DIRITTO al #gicakes SIGEP 2017 offerto da GLAMOUR ITALIAN CAKES
- + 1 CORSO DI AEROGRAFO con il Docente Mario Romani + 1 WEEK END per 2 persone c/o RIVA DEL SOLE HOTEL & RESIDENCE (Giovinazzo - Bari)
- + 100 kg. ZUCCHERO A VELO EXTRAFINE di ITALIA ZUCCHERI + 1 ABBONAMENTO a PASTICCERIA INTERNAZIONALE

SCARICA IL REGOLAMENTO su: [www.aerografo.com](http://www.aerografo.com) - Responsabile Concorso: SARA SARDONE 347 9326122

Per info: 340 6691876 / 348 6625523 / Fax 0544 1663012 - Email: [officinaitinerante@gmail.com](mailto:officinaitinerante@gmail.com)

**Termine iscrizioni: 30 Agosto 2016**

Ecceisa  
GUSTO, PASSIONE, ELEGANZA

ISTITUTO ALTA  
FORMAZIONE DEL  
GUSTO ALIMENTARE

Alberobello (BA)  
[www.istitutoecceisa.it](http://www.istitutoecceisa.it)

DEKORIS  
SOLUZIONI PER LA DECORAZIONE DEI DOLCI

Confartigianato  
Bari

www.matarrese.it ALBEROBELLO(BA)  
MATARRESE  
ARREDI, ATTREZZATURE E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE

Italia  
Zuccheri

DIMARNO  
GROUP

NEW  
DECORS  
ART  
Prodotti per la decorazione dolciaria

MAGNOBERTA  
DOLCERIA IN CASALE MONFERRATO  
1912

CIOCOLATERIA  
NAPOLEONE  
PIETRO

Delicious  
CAKE AND CHOCOLATE

TRE PINI

Cap

Sara e  
Serena  
Sugar & more

RIVA del SOLE  
HOTEL E RESIDENCE

# POTERI DA SUPEREROI

*Dopo l'incredibile Hulk e Capitan America,*

**Mario Romani** e

**Gianpaolo Panizzolo**

*completano il loro dolce tributo agli eroi  
della Marvel con la raffigurazione  
dell'Uomo Pietra, detto anche La Cosa*



Come ultimo step della serie che completa la torta dedicata ai personaggi Marvel, di cui qui mostriamo la realizzazione finale, in questo numero descriviamo l'esecuzione ad aerografo dell'Uomo Pietra sulla fascia di pasta di zucchero dove già abbiamo disegnato Hulk e lo scudo di Capitan America. Sulla sommità della torta campeggia anche il modelling dello stesso personaggio e in questo spazio vi daremo tutte le informazioni su come l'aerografo possa intervenire non solo nella realizzazione delle aerografie piane, ma anche nell'esecuzione di effetti che migliorano e valorizzano lo stesso modelling.

Dopo aver ricalcato su un foglio di acetato il profilo dell'Uomo Pietra e averne ritagliato i contorni e le crepe della pelle, posizioniamo lo stencil sulla pasta di zucchero e rea-

lizziamo dapprima una leggera colorazione color mattone sui contorni e sulle ombre del corpo (fig. 1). Poi sovrapponiamo lo stencil delle crepe e accentuiamone il tono su la profondità (fig. 2) fino ad ottenere la fisionomia completa del personaggio (fig. 3). Ora, a mano libera, ammorbidiamo le crepe per conferire rotondità alle placche della pelle (fig. 4) e definiamo meglio i dettagli del viso (fig. 5). Se l'esecuzione è stata fatta a regola d'arte, il risultato non può essere che di qualità (fig. 6) e la nostra fascia di pasta di zucchero, con tutti i personaggi aerografati, è pronta per essere applicata sulla torta.

Per la torta, ricopriamo tre tamburi di pasta di zucchero color arancio e, con un coltello, incidiamone la superficie per simulare le lastre di pietra e la roccia (fig. 7-8). Con un pennello applichiamo sul tamburo centrale

una buona dose di colla edibile e posizioniamo con cura la fascia di pasta di zucchero con i nostri supereroi (fig. 9).

Abbiamo immaginato la torta come un grande manifesto inneggianti alla Marvel e ai suoi personaggi, per cui la fascia è simile ad un cartellone pubblicitario e, sopra e sotto, abbiamo pensato di aggiungere a lettere giganti le scritte MARVEL COMICS. Per far questo abbiamo ritagliato in pasta di zucchero (fig. 10) tutte le lettere che compongono le scritte, fissandole con colla edibile e stecchini, per facilitarne l'applicazione sulla torta. Poi con l'aerografo abbiamo realizzato un effetto sgranato e poroso, come sulla pietra (fig. 11), un poco lavorando a mano libera e un poco aiutandoci con uno stencil (fig. 12). Ora infiliamo le lettere della scritta Marvel sul bordo del tamburo centrale (fig. 13) e attacchiamo quelle della



scritta Comics sul tamburo in basso, dopo averle bagnate con colla edibile.

Interveniamo con l'aerografo a valorizzare il **modelling** dell'Uomo Pietra, collocato sulla parte superiore del dolce e realizzato a parte, e delle pietre ricavate da pasta di zucchero arancio e incollate sopra al tamburo superiore e a fianco. Con del bruno aerografiamo sulle giunture, sulle crepe e sugli spacchi tra pietra e pietra, in modo da conferire una maggiore profondità e legare visivamente la parte modellata con quella aerografata (fig. 14-15).

Il modelling di alcuni riflettori posizionati

sul bordo del tamburo centrale, che puntano idealmente la luce contro il tabellone pubblicitario dei nostri supereroi, aggiungendo un particolare simpatico, ulteriormente impreziosito dai veri fasci di luce creati ad hoc con l'aerografo e con bianco coprente in soluzione alcolica, proiettati in prospettiva sul tamburo centrale (fig. 16). Il gioco di prospettiva valorizza l'effetto solo da una posizione ben precisa, ma resta il fatto che l'aerografo in questo frangente abbia un ruolo fondamentale.

La torta è terminata e ora non resta altro che farsi venire l'acquolina in bocca!

Per la sua esecuzione e per tutte le aerografie abbiamo usato colori idrosolubili alimentari e coprenti in soluzione alcolica **Dekoris**, paste da modellaggio e da copertura **Laped**, stencil di **Aerografoshop.it**. I vari effetti applicati ad aerografo (effetto roccia, incarnato, realizzazione di un ritratto...) sono trattati in modo esaustivo sul nostro manuale "Sweet Airbrush" ([shop.chiriottieditori.it](http://shop.chiriottieditori.it)).

Mario Romani - [info@aerografo.com](mailto:info@aerografo.com)

Gianpaolo Panizzolo - [info@gianpaolopanizzolo.it](mailto:info@gianpaolopanizzolo.it)

foto Lucio Linguanotto - [info@fig.gramma.it](mailto:info@fig.gramma.it)



Dopo il suo primo manuale, Mario Romani pubblica **AEROGRAFO 2.0 Ultimate Edition, the Icons, Special Issue** ([www.edizionimoderna.com](http://www.edizionimoderna.com) - € 48). Un libro completamente nuovo che, al di là della storia e della tecnica, racconta tutte le innovazioni presenti nel settore, con molte illustrazioni e foto, anche step by step, idee e consigli per chi vuole diventare un abile airbrusher.

# Churros

acqua . . . . .	g	500
burro Tradizionale Corman 82% mg blocchi . . .	g	320
sale . . . . .	g	10
zucchero . . . . .	g	250
farina 00 Torta linea "Farina del mio Sacco" Molino Pasini . . . . .	g	350
uova intere . . . . .	g	270

legno, per un impasto omogeneo. Lasciare intiepidire il composto e aggiungere le uova, una alla volta. Versare il preparato nella churrera (una specie di tasca dotata di imboccatura a stella, oppure in un sac à poche con bocchetta rigata), premere e ritagliate delle strisce a forma di ferro di cavallo incrociato. In alternativa si possono fare delle strisce semplici, lunghe 8 cm circa. Friggere e asciugare nella carta assorbente. Servire con zucchero a velo e cannella o semplici, da immergere nella cioccolata.

Sciogliere il burro nell'acqua, togliere il tegame dal fuoco e versare la farina mescolando con vigore, per evitare che si formino grumi. Continuare a cuocere miscelando con un cucchiaino di

**Giambattista Montanari**  
dimostratore Corman Professional  
[www.molinopasini.com](http://www.molinopasini.com)  
foto Giancarlo Bononi





## ORIGINI DEI CHURROS

L'invenzione dei Churros, tipici della cucina iberica, si deve a pastori nomadi spagnoli. Vivendo sulle montagne, non avevano la possibilità di recarsi spesso nelle città per acquistare il pane e così crearono questa pasta, facile da cucinare in padella. I conquistadores portarono con sé i churros oltreoceano, oggi diffusi in vari Paesi latinoamericani (Venezuela, Argentina, Uruguay, Cile, Colombia, Messico, Cuba e Brasile). In America esiste una razza di pecore denominata Navajo-Churro, che discende dalle Churra della penisola iberica, con corna simili a questa pasta fritta.

## NOTE TECNICHE

### Quali sono le caratteristiche della farina Torta, che la rendono adatta alla preparazione di questi dolcetti fritti?

Per permettere ai churros di sviluppare bene, è necessario che la farina sia ben bilanciata con una percentuale di proteine attorno al 10%-11%, quindi poco tenace e ben estensibile; diversamente svilupperebbero poco. La farina Torta si è dimostrata ottima per questa lavorazione.

### Qual è lo scopo di fare sciogliere il burro nell'acqua, prima di inserire gli altri ingredienti?

Creando una pastella con la farina, diventa fondamentale la presenza del burro perché permette alla massa di amalgamarsi. Se avessimo aggiunto l'intera dose di farina nell'acqua bollente senza la presenza di grasso, si sarebbe formata una pastella troppo dura per essere lavorata. Zucchero e sale vanno inseriti subito, insieme al burro.

### Abbiamo già parlato su uno scorso numero dell'olio ideale per realizzare una buona frittura e raccomandavi di prestare attenzione al "punto di fumo", ovvero alla temperatura massima raggiungibile da un olio prima che inizi a bruciare e a decomporsi creando sostanze nocive. Quale viene usato normalmente per la preparazione di questi dolcetti?

La scelta dell'olio è abbastanza soggettiva in quanto determina costi e sapore. Posso impiegare i tre tipi di olio col punto di fumo più alto e costi diametralmente opposti: olio di palma raffinato (240°C), extravergine di oliva (210°C) e di arachide (180°C).

### Come possiamo proporre i churros?

Rientrano nella categoria dello street food, quindi un bel sacchetto fatto con carta gialla è rustico ma ideale allo scopo. Possono essere consumati indifferentemente sia come merenda che come snack "rompi fame".



## Il tocco in più della Linea Pasticceria Molino Pasini

Grazie alla collaborazione con professionisti del dolce, **Molino Pasini** ha dato vita ad una linea dedicata alle farine per pasticceria e per prodotti dolciari, equilibrate e costanti, con grande elasticità. Sono adatte per pasta frolla, biscotti, pan di Spagna, torte, brioche, pasta sfoglia, babà, panettoni, colombe e molto altro.

**00 TORTA** è ideale per pan di Spagna, plum cake, ciambelle, torta Margherita, torta Paradiso, crostate, sbriciolona, baci di dama. È indicata per tutti i tipi di torte, a lievitazione sia tradizionale che istantanea, tipica del lievito chimico. L'impasto non si irrigidisce e forma un'alveolatura regolare, fine e soffice.

1841<sup>®</sup>  
SINCE  
REVERSECOFFEE



”new style, old taste.”

[www.reversecoffee.com](http://www.reversecoffee.com)

Mussotto d'Alba CN - ITALY



## INNAMORARSI A FIRENZE

*Un casuale incontro fra **Victor Delpierre** e i **fratelli Casalini** ha dato vita alla **Gelateria Lungarno**. Il caffè si innamora del gelato in questo locale che ha conquistato fiorentini e turisti*

**F**ra Canada, Africa, Cina e oltre, **Victor Delpierre** è impegnato a divulgare l'arte del caffè oltre il caffè. Un concetto che ci trova in prima linea e che ci ha fatto subito entrare in sintonia con questo simpatico francese, vincitore di numerosi premi e sempre con la creatività in modalità "on".

La sua tripla formazione in maître d'hotel, barman e barista gli permette di andare "oltre" le frontiere dell'ordinario, fra gusto e servizio, sempre in viaggio, in qualità di consulente, dimostratore o giurato di concorsi internazionali. Ed è così che è in grado di sviluppare vere scenografie del servizio per i clienti che si affidano alla sua **Victor Delpierre Consulting**, ottimizzan-

zando i costi e preservando la qualità, l'identità e l'ambiente. Il tutto per sviluppare un progetto personalizzato attraverso caffè e cocktail che si abbinano all'offerta alimentare. Inoltre, come formatore, accompagna nella scelta del personale oppure organizza eventi aziendali per eventi speciali, come Tour de France, Festival di Cannes, Expo di Shanghai o GP di Monaco.

Fra le sue "imprese" più recenti, in Egitto ha curato i menu delle bevande per l'apertura di otto ristoranti e intanto sta ultimando un suo libro dedicato ai cocktail, per tutti quei locali che non hanno la licenza per servire l'alcool. In questo caso, esiste una definizione ben precisa e codificata a livello internazionale: **mocktail**,

ovvero analcolici, studiati e bilanciati. "Amo miscelare il caffè con altri ingredienti – ci confida -, un trend ancora tutto da scoprire, visto che al momento i locali si dilettono solo a insaporire i caffè, timorosi che la clientela non possa capire. Il barista rimane focalizzato sull'espresso, al massimo sui metodi vari di filtrazione e sulla latte art. Ma la sperimentazione sui drink a base di caffè ha confini illimitati. Ci vuole molto tempo per modificare le abitudini dei consumatori, specie per quanto riguarda la routine quotidiana, ma ne vale la pena!".

**Cos'è per te il caffè?**

È un'incredibile fonte di creatività. Non ho metodi di estrazione preferiti: ognuno ha usi specifici.





Mi diverto a mescolarli con caffè seguo le regole classiche, poiché diversi per lo stesso drink. E non uso il caffè come un ingrediente

da abbinare ad altri.

### Quali novità hai sviluppato di recente?

La linea **Précision du Goût**, nata nel 2015 con la Compagnie des Torréfacteurs de Strasbourg: i caffè verdi sono stati selezionati in Belco, società d'importazione indipendente, che si trova ad Havre e Bordeaux, specializzata nella selezione, importazione e distribuzione appunto di caffè verdi. Ho così potuto immaginare quattro caffè dalle *nuance* particolari. **Authentique** ha un gusto potente, selvaggio, con note di fondente; **Fruité** con note di pesca, **Floral** che ricorda il gelsomino, e **Gourmand**, finemente cioccolatoso.

### Raccontaci del locale fiorentino.

Amo lavorare su nuovi luoghi dove vivere il caffè. Ed è così che da marzo 2015, a Firenze, sono co-proprietario della **Gelateria Lungarno**, proprio accanto allo storico Harry's Bar, poco distan-

te da Ponte Vecchio. È un lusso godersi un buon caffè e un ottimo gelato contemplando l'Arno. Con i miei partner, i fratelli **Antonio** e **Luca Casalini**, sviluppiamo nuovi gusti di gelato e sorbetti. Ci siamo conosciuti 4 anni fa in Marocco e l'intesa è stata immediata. Lavorare con loro è una cosa magica!

### Esempi pratici di questa felice intesa?

Abbiamo ideato un sorbetto di caffè singola origine, proveniente da una foresta africana e coltivato da Fekede Kebede, con aromi di pesca. E poi due altri gelati, fra cui uno al cappuccino con una miscela di tre origini: Brasile per l'effetto fruttato, Camerun per le note di cacao, e India per la corposità. E adesso stiamo lavorando su nuovi cocktail con gelato.

### La Gelateria Lungarno ha sedotto fiorentini e turisti, vero?

Ne siamo entusiasti: siamo già secondi su Tripadvisor fra tutte le gelaterie della città!

## Coffee in good spirits cocktail

**Ricetta per un long drink da 25 cl**  
un twist di Moscow Mule con lime e ginger beer

Riempire un bicchiere da 35 cl con cubetti di ghiaccio per raffreddarlo. Preparare un V60 con 17 g di caffè e 150 g di acqua per concentrarlo. Preferire un caffè molto fruttato. Quindi abbassare la temperatura. In un bicchiere con il ghiaccio, distribuire la *ginger beer* (una "forte" limonata con zenzero), con 4,5 cl di vodka. Miscelare con delicatezza.

Togliere l'eccesso di acqua derivante dal ghiaccio sciolto e distribuire in un bicchiere ad hoc, con del ghiaccio dentro. Aggiungere l'estratto di caffè V60 e decorare con lime.



## Mojito tropical

Miscelare  
1/2 lime  
10 foglie di menta  
5 cl Havana Club 3 anni

aggiungere  
3 cl purea di goyava  
3 cl purea di fiori di cactus  
4 cl purea di mandarini

Ultimare con ghiaccio tritato, mescolare e servire.

**Victor Delpierre**  
[www.victordelpierre.com](http://www.victordelpierre.com)

# SORSEGGIANDO UN CAFFÈ CON...



Salvatore Toma

## Torta Nelson

Miscelare in planetaria  
 burro morbido. . . . . g 700  
 zucchero semolato . . . . . g 700  
 sale. . . . . g 25

Aggiungere, miscelate assieme  
 farina di mandorle baresi bianche  
 leggermente tostate . . . . . g 300  
 farina di mandorle sgusciate baresi . . . . . g 700

Una volta incorporate aggiungere pian piano  
 uova . . . . . g 500  
 tuorli. . . . . g 200

Unire, setacciate assieme  
 farina debole. . . . . g 300  
 fecola. . . . . g 300

baking . . . . . g 30  
 Incorporare  
 rum 70° . . . . . g 100

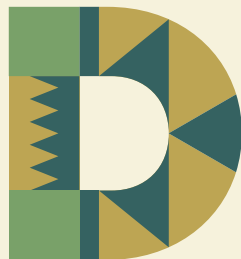
Mettere il composto nel sac à poche e riempire le fasce inox (diametro 16 cm) con un primo strato di massa. Inserire la confettura di fichi alla cannella e chiudere con la massa. Porre sopra bastoncini di mandorle e zucchero di canna. Cuocere a 170°C per 40 minuti. Bagnare abbondantemente con rum 70°, lasciare riposare e raffreddare.



Salvatore Toma  
 Corsano, Le  
[www.aromedecacao.com](http://www.aromedecacao.com)



# UNA STORIA DI RICERCA ED ESPRESSIONE



*di Torrefazione Dubbini*

## ALCHIMIE D'ESTATE

*a cura di Manuela Stocco*

Aveva viaggiato lungo tutto lo Stivale la torta salentina di **Salvatore Toma**, portando con sé l'incanto millenario della *Terra tra i due mari*.

Aprì la confezione e in un istante l'aria si inzuppò di un liquoroso aroma. Tra le note caramellate della **bagna al rum** emerse un sentore dolce e malizioso di cannella, al quale si aggiungevano infine fresche sfumature di **mandorla** leggermente tostata. Morbido e composto al taglio, il dolce rivelava all'interno calde tonalità di **OCRA**, evocando nella gradevole alternanza di strati e consistenze le tenui modulazioni estive del paesaggio pugliese.

Proprio là, nei prati della sua terra, il Maestro Pasticcere aveva colto il nome perfetto per la sua creazione: **Nelson**, come il piccolo, splendido fiore di orchidea che sorprende il visitatore più attento, quello che ricerca la bellezza non scontata e sa scoprirne uno a uno i dettagli rivelatori.

Si fondevano armoniche, al palato, le primizie del **Salento**, ciascuna impreziosendo uno strato diverso e impreziosendosi al contempo nell'insieme del contatto sensoriale: i **fichi** della confettura, le mandorle bianche dell'impasto, unite nella guarnizione allo **zucchero di canna**.

Sperimentò in abbinamento l'espresso **Caffè Superiore** e le sensazioni definite della torta Nelson si prolungarono ad un tratto nelle delicate punte di frutta secca, spezie e caramello della miscela. Dalla penisola protesa al centro del Mediterraneo, l'assaggio conduceva ora verso sud, nella regione etiopie del **Sidamo**, e proseguiva quindi lungo la zona tropicale, fino in **India** a Oriente e in **Messico**, **Brasile** e **Costa Rica** a Occidente. La ricchezza organolettica delle monorigini di tre continenti si era incontrata in Italia, ove l'arte della torrefazione l'aveva trasformata nell'estensione ideale dello straordinario **Viaggio** racchiuso in una ricetta di pasticceria.

*Si ringrazia il Maestro Salvatore Toma  
della Pasticceria Arôme de Cacao di Corsano (LE)*



# FUORI STAGIONE

*Si sa che il **cioccolato** ormai ha varcato i confini dei mesi freddi, diventando un piacere da regalare e regalarsi tutto l'anno. Ed **Eliseo Tonti** è di certo uno dei promotori storici di questa **destagionalizzazione***



Non ci sono più le stagioni di una volta. Questo ormai è un dato di fatto, specie se lo associamo al cioccolato, alimento sempre più legittimato e sempre più compagno di ogni giornata, mese dopo mese. Nella sua versatilità, il cioccolato segue il ritmo delle stagioni, da fresco e rinfrescante in estate, anche in versione liquida, a ricco e sostanzioso in inverno, giusto per generalizzare.

Vero pioniere di questo ruolo a 360 gradi del cibo degli dèi, da anni Eliseo Tonti approfondisce e divulga una seria cultura su questa materia prima che, sapientemente “manipolata”, di-

venta appunto duttile, continua fonte di gratificazione.

Pensando alle versioni estive, insieme a Tonti prendiamo in considerazione la poliedrica cioccolata, nel senso di bevanda, troppo sovente proposta con preparati industriali. Un sacrilegio, perché questi preparati non hanno niente a che fare con una cioccolata in tazza elaborata con la base di cioccolato di alto valore gustativo, diluito in acqua calda, latte caldo o altri liquidi, come infusi di spezie o erbe aromatiche... E come tocco finale basta una decorazione con una rosetina di panna montata e l’accompagnamento di una

meringhetta, una tegola alle mandorle o nocciole, un sablé al burro, uno speculoos...

La cioccolata in tazza può infatti “fare la differenza”, distinguendo il locale. Essa ci parla dell’origine del cioccolato, del primo modo di consumarlo nella storia europea. “Rendiamole dunque il dovuto onore!”, esorta Tonti.

### In pratica

Lo sciroppo base per un’ottima cioccolata può essere preparato in anticipo e conservato in frigorifero in un contenitore ermeticamente chiuso, per poi venire scaldato con precauzione (a bagnomaria), facendovi sciogliere la copertura desiderata. Qualunque sia la ricetta scelta, la cioccolata calda deve risultare semiliquida, da offrire in tazze calde ed eleganti. È implicito che in estate si può anche servire golosamente fredda.



Con 130 ricette raccolte in 224 pagine, **“VARIAZIONI SU CIOCCOLATO E CONFETTERIA”** di Eliseo Tonti, Chiriotti Editori, € 75,00, può essere acquistato su <http://shop.chiriottieditori.it>

## Cuori di cioccolato

Non solo San Valentino o Festa della Mamma. I cuori di cioccolato vanno proposti tutto l’anno, magari posti accanto alla cassa, per un acquisto d’impulso, perché il cuore e i messaggi d’amore “vanno di moda” tutto l’anno!



Come suggerisce **Eliseo Tonti**, per avere un massimo di brillantezza è importante pulire perfettamente lo stampo. La temperatura dello stampo deve essere di 25°C e la copertura deve essere di tipologia fluida, in modo che aderisca perfettamente allo stampo, così da conferire al cioccolato la massima brillantezza.

Prima di vuotarlo sulla griglia, sbatterlo leggermente sul tavolo; appena ripreso, togliere le sbavature e metterlo in frigorifero a 5°C, il tempo (e non di più) per distaccare la copertura dallo stampo. In base alle dimensioni, il cuore può essere anche riempito con cioccolatini e decorato a piacere con fiori e soggetti modellati in marzapane, secondo il mitico stile di Tonti, ormai noto a tutti come “Decor 2000”.

## Sole

pastiglie di copertura 60% . . . . .	g	400
latte . . . . .	g	240
spremuta d'arancia . . . . .	g	240

Sciogliere la copertura a bagnomaria, scaldare il latte e, con una frusta, amalgamarlo lentamente alla copertura e aggiungere progressivamente la spremuta d'arancia. Decorare al momento con filetti d'arancia candita, sopra una rosetta di panna montata.

### Filetti di arancia candita

Filettare, con l'apposito utensile, delle arance bio lavate e asciugate; versare i filetti in uno sciroppo composto in parte uguali di acqua e zucchero. Scaldare a fuoco lento, finché i filetti assumono un aspetto lucido e trasparente. Togliere dallo sciroppo, scolare e conservare in un contenitore chiuso.

Eliseo Tonti

## TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO

Con finestra di ispezione

## TEMPERATRICE T20 con carrello di ricopertura

La **temperatrice T20** ha una capacità della vasca di **24 kg**, il **tavolo vibrante riscaldato**, il **dosatore a pedale programmabile**. Grazie all'**inversione di marcia** e alla **coclea estraibile** è rapido e semplice cambiare cioccolato mentre si lavora. Il **carrello di ricopertura**, interamente in acciaio INOX, è dotato di **soffiatore a velocità variabile** e **dispositivo taglia coda motorizzato**. Permette di personalizzare la produzione grazie all'**ampia gamma di accessori**.

**T20** è adatta per laboratori artigianali di **pasticceria**.



### TEMPERATRICE T20

Con carrello di ricopertura



## BONJOUR, LO SENTI IL SAPORE?

*Ésprit francese e suggestioni precolombiane a Roma:  
da **Quetzalcoatl** si celebra il cioccolato*

**I**n via delle Carrozze, nel centro storico di Roma, hai tempo solo un attimo per guardare di fronte a te la scalinata di Trinità dei Monti, per poi sentirti di colpo come in un locale parigino. Eccoci da **Quetzalcoatl Chocolatier**.

Bisogna essere golosi e curiosi, lasciarsi andare al profumo di cioccolato. Ma attenzione alla tentazione, i sapori qui sono

davvero tanti. Cioccolatini, tavolette, tartufi, praline, pralinati di ogni forma e ripieno. Si assaggiano e si resta ogni volta sorpresi.

Nato a Marsiglia da madre francese e padre siciliano di Pantelleria, il proprietario **Jacques Olivier Petrillo** ha perfezionato in Francia i suoi studi sulla lavorazione del cioccolato ed oggi è *chocolatier*, membro italiano del Club Criollo. Non sembra

mai stancarsi di provare e osare nuovi abbinamenti. D'altra parte il cioccolato offre tante strade creative di interpretazione e in suo aiuto arriva anche un tocco speciale, tutto personale, cioè il gusto italiano con il suo ricercato gioco di sapori. Essere *chocolatier* implica preparazione tecnica come pure un buon palato e quest'ultimo non mente mai. Lo sa bene lui, che comincia una ricerca e mette a punto nuovi





abbinamenti ogni volta che scopre un prodotto da inserire nelle sue ricette, affidandosi alla sua nota personale di intenditore e appassionato. E ai clienti più affezionati dedica novità almeno tre, quattro volte l'anno.

Quetzalcoatl è una bottega raffinata che, come abbiamo detto, ricorda una *chocolaterie*: ad accogliervi ci sono l'accento riservato e il tipico *savoir faire* del proprietario. Come pure i tanti nomi come Griottes, versione francese del Boero; Rivoli, al frutto della passione; Saint Remy, fondente e olio extravergine di Les Baux de Provence; Gaugin, fondente o latte e *bicouche* pralinato, uno al latte aromatizzato al coriandolo e zest di limone e l'altro fondente. Qui anche la lavorazione è in tema, nell'accezione più *regolare* del metodo, senza considerare gli arrivi direttamente dalla Francia della maggior parte delle materie prime.

Il piccolo ambiente ordinato e accogliente mette in scena esclusivamente cioccolato. Da un lato un lungo bancone vetrina e una scaffalatura che quasi scompare tra i prodotti esposti, dall'altra un grande murale in tessuto che racconta dell'incontro tra la civiltà Azteca, che coltivava e consumava cacao, e la Vecchia Europa. Al bianco degli interni si contrappongono solo il colore del cioccolato in esposizione e l'oro, presente nei dettagli e nel

motivo grafico azteco disegnato a cornice sul pavimento.

Da Quetzalcoatl il cioccolato si fa *oro*. Nel senso più chic del termine, perché è esclusivo e perché non costa poi così poco. E poi, per restare in tema, oltre al nome – che deriva da quello della divinità del serpente piumato, che secondo la leggenda fece dono agli uomini di alcuni semi di cacao –, si pensi anche ai

semi sacri usati come moneta di scambio da quella civiltà.

L'offerta è ampia, difficile restare concentrati. Abbiamo visto personalmente i clienti, durante la nostra visita, perdersi alla volta delle praline e faticare a scegliere. Ci sono il dolce del cioccolato al latte, il dolce salato e l'amaro del fondente, ganache classiche, alla frutta e speziate. Raffinato il fleur de sel, con

crema ganache Grand Cru Guajana e fior di sale di Guérande, ma è l'evergreen Cuba a farsi notare. Si tratta di una ganache con pura origine di Grenada Kalingo 65%, con rum e sigaro cubano. L'assaggio ha un morso morbido e si sviluppa in due tempi: prima la grande potenza gustativa e aromatica del cioccolato e del rum e, solo dopo, il retrogusto equilibrato di sigaro. Con Opéra, ganache fondente e sopra ganache cioccolato bianco al caffè, Petrillo si ispira al dolce francese di forma quadrata a ricordare il celebre teatro parigino, "formato da tre strati di *biscuit joconde*, ammorbidito con sciroppo al caffè, il primo e l'ultimo farciti con crema al burro al caffè e quello in mezzo con ganache al cioccolato" (cit. "Dizionario di Pasticceria Artigianale", Chiriotti Editori).

E nei mesi scorsi sono stati lanciati il pralinato di pistacchio con granella di pistacchio, il pralinato noci di pecan e caramello, e il biguscio con un primo strato di ganache fondente e sopra scorzette di arancia candite, tritate e macerate nel Grand Marnier.

E non solo cioccolato, perché dalla scorsa estate Quetzalcoatl è anche gelateria artigianale.



Chiara Mancusi



# MODICA

## LA CITTÀ DEL CIOCCOLATO

*Continua il nostro itinerario con altre due realtà d'eccellenza del cioccolato Modica*

### QUETZAL

Questa è una realtà equosolidale con un fine nobile. Spesso, però, dietro all'equosolidale si incontrano prodotti approssimativi e poco curati. Quetzal invece è fatta di persone speciali che verificano personalmente il percorso degli introiti e curano con attenzione estrema i passaggi produttivi, facendo attenzione anche al proprio personale, stando lontana dal concetto di eccedere nell'automazione per ridurre la forza lavoro. Il presidente, Angelo Migliore, e il direttore di produzione, Saro Guarrasi, provano piacere nel riuscire a sviluppare la propria Cooperativa attraverso l'incremento di personale e nell'attenzione per migliorare la qualità. L'aria che si respira in laboratorio è quella di una grande famiglia, che si trova non solo per fare un buon prodotto, ma per regalare una buona opportunità per la vita a chi è stato più sfortunato. Ed il cioccolato non è da meno: ottenuto da massa proveniente dal Sud America e zucchero Mascobado delle Filip-

pine, le tavolette sono da 50 e 60 g, con un design che riporta ai colori ed allo stile del Guatemala. Da qui deriva il nome Quetzal, la moneta locale che si ispira al bellissimo uccello dalle enormi ali, appunto il Quetzal.

Le tavolette vengono abbinate ad un molteplice numero di referenze tutte di provenienza biologica. Dall'arancia al pistacchio, al caffè e la canapa fino al sale, non eccessivo e quasi "invisibile" al palato, grazie allo zucchero granulare presente nella tavoletta tipica. Tutto è legato alla Cooperativa AltroMercato, che fa del vero fairtrade in molte zone del mondo. Ad esempio, il sale giunge da aziende che operano in riserve naturali gestite dal WWF. Insomma, Quetzal fa del cioccolato modicano un motivo per pensare al prossimo, dalle popolazioni povere del Terzo Mondo ai collaboratori con passati complicati, all'ambiente del nostro amato pianeta.

### DOLCERIA BONAIUTO

L'ultima visita è in questa storica

azienda che tramanda il metodo da sei generazioni, sin dal 1880. Il negozio conta meno di 30 m<sup>2</sup> ma raggiunge visite mensili fino a 50 mila persone in agosto. Qui voglio soffermarmi sulla filosofia di Franco (purtroppo scomparso poco tempo fa...) ed il figlio Pier Paolo Ruta, presente in azienda ormai da quasi trent'anni. Nel laboratorio della Dolceria, nella periferia di Modica, si respira la stessa attenzione che ho visto in laboratori illuminati e sempre attivi, alla ricerca di nuove ricette per dare al cliente nuove emozioni. Massa africana proveniente in gran parte dal mio affezionato Ghana, zucchero Mascobado dalle Filippine e Panela dalla Colombia. Nel laboratorio si trovano anche dei mulini che fanno della Dolceria il vero produttore bean to bar di Modica, anche se la quasi totalità della produzione inizia con massa già preparata in Olanda. C'è anche un laboratorio interamente dedicato allo sviluppo e ricerca di nuove ricette, non sempre nuove ma sempre rivoluzionarie.

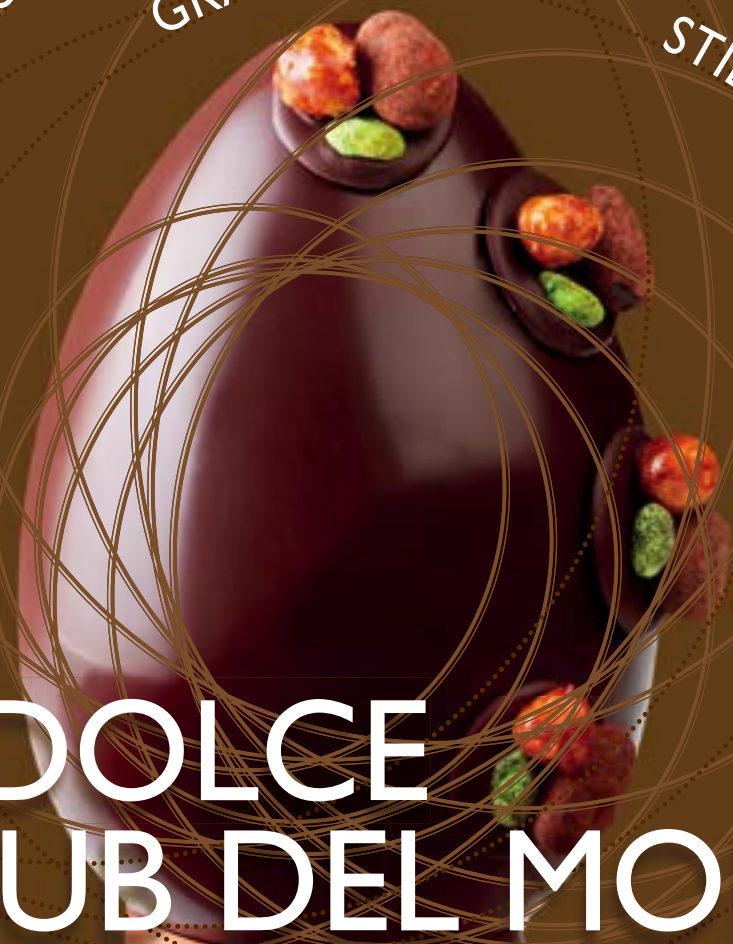
Una su tutte, il recupero di una ricetta del Francesco Redi, lo scienziato illuminato del 1600, che era riuscito a studiare un metodo, riprodotto interamente da Bonaiuto per il Vespro, un cioccolato al profumo di gelsomino. Il procedimento è impegnativo, dura 10 giorni, ed un numero infinito di gelsomini vengono posti a contatto con il cioccolato ogni giorno fino alla loro fioritura, momento nel quale vengono sostituiti con i nuovi.

L'ingrediente gelsomino non c'è all'interno del cioccolato. L'essenza nemmeno. Ma, dal momento che si assapora Vespro, se ne sente immediatamente il dolce sapore, poi sostituito dal forte e pastoso gusto del cioccolato di Modica. Terminata la visita in questa splendida località italiana, che ci deve inorgogliare tutti, ho tempo per correre all'aeroporto e tornare in azienda, in attesa della prossima missione dedicata ai dolci ed al cioccolato nel mondo.

Umberto Boscolo  
Fbm  
www.boscolo.it



SOSTENIBILITÀ DEL BUSINESS  
 COMPETIZIONI DI ALTO LIVELLO  
 NUOVE TECNOLOGIE  
 GRANDI ESPERIENZE  
 ULTIME TENDENZE  
 FORMAZIONE  
 STILE ITALIANO



Gambarini & Muti

# IL PIÙ DOLCE HUB DEL MONDO

38° Salone Internazionale  
Gelateria, Pasticceria,  
Panificazione Artigianali  
e Caffè

21-25.01.2017  
RIMINI FIERA

# SIGEP



**L'arte del gusto italiano nel mondo**  
**www.sigep.it**

In collaborazione con:





Franck Morin.

# LA CONSAPEVOLEZZA DELLA DIVERSITÀ

*Il controllo del processo produttivo e una speciale sensibilità sono per il francese **Franck Morin** fondamentali per scoprire e comprendere il potenziale delle fave*

**L**a cioccolateria francese **A. Morin** di Donzère, in Provenza, ha tradizioni antiche. Risale infatti al 1884, quando Gustave Morin inizia a lavorare come cioccolatiere-confettiere per i monaci dell'abbazia di Aiguebelle, poi il figlio André continua l'attività, creando una propria cioccolateria artigianale mettendo a frutto l'esperienza acquisita in vari anni, e tramandando al figlio Jean-François la sua passione, a sua volta trasmessa ai figli. E adesso è la volta di **Franck** ad entrare nell'azienda di famiglia. Il principio base di questa realtà è quello di tracciare le materie prime utilizzate in tutta la filiera, così la famiglia coltiva 14 ettari con più di 4000 mandorli, nocciole e griottine. E poiché le fave di cacao non possono crescere nel clima della Provenza, i Morin si approvvigionano direttamente da produttori in America Latina, Africa e Asia, controllando i raccolti e le fasi

iniziali di lavorazione in loco. La voglia di condividere le conoscenze, di comprendere e migliorare la qualità dei prodotti spinge Franck a viaggiare per incontrare i coltivatori ed ottenere dei mono-origine in grado di soddisfare i palati più esigenti. [www.chocolaterie-morin.com](http://www.chocolaterie-morin.com)

**Qual è la particolarità del vostro cioccolato?**

Acquistiamo le fave in quattro zone del Perù: **Piura**, a nord, presso una piccola cooperativa che coltiva antiche piantagioni che contengono per il 70% fave bianche. **Chanamayo**, nella zona centrale, anche qui una piccola cooperativa con antiche piantagioni interamente coltivate con sistemi biologici; abbiamo lavorato molto con loro per ottenere la giusta fermentazione ed essiccazione delle fave. **Rio-Ene** è una comunità molto isolata, occorre una giornata di piroga per raggiungerla, vive seguendo le proprie tradizioni e coltiva varietà antiche in modo biologico. **Pablino** è un coltivatore, anche lui è impegnato nel biologico e fa un ottimo lavoro agroforestale; le sue piantagioni sono molto ben coltivate e

diversificate: tra le piante di cacao viene coltivato il caffè, al suolo si possono trovare zucche, gli alberi da ombra sono sia da frutta che specie rare destinate alle segherie.

**Qual è il vostro impegno?**

Lavoriamo con loro con spirito di sviluppo equilibrato e duraturo. Noi siamo un'impresa artigianale e non abbiamo la possibilità di andare a cercare tutte le varietà di cacao. In Vietnam ed Ecuador lavoriamo con partner che hanno le nostre idee. Per le altre origini, collaboriamo il più possibile con filiere corte, con importatori che condividono la nostra sensibilità verso il biologico.

**Secondo la sua esperienza quali sono le fave migliori?**

L'ideale per me sono le fave che derivano da alberi che sono stati seminati e che permettono di avere una grande diversità genetica. Alberi che si sono adattati al meglio sotto l'ombra di altre coltivazioni biologiche e durature. Naturalmente, siamo coscienti che non possiamo controllare tutto e qualche volta dobbiamo arrivare a compromessi.

**Come fate ad ottenere il meglio dalla fava?**



NOVITA'



CACAO  
**BARRY**  
— Since 1842 —

Inspiring your creations™

## Scopri Haiti 65%

### Copertura di cioccolato fondente Origine

Haiti, la "perla dei caraibi", è diventata famosa per la bellezza della sua natura.

**Haiti 65% cioccolato da copertura fondente origine** è una miscela al 70% Trinitario e 30% Criollo di fave di alta qualità, coltivate nell'area di Grand'Anse.

Lasciate sedurre dal suo sapore persistente di agrumi e mango fresco intensificato da un leggero gusto amaro.

/ UN PROFILO AROMATICO UNICO E DISTINTIVO.

GUSTO DI CACAO

- TOCCATO
- AMARO
- ACIDO
- SPEZIATO
- FRUTTATO
- URGANDOSO
- FLORALE

itinerò



[www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)



La trasformazione delle fave di cacao in cioccolato non segue un processo di fabbricazione sempre identico. Non c'è un buono o cattivo modo di fare il cioccolato. Il mio obiettivo è quello di scoprire le potenziali aromatiche di ciò che ci dà la natura. Si tratta di una interpretazione molto personale che traduce la mia sensibilità e anche il mio carattere. L'importante è comprendere ciò che avviene durante la lavorazione, di provare ad adattarsi al prodotto. Il nostro è un metodo globale che comincia molto prima della produzione con la scelta dell'attrezzatura. L'esperienza e la sensibilità del cioccolatiere è fondamentali.

#### Qual è il vostro metodo di lavorazione?

Partendo dalla torrefazione si comincia ad avere una piccola idea di ciò che si può fare con le fave di cacao, scoprendone il loro potenziale. Non vi sono tempi o temperatura predefinita. Bisogna stare dietro alle macchine, gustare in continuazione, adattarsi per andare verso ciò che s'immagina. Durante la fabbricazione il processo può cambiare, i parametri vengono variati grazie all'esperienza. Si vanno a scegliere macine più o meno fini, una determinata con-

ca piuttosto di un'altra, perché si sa che una va ad agire più sulla cremosità, l'altra sulla fluidità e, ancora più importante, è che tutto ciò influisce sul gusto. E così si assaggia, si adatta il processo aumentando o diminuendo la temperatura, si allungano o diminuiscono i tempi di lavorazione...

#### E così nascono i vostri prodotti!

La mia filosofia è far esaltare al meglio la fava rispettando l'autenticità della materia prima. Per questo motivo, generalmente, tostiamo in modo leggero, usiamo una macina non troppo fine per aggiungere la minor quantità di burro di cacao ed eseguiamo un concaggio piuttosto corto.

#### Qual è la vostra gamma?

Abbiamo una gamma importante di differenti cioccolati che proponiamo in tavolette per i negozi specializzati e in blocchi per professionisti, chef, pasticciere, cioccolatieri. Ciò che cerchiamo di apportare è un'esperienza gustativa, la consapevolezza della diversità. Qualche volta abbiamo dei piccoli lotti di fave e così facciamo delle serie limitate. Insegniamo al cliente che le fave di cacao sono prodotti della natura e, in funzione dei diversi parametri dovuti al cli-



Franck Morin nelle piantagioni.

ma, il gusto può variare da una raccolta ad un'altra.

#### Quante persone lavorano nella vostra azienda?

Siamo nove fissi, più gli stagionali in funzione degli ordini.

#### Riguardo alle tavolette, come siete arrivati all'attuale packaging?

Abbiamo dovuto fare una scelta sul tipo di imballaggio. L'obiettivo era quello di preservare il cioccolato dalla luce e dall'aria per evitare l'invecchiamento precoce, l'ossidazione, l'imbiancamento e la perdita di aromi. Bisognava inoltre che fosse riciclabile. Così abbiamo scelto una carta di alluminio saldata 100% riciclabile, ora offre una buona protezione contro la luce e, in rapporto al suo spessore, una buona barriera contro l'aria. Poi l'involucro per proteggere l'incarto di alluminio permette di recepire le informazioni necessarie. La carta utilizzata è anch'essa riciclabile, stampata con inchiostri solubili in acqua.

#### Come avete scelto il logo?

Per molto tempo abbiamo venduto le tavolette *pure origine* confezionate in una carta bianca con una fascia che indicava il Paese d'origine e, sul retro, le informazioni: denominazione, peso, ingredienti... Ciò era dovuto al fatto che queste confezioni erano destinate ai professionisti. Abbiamo impiegato molto

tempo per arrivare al packaging attuale. Mi avevano presentato imballaggi troppo lineari, altri troppo complessi, altri un po' antichi, tutto ciò per veicolare messaggi verso il consumatore. Pur valutando tutti i consigli, ho optato per un'etichetta che mi rappresentasse facendo apparire la mia identità, il lavoro, la professionalità e l'esperienza. Il logo sopra un disegno che rappresenta la nostra città, con l'iscrizione "depuis 1884 - A. Morin - Artisan chocolatier de père en fils - en Drôme provençale" per ricordare la nostra storia, su una base bianca. Segue la scritta "pure origine" o "édition limitée" e un colore diverso per distinguere l'identità del cioccolato, il Paese da cui derivano le fave, il nome della piantagione e la percentuale di cacao, arrivando anche in alcune tipologie al 100%. Sul retro si può leggere la nostra filosofia e, sotto la bandiera della nazione corrispondente alla fava, una breve descrizione delle sensazioni gustative della tavoletta. Seguono le informazioni nutrizionali. Il packaging mette in evidenza il nostro cioccolato sotto il profilo aromatico, classificandolo per famiglia, al fine di poter guidare il consumatore e far comprendere l'aromaticità del grande cioccolato a tutti.

Milena Novarino



La tavoletta République Dominicaine Yamasa Noir 63% ha conquistato il Golden Bean Award 2016 della londinese Academy of Chocolate.



# MAGNOBERTA

DISTILLERIA IN CASALE MONFERRATO



## Mathilda 7 Stelle

Pregiata miscela di selezionatissimi  
Rhum dei Caraibi  
invecchiati lungamente in botti per 7 anni.  
Fin dagli anni 60 la Distilleria Magnoberta  
importa e seleziona le migliori materie prime.

L'impegno nella ricerca della  
massima qualità dona a Mathilda 7 Stelle  
un bouquet complesso e raffinato  
che permette ai maestri pasticceri  
di esaltare i profumi e gli aromi  
dando risalto e potenza alle migliori  
realizzazioni di pasticceria.



*Un'antica tradizione e ingredienti pregiati  
per risultati di grande qualità.*



**PROFESSIONNEL**

# DUO LITCHI E ARACHIDI

Dosi per 2 porzioni

### Crema di litchi

liquore di litchi . . . . . ml	90
Excellence – Panna da montare 35,1% m.g.	
Elle & Vire® . . . . . g	270
tuorli . . . . . g	105
zucchero . . . . . g	90
gelatina . . . . . g	8

Fare una crema inglese. Aggiungere gelatina e liquore. Mettere in un Flexipan e congelare.

### Pasta frolla alle arachidi

farina . . . . . g	250
zucchero a velo . . . . . g	125
Burro Multiuso Elle & Vire® 82% m.g. . . . . g	125
burro di arachidi. . . . . g	80
uovo intero . . . . . n	1
tuorlo . . . . . n	1

Miscelare zucchero a velo e burro. Aggiungere burro di arachidi, uova e poi farina. Non lavorare troppo la pasta. Mettere in frigo.

### Crema di mandorle e arachidi

zucchero . . . . . g	100
farina di mandorle . . . . . g	50
farina di arachidi . . . . . g	50
Burro Multiuso Elle & Vire® 82% m.g. . . . . g	75
burro di arachidi. . . . . g	25



*Ecco un nuovo suggerimento di Ludovic Chesnay, che dal 2007 è dimostratore Elle & Vire®, fornendo consigli tecnici, idee e ispirazioni ai professionisti. Qui propone una mono, adatta sia in pasticceria sia come dessert da ristorazione, in cui si fondono il sapore dolce del litchi, la ciliegia della Cina, con il gusto più "salato" di arachidi e anacardi*

uova intere. . . . . n	2
------------------------	---

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.

### Farcitura

litchi snocciolati . . . . . g	250
--------------------------------	-----

### Streusel

Burro Multiuso Elle & Vire® 82% m.g. . . . . g	100
arachidi . . . . . g	100
anacardi . . . . . g	100
zucchero di canna. . . . . g	100
farina . . . . . g	100

### Decorazione

isomalto . . . . . g	75
arachidi . . . . . g	20
anacardi . . . . . g	20

### Montaggio

Foderare un cerchio con la frolla alle arachidi; con l'aiuto di un sac à poche colare la crema di mandorle e arachidi ed aggiungere i litchi snocciolati. Cuocere a 180°C per circa 20 minuti. A ¾ della cottura, aggiungere lo streusel. Finire di cuocere. Lasciare raffreddare sulla griglia. Terminare posizionando la crema di litchi e decorare.

Ludovic Chesnay  
pastry chef della scuola di formazione



## Prodotti dall'eccellenza normanna

[www.pro.elle-et-vire.com/en](http://www.pro.elle-et-vire.com/en)

Prodotto da panne di qualità, selezionate attraverso metodi moderni di zangolatura, questo burro è caratterizzato da sapore autentico e lavorabilità. Si incorpora con facilità ed è adatto in tutte le applicazioni di pasticceria. Disponibile in blocchi da 2,5 kg.



### EXCELLENCE – Panna da montare 35,1% MG La panna delle panne. Un sapore naturale di latte.

Le sue performance tecniche e il suo sapore fresco di latte ne fanno una delle migliori panne disponibili. Autentica ricetta Elle & Vire®, si caratterizza per il sapore, la capacità di montare e tenuta, la struttura liscia e cremosa, oltre alla qualità costante tutto l'anno. Ideale per incorporazione e per decorazioni. In formato da 1 L e da 10 L.

### BURRO MULTIUSO 82% MG Versatile, delizioso sapore di burro



Per maggiori informazioni: Tel. 0141/279611



# LA CUCINA È MAGIA.

la stanzabordeaux.it



LA SCUOLA DEI MESTIERI DEL GUSTO.

[CASTALIMENTI.IT](http://CASTALIMENTI.IT)



**CAST**  
ALIMENTI



Gli sponsor ufficiali di CAST ALIMENTI 2016



# LO SPAZIO GOLOSO DEL WEB: CONDIVIDERE IL GUSTO

*Un pizzico di pedagogia  
diluito con una buona dose di golosità e allegria.  
Questo il successo della blogger francese Mercotte*



**M**ercotte, pseudonimo di **Jacqueline Mercorelli**, apre il suo blog nel 2005 ed è subito catturata dall'interattività e convivialità del web gourmand. Inizia

condividendo ricette, rendendole accessibili e spiegandole nei vari passaggi e si appassiona a questo lato pedagogico, impegnandosi a far progredire i suoi lettori verso l'alta cucina.

Grazie al blog si fa conoscere e inizia la sua avventura di autrice di libri di cucina. Nel 2008 esce **"Solution Macaron"**, Éditions Altal, per rispondere alle numerose domande scaturite dai lettori della sua rubrica. **"Solution Organisation"** è un'opera in due parti: la prima è composta da otto menu tematici, intercambiabili con una pianificazione per ogni piatto, mentre la seconda approfondisce tecniche, astuzie e informazioni utili su certi prodotti, tutto studiato per ottimizzare l'organizzazione in cucina. E infine **"Solution desserts pas à pas"** con prefazione di Philippe Conticini.

Da qualche anno tiene una rubrica giornaliera alla radio France Bleu Pays de Savoie in cui, oltre alle ricette di cucina, parla in tutta libertà di ristoranti, libri e manifestazioni culinarie a cui partecipa. Ama in modo particolare macaron e cioccolato e il suo boom mediatico lo ha raggiunto come apprezzata giurata del programma **"Le meilleur pâtissier"** su M6, accanto a Cyril Lignac.

**Le ricette che proponi sono frutto della tua fantasia?**

In effetti, io non creo nuove ricette, le semplifico e provo a rendere accessibili a tutti le ricette degli chef.

**Cosa hai appreso da chef e pasticciere?**

Trucchi, astuzie, tecniche.

**Qual è, secondo te, il miglior dessert francese?**

Domanda trabocchetto! La



pasticceria francese è ricchissima di dolci, e la moda ci porta a riscoprire i grandi classici. La Saint Honoré, con una pasta sfoglia invertita alla base, è al momento il mio preferito.

**Perché la gente ama gli spazi golosi su giornali, tv, internet?**

Le cose buone sono ottime per il morale e poi, oltre a fare un

piacere a noi stessi, si fa piacere agli altri. È un condividere, trasmettere valori universali. Il supporto dei media permette di fare scoprire i dessert di tutti i Paesi e le specialità regionali che molte persone non conoscono, quindi ha un ruolo pedagogico, e fa spesso venir voglia di riprodurli. **Cosa trovi più entusiasmante**

**nel tuo lavoro?**

Ho la fortuna di viaggiare molto, di essere sovente chiamata a far parte di giurie nei concorsi: ciò mi permette di ampliare le mie conoscenze e di scoprire nuovi talenti.

**C'è una ricetta che hai piacere di condividere con i nostri lettori?**

Sono savoiarda, quindi semplicemente il Biscuit de Savoie nella versione leggera e meno zuccherata che può essere apprezzata anche dagli intolleranti al glutine, mettendo soltanto la fecola (e non il misto farina e fecola). Inoltre non contiene materie grasse e si può mangiare senza colpevolizzarsi!

## Biscuit de Savoie

uova . . . . .	n	4
farina . . . . .	g	40
fecola . . . . .	g	40
zucchero semolato . . . . .	g	80
scorza di 1 limone		

Imburrare lo stampo, spolverare con lo zucchero semolato e fare riposare in frigorifero. Setacciare farina e fecola. Montare gli albumi a velocità media e aggiungere lo zucchero in 3 volte, da quando incomincia a formarsi la schiuma. Quando gli albumi sono a "becco d'uccello", diminuire la velocità, aggiungere i tuorli e continuare a sbattere per 15 secondi, affinché siano ben incorporati. Versare a pioggia la metà delle polveri e incorporarle delicatamente con la marisa: aggiungere la scorza del limone grattugiato con il Microplane, poi il resto delle polveri e mescolare nuovamente. Quando l'impasto è liscio versarlo nello stampo riempiendolo per circa 3/4. Lisciare. Infornare per 5 minuti a 235°C. Ripartire a 135°C e cuocere per 25-30 minuti. Sfnare e lasciare raffreddare. Spolverare con zucchero a velo al momento di servire.

### Consigli e astuzie

- Su questa base, e secondo la grandezza dello stampo, adattare le proporzioni (2 uova, 20 g di polveri, 40 zucchero.. oppure 3 uova, 30 g, 60 g...)
- Le temperature di cottura sono indicative, ogni forno è diverso e quindi bisogna adattarsi. Si può anche cuocere il Biscuit de Savoie a 170°C per 40/45 minuti.
- È possibile anche fare delle mono utilizzando stampi in silicone e, anche in questo caso, bisogna adattare i tempi di cottura.

**Mercotte**  
"Solution Desserts pas à pas", Edition Altal



TUMBLE  
TUMBLE  
CRR-*raaaa*  
FRRRRR  
CRACK



Dal 1927  
una storia di ricerca  
ed espressione

illustrations & graphics: ©Studio Fantasma - all rights reserved

Diemme S.p.A - Via Battaglia, 69 - 35020 Albignasego (PD) - Italia  
t. +39 049 880 80 41 f. +39 049 867 54 28 [torrefazione.dubbini.com](http://torrefazione.dubbini.com)



# LA CONTAMINAZIONE POSITIVA DELLA PASTICCERIA NELLA RISTORAZIONE

Gino Fabbri

## Che cos'è la pasticceria per me?

Nulla di così indispensabile nella vita, come ritengo che niente debba essere preso come necessità assoluta, perché l'integralismo distrugge ogni valore reale e crea valori astratti, togliendo la possibilità di ragionare con obiettività. La pasticceria è quell'elemento di interesse professionale che nella vita mi ha permesso di confrontarmi con tante altre persone, altre realtà professionali, ma soprattutto con me stesso. Sì, **me stesso**, perché nel lavoro ogni volta che mi sono trovato davanti ad un errore, un ostacolo, un problema, ho sempre cercato di reagire con maggior stimolo per risolverli e per ottenere un ritorno positivo. E spesso ci sono riuscito.

Nella vita come nel lavoro non ci sono ricette sbagliate, sono solo da rielaborare e da rimettere a punto, insistendo nel cambiare i dosaggi delle materie prime, magari togliendo un solo ingrediente che può essere negativo rispetto al risultato auspicato.

Analizzando la realtà della pasticceria in ristorazione posso dire che dal 1964-65, cioè da quando ho iniziato a lavorare in questo settore, abbiamo assistito ad enormi trasformazioni, molto più che nella pasticceria da negozio. Un buon dolce conclude al meglio un pasto, anche quando vi

può essere stata qualche difficoltà nel gestire il servizio di cucina o di sala (questo benefit non l'abbiamo noi come negozio, dove il giudizio viene gestito a casa e non si ha un riscontro immediato).

Da quando i ristoranti servivano il dolce al carrello o tranci da ingrosso ad oggi, che il dolce viene preparato "espresso", la svolta è stata enorme, con una rivoluzione totale nell'immagine, nei costi di lavoro e soprattutto nell'evoluzione professionale.

Il contributo positivo che la pasticceria può dare alla ristorazione è forte, se in cucina si hanno la capacità e la volontà di dedicare ad essa uno spazio di tempo e di cultura perché, partendo dalle basi e con una buona dote di fantasia, si possono realizzare preparazioni da concorso.

Le basi da utilizzare sono le stesse di laboratorio, anzi, possono essere anche migliori, potendo preparare strutture più morbide oppure più friabili, mentre nelle creme se ne possono studiare di personalizzate. E così per tante altre basi dolci o salate.

## Partiamo dalla degustazione.

In questo caso attiviamo tutti e cinque i sensi e non solo. Gusto, sapore, vista (proviamo a giudicare un piatto al buio e vedremo con quale difficoltà riusciremo a dare un voto obiettivo); olfatto (si

collega alla memoria storica che abbiamo tutti noi nella mente); udito, tatto. Con la lingua andiamo a scavare ogni possibile sensazione, compresi gli ingredienti che hanno un valore in più, come agrumi, caffè o altre materie prime con oli essenziali, che portano al retrogusto, da aggiungere ai 5 sensi.

## Parliamo di contaminazione.

Oggi in pasticceria lavoriamo alcuni prodotti con l'aceto balsamico, altri con il basilico... Con una presenza maggiore di etnie e con la proliferazione di scelte di diete più o meno sane o pseudo tali, mai come ora è necessario pensare di affrontare un futuro con molte incognite. E qui entra in gioco la nostra capacità di farlo pensando alle nuove generazioni e studiando una strategia il più possibile di squadra per offrire qualità reale, comunicazione giusta, ospitalità vera.

La nostra "missione futura" è di dare il meglio senza considerare solo la nicchia, perché più vi è offerta di qualità, più riusciamo a far conoscere il buono rispetto al mediocre, il naturale rispetto al sintetico..., cercando di far capire ai clienti che è sempre meglio gratificarsi con il meglio che possiamo incontrare nella vita. Se poi questa gratificazione comporta un senso di colpa,

credo che esso sia il pepe necessario per stimolarci verso maggiori obiettivi!

In pasticceria come in ristorazione è vero che il cibo è anche elemento vitale, ma a volte è soprattutto trasgressione. E se è vero che trasgredire fa parte della natura umana, allora dobbiamo essere saggi e previdenti nell'offrire qualcosa che diventi quasi necessario, stimolando l'abitudine al buono, al meglio, al sentirsi a proprio agio davanti ad un cibo senza dover stra-ragionare (o sragionare) per capire cosa sta mangiando. Perché **il buono non sta nel complicato**, ma nella semplicità della proposta, usando le migliori materie prime, con la testa rivolta alla tecnologia e al servizio, con la consapevolezza che nel futuro sarà sempre il **valore aggiunto** a fare la differenza.

Solo con una grande proposta (non complessa) e con un ottimo servizio possiamo emozionare e diventare professionisti di riferimento per le generazioni future. Umiltà, saper fare squadra e cultura del cibo non devono essere elementi astratti da un piatto ma ingredienti a tutti gli effetti.

Gino Fabbri per  
ACPI [www.cucinaprofessionale.com](http://www.cucinaprofessionale.com)  
presso Istituto Alberghiero Scappi di  
Castel San Pietro Terme, Bo  
foto Giancarlo Bononi



# CUCINARE LA MONTAGNA

**Norbert Niederkofler** ci presenta 20 piatti iconici per i 20 anni del St. Hubertus

Intitolato al santo protettore dei cacciatori e aperto nel 1996 dalla famiglia Pizzinini, il ristorante stellato **St. Hubertus** è il fiore all'occhiello dell'**Hotel & Spa Rosa Alpina** di San Cassiano, Bz. All'inizio solo una parte dell'allora pizzeria è riservata alla cucina di **Norbert Niederkofler**, ma il successo del ristorante non tarda ad arrivare, con la prima stella conseguita nel 2000, nonché l'inserimento dell'hotel nel circuito **Relais & Châteaux**. Nel 2001 si elimina la pizzeria, si ristruttura il locale e nel 2007 il ristorante riceve anche la **seconda stella Michelin**.

In cucina l'executive chef opera con dedizione allo sviluppo di

una filosofia da lui stesso definita **"cook the mountain"**, che attraverso il lavoro con i produttori locali e l'elegante semplicità dei piatti – che non devono accumulare più di 3 o 4 sapori –, riscopre e magnifica i prodotti del territorio.

E quale occasione migliore di questo anniversario per volgere lo sguardo all'indietro e celebrare il lavoro svolto? St. Hubertus lo festeggia infatti per 20 giorni, in giugno, con uno speciale menù che raccoglie 20 piatti "iconici" apparsi nei due decenni, uno per anno.

"Riprendere in mano vecchi menu – racconta lo chef – e riassaggiare materie prime da tanti anni non più cucinate mi

ha regalato il ricordo di volti, risate, storie. Vorrei trasmettervi queste emozioni attraverso un menu composto da 20 piatti iconici, uno per ogni anno. È un ritorno che parla di partenza, è un guardare indietro per trovare una strada nuova, creativa, degna, soddisfacente e promettente. Si dice che i giovani siano il nostro futuro, preferisco credere che siano l'avvenire della nostra storia che guarda avanti. Il futuro è un pensiero singolare, il nome che un uomo solo e singolo dà ai giorni che verranno, mentre avvenire è un pensiero plurale, ovvero il nome che il futuro assume se non ci si pensa da soli. E sono felice di aver trovato il modo, su questa strada innea-

ta, di camminare insieme".

Oggi in sala si trovano nove tavoli, il "tavolo dello chef" in una saletta privata con una finestra verso la cucina e un tavolo più appartato vicino al camino. Niederkofler è coadiuvato da un affiatato gruppo di collaboratori, tra cui il maître e sommelier **Christian Rainer** in sala, e dall'executive pastry chef **Andrea Tortora**, che sullo scorso numero ci ha anticipato la "sua" estate. Qui pubblichiamo la versione St. Hubertus della Tarte Tatin, inserita in menu nel 2008 e servita con un delicato gelato alla vaniglia. Buon anniversario!

C.Q.



## Alcuni piatti del menu dei 20 anni del St. Hubertus

2011 Insalata di erbe del Maso Aspinger



2012 Orzotto con burro di capra, gelatina di verbena al limone

1998 Bue di malga servito in due portate: Filetto cotto nel Fieno e Milanese di animelle di vitello su coda di bue brasata con spugnole e asparagi verdi



2014 Enrosadira



2015 Mille Foglie al cioccolato, gelato alla stracciatella - essenza di pesca di Saturnia

# Tarte Tatin

## con gelato alla vaniglia mantecato al momento

Ingredienti per 4

### Pasta sfoglia: pastello

farina 360w . . . . .	g	200
sale fino . . . . .	g	2
burro . . . . .	g	20
acqua fredda . . . . .	g	100

Impastare in modo omogeneo farina, sale, burro e acqua. Riporre in frigorifero coperto da un foglio di pellicola trasparente e lasciar riposare 1 ora.

### Pasta sfoglia: panetto

burro . . . . .	g	200
farina . . . . .	g	40

Impastare burro e farina, poi far riposare 1 ora in frigorifero. Procedere con le pieghe della sfoglia mettendo il pastello e il panetto l'uno dentro l'altro, alternando 2 pieghe doppie e 2 semplici. Tra ogni piega devono passare almeno 20 minuti di riposo in frigorifero.

### Tarte Tatin

mele Golden non troppo mature . . . . .	n	4
burro demi-sel. . . . .	g	50
zucchero . . . . .	g	60

In un pentolino di ferro di forma rotonda far sciogliere il burro, aggiungere lo zucchero e lasciar caramellare in modo uniforme. Pulire le mele, tagliarle a fette e disporle sul fondo del pentolino formando una rosa. Infornare a 200°C per 8

minuti. Togliere dal forno e lasciar riposare per circa 20 minuti. Tirare un disco di sfoglia dell'altezza di circa 3 mm, bucherellarlo e posarlo sulle mele cotte. Cuocere in forno a 220°C per 35 minuti.

### Gelato alla vaniglia

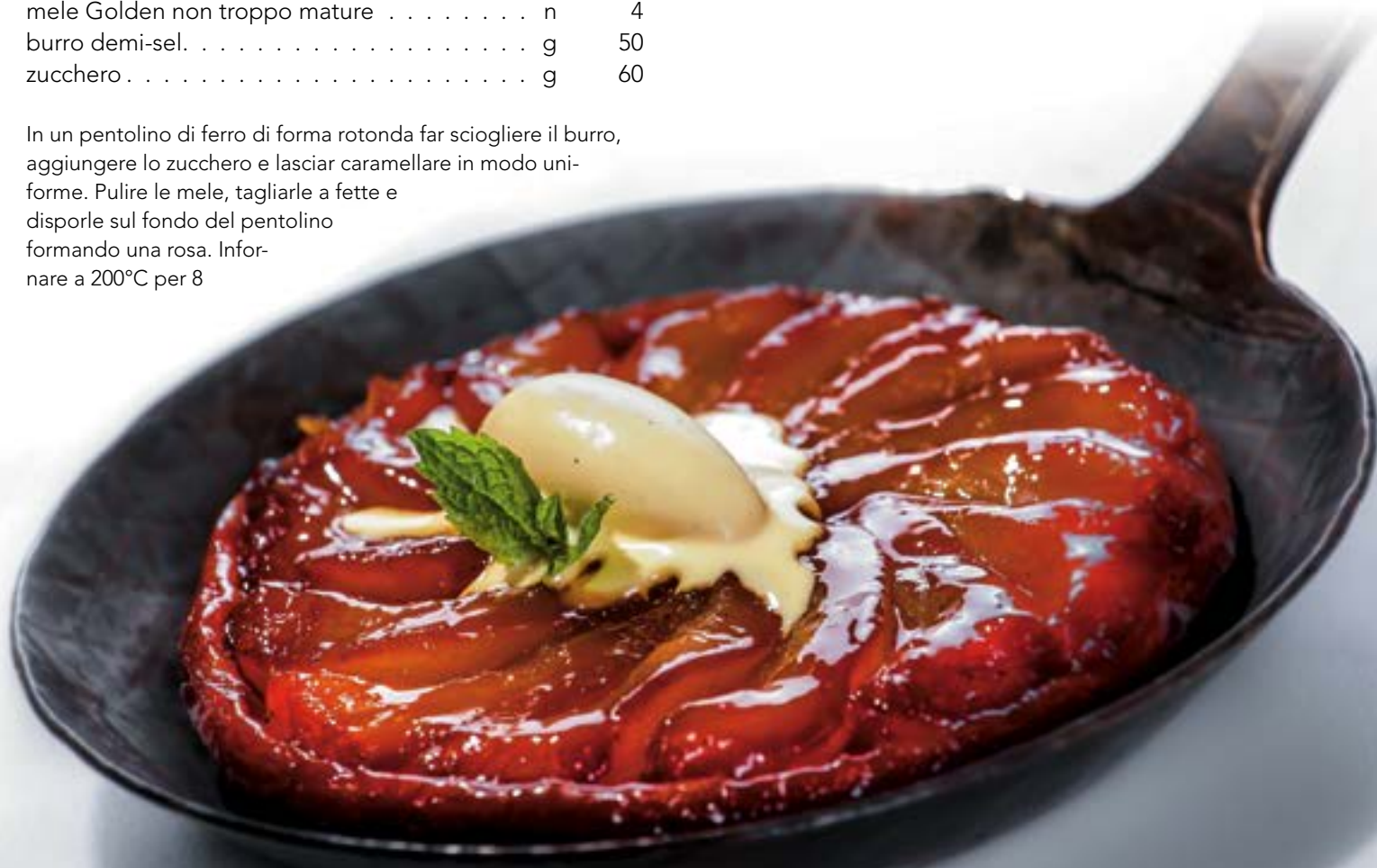
latte fresco intero . . . . .	g	250
panna fresca intera . . . . .	g	250
stecche di vaniglia . . . . .	n	2
tuorli . . . . .	n	5
zucchero . . . . .	g	100

Portare ad ebollizione latte, panna e stecche di vaniglia. Togliere dal fuoco e aggiungervi tuorli e zucchero, precedentemente amalgamati. Riportare a 85°C ("alla rosa"). Raffreddare completamente e passare al mantecatore.

### Composizione del piatto

Rovesciare la Tarte Tatin di mele su un tagliere, tagliarla a fette e rimetterla nel suo pentolino caldo. Presentarla nel pentolino con il gelato alla vaniglia.

Andrea Tortora  
foto ©DanielTöchterle





BIGATTON PRODUZIONE . 30026 Portogruaro Ve - Italy . via S. Giacomo, 55/a  
www.accademiabigatton.com - info@accademiabigatton.com  
tel. +39 0421 271554 - fax +39 0421 271943

# VEG SI PUÒ!

*Addio uova, latte e burro: pasticceria, gelateria, cioccolateria raffinata e di qualità anche senza i più classici ingredienti di origine animale. Chi l'ha detto che non si può? Si può eccome! Parola dei vegan chef più celebri d'Italia*



Abbiamo chiesto a **Emanuele di Biase**, **Antonio Guerra**, **Michele Rizzi** e **Simone Salvini** come e perché hanno ideato da zero un nuovo modo di fare dolci. Scelta etica o salutista, ciò che è certo è che ciascuno di loro ha deciso di non utilizzare più ingredienti di origine animale. Difficoltà? Non poche. Ma il risultato sta a dimostrare che anche in cucina e in pasticceria, come nella vita, cambiare non significa necessariamente perdere qualcosa.

## EMANUELE DI BIASE

[www.facebook.com/emanueledibiaseveganchef/](http://www.facebook.com/emanueledibiaseveganchef/)  
[www.facebook.com/emanuele.biase](http://www.facebook.com/emanuele.biase)



**Oggi sei considerato il “re” del gelato vegano: qual è stato il momento in cui hai deciso di abbracciare tale dimensione?**

Sono passati ormai tanti anni, allora non sapevo neanche cosa significasse il termine vegan né addirittura che esistesse. Ricordo solo che fu una scelta istintiva la mia. Vidi macellare dal vivo un animale, una scena raccapricciante. Dentro di me montò un fastidio insostenibile. Da quel momento decisi con molta lucidità che non avrei mai più toccato alcunché di animale in vita mia. Oggi sono chef e pasticcere accreditato VeganOK, socio onorario di Associazione Vegani Italiani Onlus e tengo dei corsi presso l'Accademia di Gelateria Athenaeum.

**Fare alta pasticceria rinunciando a tutti gli ingredienti di ori-**

**gine animale è una bella sfida. Quali sono le criticità maggiori?**

È stata la sfida più bella della mia vita. Per la prima volta mi sono trovato ad approcciare qualcosa per cui non c'erano una scuola o una tradizione a cui rifarmi. Sono partito da solo, mi sono messo in gioco, ed è stata una bella prova personale. Sostituire le uova in pan di Spagna e bignè credo sia stato lo step più complicato, ma mi sono affidato all'esperienza. Nella mia carriera ho avuto la fortuna di lavorare accanto ad un professionista come **Luca Mannori** e così ho imparato a conoscere bene la materia. Quando devi sostituire un ingrediente in un dolce non basta la ricetta, devi sapere cosa stai facendo. Bisogna sempre tener conto della quantità e delle

reazioni tra ingredienti e questi sono gli elementi fondamentali da cui partire, sempre.

**La tua soddisfazione professionale più grande?**

Mi sono molto emozionato nel corso dell'ultima edizione del Sigep quando ho ricevuto da NipFood la medaglia d'oro ad honorem come miglior masterchef vegano: è stato un regalo inaspettato. Finito tutto sono scappato fuori, non trattenevo le lacrime. Chi fa il mio lavoro sa, in termini di orari e sacrifici è un po' una vita maledetta. E per me questa è stata un bellissima ricompensa. Ma non un punto d'arrivo ovvio. Amo questo lavoro perché è in evoluzione continua e questa idea di non staticità mi fa letteralmente impazzire.

**Qual è la tua creazione migliore?**

Gustare un dolce è un'esperienza sensoriale meravigliosa. Nel mio lavoro sostituire non significa togliere, privare. Gusto, olfatto e vista non perdono nulla, anzi ci guadagnano. Per ora tutto ciò che ruota intorno

al gelato costituisce la soddisfazione più grande. Anche se in cantiere è già pronta una nuova linea di prodotti finiti firmata da me e rivolta a pasticceri e non solo. Si tratta di mix già pronti per creare creme o ottimi pan di Spagna, un aiuto in più per chi si accosta alla pasticceria vegana.

**L'Italia vegan si sta svegliando. Chi è che oggi si avvicina e sceglie i tuoi prodotti?**

Inizialmente erano i soggetti con qualche intolleranza alimentare o chi aveva abbracciato la scelta vegetariana o vegana. Oggi non esiste più un target. La nostra formazione è tanta, il livello del prodotto finito è davvero molto alto e la differenza tra pasticceria tradizionale e vegana davvero non si sente più. Ora si può dire che è il palato che sceglie.

**I tuoi progetti futuri?**

Parecchi, mi pongo sempre nuovi obiettivi. Ora sto lavorando ad una nuova linea di cioccolato. E nel cassetto ho riposto un sogno grande: portare a casa un premio mondiale!



# NEW TEMPERING MACHINES LINE



COLOR EX



PLUS EX



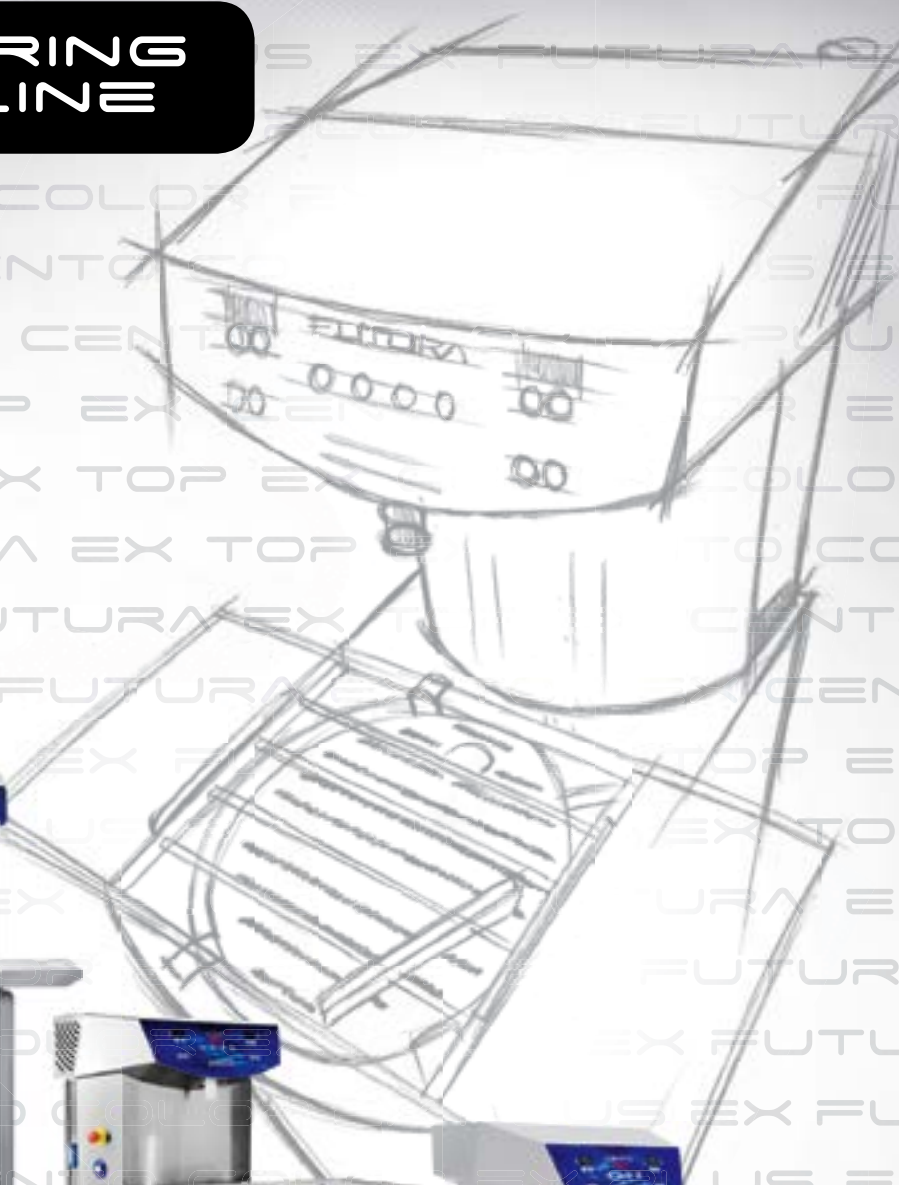
FUTURA EX



TOP EX



CENTO



[www.selmi-group.it](http://www.selmi-group.it)

Via Statale, 151 - 12069 Santa Vittoria d'Alba (CN)

Tel. +39.0172.479273/75 (r.a.) - Fax +39.0172.477814 - [info@selmi-group.it](mailto:info@selmi-group.it)





## ANTONIO GUERRA

www.artedolce.it



### Qual è stato il momento in cui hai deciso di abbracciare la dimensione vegan?

Sono cresciuto in una famiglia che già nei primi anni '70 praticava la macrobiotica, basata su due forze contrapposte, lo Ying e lo Yang, che nell'alimentazione si suddividono in: cibi acidi (**Ying** come latte e derivati, frutta, caffè, tè, spezie) e cibi alcalini (**Yang** come uova, carne, pesce...). Quindi per me creare dolci rispettando l'aspetto salutistico è stato naturale, poi l'idea di progredire verso una pasticceria dapprima macrobiotica ed ora vegana è stata dettata da una forte predisposizione verso i cibi vegetariani e dalla crescente richiesta di un'alimentazione vegan che ne comanda l'offerta.

### Dove hai lavorato?

Ho collaborato con **Gualtiero Marchesi** e operato in veste di *head chef* di pasticceria presso il Resort Forte Village, in Sardegna. Oggi sono pastry chef accreditato VeganOk e direttore e docente presso il centro **Arte Dolce** di Rimini.

### Fare alta pasticceria rinunciando a tutti gli ingredienti di origine animale è una sfida impegnativa?

Ho creato da sempre dolci con zuccheri grezzi, farine integrali e biologiche, materie prime che

in produzione danno poca costanza perché sono ingredienti primari non trattati, come le farine prive di enzimi e glutine aggiunto, con valori di forza sbilanciati rispetto a quelli comunemente utilizzati. Tutto sommato, quindi, non è stato poi così difficile riuscire a privare una ricetta omettendo l'uso di ingredienti di origine animale, quali latte e burro. La parte più complicata da sostituire sono le uova, anche se devo rivelare che riesco a farlo abbastanza bene utilizzando frutta ricca di fibre e creando vere e proprie emulsioni, aggiungendo ad esse acqua e parte grassa.

### È la tua soddisfazione professionale più grande?

Di soddisfazioni ne ricevo ogni giorno, soprattutto da persone che hanno intolleranze al latte e ai suoi derivati. Il fatto che la pasticceria vegan sia meno ricca di grassi e zuccheri rispetto quella convenzionale, e quindi più salutare, mi gratifica ulteriormente.

### Qual è la tua creazione migliore?

Un cavallo di battaglia non ce l'ho, ma a me piacciono la versione vegan della Sacher con composta di frutti rossi; la *apple pie* alle tre spezie; la *tarte* al limone, fragole e basilico; la

*carrot cake* con semi di girasole e germe di grano; la crostatina con nocciole e gelé di mela cotta e rosa canina.

### Qual è il target di riferimento?

L'Italia è molto ricettiva in fatto di alimentazione. Questo è dovuto, in parte, alla nostra cultura dettata da un utilizzo e consumo di alimenti di origine vegetale, che danno vita alla famosa dieta mediterranea e, in parte, alle tendenze. Secondo le stime, l'8% della popolazione italiana sembra essere vegetariana, circa il 50% di essi sono vegani ed in costante crescita. Possono essere

svariate le ragioni di chi si avvicina oggi al veganismo: ad esempio alcuni lo fanno per etica, in quanto contrari allo sfruttamento degli animali, altri perché affetti da intolleranze alimentari.

### I tuoi progetti futuri?

Oltre ad essere dal 2015 direttore di Arte Dolce, sono docente. Le tematiche dei miei corsi, appunto, sono la pasticceria vegan, suddivisa in due livelli, il base e livello avanzato, i prodotti natalizi vegan, la pasticceria per intolleranti, macrobiotica, pasticceria vegana e i sapori dell'estate.

## MICHELE RIZZI

PRANA FOOD  
Gualdo Tadino, Pg  
www.pranafood.it

### Quale è stata la motivazione che ha mosso la tua scelta?

Premetto che non posso definirmi un vegano in senso stretto, in quanto osservo più un'alimentazione vegetariana. Detto questo, la mia quotidiana simbiosi per questioni di lavoro con il mondo dell'alimentazione vegetariana, vegana e salutistica più in generale ha radici ventennali. Ma è stato nel febbraio 2013 che ho deciso, insieme ad altri amanti e profondi conoscitori di questo settore, di fondare la **Prana Food**.

### Di cosa si tratta?

La motivazione che ci ha spinti è stata la passione per stile di

# TUTTUNO ONE SHOT



Via Statale, 151  
12069 Santa Vittoria d'Alba (CN)  
Tel. +39.0172.479273/75 (r.a.)  
Fax +39.0172.477814  
info@selmi-group.it  
[www.selmi-group.it](http://www.selmi-group.it)



vita improntato su yoga, meditazione e vita comunitaria, e soprattutto su un tipo di alimentazione salutista, riuscendo a diffondere, anche attraverso azioni di informazione, questa tipologia di alimenti “vitali” ricchi di tutte le proprietà nutrizionali che, per forza di cose, i processi di lavorazione industriale distruggono. Produciamo dolci *raw*, biologici, crudi (non processati a temperature superiori ai 45°C) e vegani. Prana è una parola sanscrita che significa “forza vitale”, ovvero quella vitalità che c’è negli alimenti na-

turali, crudi, biologici, come il nostro cioccolato crudo bianco e fondente.

**Quali sono le criticità maggiori nel produrre rinunciando agli ingredienti di origine animale?**

La sfida più grande, se così vogliamo chiamarla, è stata quella di creare un cioccolato bianco senza l’utilizzo del latte vaccino. Questo ha comportato l’utilizzo di materie prime inusuali, che non si trovano in commercio sotto forma di semilavorati. Siamo dovuti partire dalla lavorazione “in casa” di materie prime per renderle utilizzabili nel pro-

cesso di produzione. Abbiamo impiegato un anno per un prodotto nuovo che come gusto e consistenza si avvicinasse il più possibile al classico bianco, ottenendo risultati di pregio.

**E la tua soddisfazione professionale più grande?**

La più importante è stata quella di aver ottenuto già le prime ordinazioni da parte di un grande distributore estero che, in maniera del tutto fortuita, aveva assaggiato un pezzo del nostro cioccolato bianco vegano, ancora in fase di messa a punto.

**Qual è la vostra golosità di fronte alla quale nessuno può resistere?**

Senza dubbio il cioccolato bian-

co vegano e quello al latte vegetale.

**Chi è che oggi si avvicina e sceglie i vostri prodotti?**

Oramai è chiaro che il mondo vegan non è più solo un fenomeno del momento, ma una scelta etica e salutistica a cui sempre più persone stanno aderendo. Pertanto il target è potenzialmente l’intero scenario dei consumatori, sempre più informati, vegan e non.

**Progetti futuri?**

Sono tanti. Il problema principale sta nel fatto di sapere bene quali sono quelli attuabili, tenendo conto del giusto timing in considerazione del mercato in cui si vuole operare.



## SIMONE SALVINI

[www.simonesalvini.com](http://www.simonesalvini.com)

**Quando hai deciso di abbracciare la dimensione vegan?**

Dopo le dimissioni nel 2011 da capo chef al “Joa” di **Pietro Lee-mann**, a Milano, la Mondadori mi chiese di scrivere un libro sulla cucina vegana. Allora ero lactovegetariano; decisi di rinunciare anche ai prodotti legati al latte animale per entrare ancora di più in sintonia con gli argomenti del libro. Da allora non ho più cucinato derivati di origine animale.

**Com’è proseguita la tua carriera?**

Dal 2009 sono chef docente dell’Associazione Vegetariani Italiana e dell’Istituto Europeo di Oncologia di Umberto Veronesi. Oggi sono executive chef di **Organic Academy**, accademia di alta cucina naturale e vegetariana, realtà attraverso la quale, in-



ROASTER — WINNOWER — GRINDER — MICRON — VIBRO

LINEA DI PRODUZIONE DI  
CIOCCOLATO ARTIGIANALE  
SEMPLICEMENTE UNICI



[www.selmi-group.it](http://www.selmi-group.it)

Via Statale, 151 - 12069 Santa Vittoria d'Alba (CN) - Tel. +39.0172.479273/75 (r.a.) - Fax +39.0172.477814 - info@selmi-group.it



sieme a **Enrico Buselli**, svolgo corsi di cucina e servizi di formazione per gruppi alberghieri, ristoranti e chef professionisti. Presso Lord Bio a Macerata, locale biologico, vegetariano e vegano, collaboro con **Federica Scolta**, mia allieva.

**Fare alta pasticceria rinunciando a tutti gli ingredienti di origine animale è una bella sfida?**

In tutta franchezza ho nostalgia della panna montata! L'ingrediente che ho avuto difficoltà a sostituire è stato l'uovo, che è presente nella gran parte delle ricette di pasticceria italiana e internazionale. E tuttavia tali piccole limitazioni mi hanno

portato a creare una nuova linea di dolci che spero possano avere grande successo in futuro.

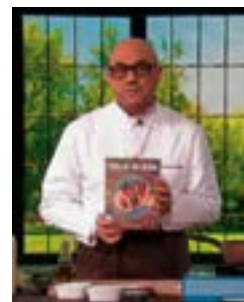
**E la tua soddisfazione più grande?**

Una delle più grandi è stata l'uscita, nel 2007, del mio primo libro scritto assieme al mio maestro, Pietro Leemann, "Diario di un cuoco". Quando mi arrivò la prima copia campione il mio cuore si sciolse dall'emozione.

**Qual è la tua creazione migliore?**

Dovrebbero giudicare gli altri, tuttavia posso dire che la maionese al latte di mandorla e olio di oliva cotta al vapore riscuote sempre un grande successo.

Di Simone Salvini abbiamo già parlato su queste pagine, in un bell'articolo con intervista apparso sul n 252, dove sono pubblicate le sue ricette del dolce dedicato a Tiziano Terzani (qui in foto, sotto a sinistra) e del Pan di Spagna alle noci. Di recente la sua popolarità è dilagata anche presso il grande pubblico, a seguito dell'esilarante imitazione dello chef ad opera di **Maurizio Crozza**, su La7, durante l'ultima stagione di "Crozza nel paese delle meraviglie". In alcune interviste Salvini ha dichiarato di apprezzare molto l'immaginario **Germidi Soia**, chef vegano e crudista del ristorante Satùt-de-Cartòn: "Arrabbiarmi? E perché mai? Crozza ha parlato di me e delle bellezze del mondo vegetariano con ironia, senza volgarità". [www.la7.it/crozza](http://www.la7.it/crozza)



Maurizio Crozza nei panni di Germidi Soia presenta il libro "Figlio di soia", nella puntata del 18 marzo.

C.O.

**L'Italia vegan si sta svegliando.**

**Qual è il target di riferimento?**

Di strada ne dobbiamo fare ancora tanta; esistono tanti pregiudizi nei confronti del mondo veg. Molte persone si avvicinano alla dimensione veg per motivi diversi: salute, etica...

**I tuoi progetti futuri?**

Avvicinarmi il più possibile alla salute del corpo, della mente e dello spirito. Per ottenere ciò vorrei realizzare dei progetti formativi nelle grandi città italiane,

ove cucinare con leggerezza assieme alle persone curiose. Presto partirà a Milano una nuova iniziativa che mi vedrà coinvolto in prima persona su questo fronte.

Maria Luisa Lucchesi  
<http://viaggiaegusta.blogspot.it>



# IL POSTO GIUSTO DOVE METTERE MANO



29 FEBBRAIO  
01 MARZO

**MAURIZIO ALLODI**

Corso base cioccolato

23/24 MAGGIO

10/11 OTTOBRE



**GABRIELE RINAUDO**

Corso ONE SHOT

16/17 MAGGIO

26/27 SETTEMBRE



4/5 APRILE

**GABRIELE RINAUDO**

Corso BEAN to BAR

13/14 GIUGNO

3/4 OTTOBRE



**MAURIZIO ALLODI**

Corso creme spalmabili,  
pralinati, pasta base  
per gelateria

18/19 APRILE

20/21 GIUGNO

7/8 NOVEMBRE



**GUIDO MARIANI**

Corso Manageriale  
Organizzazione dell'attività  
e gestione dei collaboratori.

27/28 GIUGNO



## CORSI INDIVIDUALI PERSONALIZZATI

Accanto alla forma consolidata dei corsi operativi di due giornate, a partire da Gennaio 2016 verrà dato un maggiore spazio ai corsi personalizzati individuali sul **cioccolato** e sul **caffè**.

A seconda delle esigenze di apprendimento di ognuno, per una, due o cinque giornate (one week stage), l'azienda metterà a disposizione il laboratorio e le competenze del direttore del Selmi Training Centre, e dei nostri tecnici caffè, che seguiranno in prima persona il corsista nel percorso formativo.

Per informazioni e prenotazioni:  
m.berbotto@selmi-group.it

[www.selmi-group.it](http://www.selmi-group.it)

Via Statale, 151 - 12069 Santa Vittoria d'Alba (CN) - Tel. +39.0172.479273/75 (r.a.) - Fax +39.0172.477814 - info@selmi-group.it





# CERTIFICAZIONI E TRACCIABILITÀ

Alla ricerca di cosa si può ottimizzare e migliorare nel settore produttivo e in quello distributivo Filippo Scarponi continua ad illustrare il Progetto Evolutivo Aziendale, PEA, stimolando a controllare e analizzare tutte le fasi dello stato attuale aziendale in comparazione con quello desiderato

“ È incredibile constatare fino a che punto l'uomo sia capace di ingannare se stesso ”

Mahatma Gandhi

**S**alve e ben trovati. In questo articolo esaminiamo insieme un nuovo aspetto del Progetto Evolutivo Aziendale (confidenzialmente PEA): i **sistemi produttivi e distributivi utilizzati per realizzare un'attività imprenditoriale**.

Si tratta di uno snodo fondamentale del progetto, perché punta a individuare le aree di miglioramento di tutta la filiera: dall'acquisto delle materie prime a stoccaggio, preparazioni e lavorazioni, cotture, processi di

raffreddamento, distribuzione, ecc. Le analisi che si ottengono utilizzando lo schema che trovi più avanti assumono maggior valore quando si definiscono le strategie, le tecniche e le tecnologie utili a “semplificare” il percorso per l'accessibilità ai prodotti/servizi da parte della clientela.

L'esame dettagliato dello Stato Attuale e delle possibili alternative per raggiungere lo Stato Desiderato può richiedere un notevole dispendio di risorse (tempo, persone, denaro), ma allo stesso tempo è necessario per aumentare la resa per singola unità e di conseguenza la marginalità. D'altronde, come ben sai, sono proprio gli aspetti produttivi e distributivi a determinare il profitto dell'impresa alimentare, indipendentemente che si tratti di un'azienda che si occupa di coltivare, allevare, trasformare materie prime e di vendere prodotti e/o servizi correlati (la definizione dei prodotti/servizi all'interno del PEA è

stata affrontata nel numero di aprile).

Anche in questo caso si tratta di superare una naturale resistenza al cambiamento e di smettere di continuare a utilizzare gli stessi sistemi che sono stati applicati per decenni. Mi vengono in mente quelle magnifiche storie che raccontano i professionisti diversamente giovani, come me (per non dire anziani...), a proposito dell'introduzione delle impastatrici nel mondo dell'arte bianca. La naturale resistenza al cambiamento dell'epoca portava a dire che gli impasti fatti a mano erano decisamente migliori di quelli realizzati con le macchine impastatrici.

Saccenteria? Arroganza? Rifiuto delle novità? Salvaguardia della specie? Fatto sta che, per diversi anni, quelli che oggi sono considerati strumenti indispensabili all'interno di un sistema produttivo che si occupa di impasti sono stati osteggiati da coloro che ne hanno tratto indubbi giovamenti.



Come dice Gandhi, siamo noi per primi a ingannarci e, con i nostri pensieri e i successivi comportamenti, a sabotare le possibili alternative e i relativi benefici.

\*\*\*

Prima di approfondire gli aspetti dei sistemi produttivi e distributivi di un'impresa alimentare, consentimi di accennare a due questioni che mi stanno particolarmente a cuore. Mi riferisco ai **temi delle certificazioni e della tracciabilità**, strettamente collegati tra loro. Premetto che non sono un tecnico e che pertanto non sono in grado di fornire indicazioni su cosa sia opportuno fare per ottimizzarne l'applicazione.

Mi preme però sottolineare come questi temi sono vissuti all'interno delle PMI con le quali mi relazio quotidianamente. Salto subito alle conclusioni affermando che vedo spesso atteggiamenti schizofrenici da parte degli imprenditori: da un lato si sentono vittime della burocrazia che li "tempesta" di norme, procedure, controlli eccessivi, e dall'altra reclamano una maggiore "tutela" della propria attività.

Tutti vogliono maggiore sicurezza per i prodotti che ricevono dai loro fornitori e garanzie che altri concorrenti non commettano illeciti o frodi; poi però, di fronte alle norme e alle disposizioni previste dal sistema dei controlli, scalpitano come automobilisti frettolosi.

Certo, sarebbe bello vivere in un mondo dove le regole sono poche, semplici e rispettate da tutti. Sarebbe un mondo meraviglioso, in cui le persone hanno a cuore la sostenibilità del sistema. Ma sappiamo bene che la realtà è ben diversa! Anche nel mondo alimentare basterebbe rispettare le norme di autodisciplina e un

codice etico (peraltro inesistente) per vivere in armonia. Ma, come sempre accade, gli interessi di alcuni e lo sprezzo delle regole e dei vincoli ci costringono a essere continuamente vigili per tutelare il nostro patrimonio eno-gastronomico.

Proprio per questi motivi abbiamo bisogno di una massa di norme e di regolamenti che può sembrare eccessiva e inapplicabile. Chi ha creduto che il mercato si autoregolamentasse e potesse da solo definire il corretto svolgimento delle "prassi alimentari", credo che debba mestamente ammettere il fallimento. Il libero mercato si sente libero di ingannare il prossimo e lo fa per arricchire i pochi che gestiscono le regole. Ecco perché **i sistemi di norme che regolano le certificazioni e la tracciabilità sono un toccasana per chi ama la propria attività, i clienti, i collaboratori, i fornitori e l'ambiente che li ospita**. È solo grazie a queste norme che insieme possono diversificarsi da tutti coloro che quei requisiti non li hanno o non li vogliono avere. Ci stiamo muovendo in un mercato globale, dove la salvaguardia di alcuni elementi di identità del cibo è fondamentale per dare il giusto valore a chi lo produce e a chi lo acquista, a chi lo trasforma e a chi lo distribuisce, a chi vuole che questo mercato continui ad essere limpido e trasparente, senza sprechi, frodi e corruzione. Senza una chiara identità dei prodotti lasciamo il campo all'imbroglio, alla speculazione, alla corruzione e all'inganno, se vogliamo usare termini cortesi, che indicano comunque la malafede.

Sembrerà una posizione idealista la mia, ma vorrei menzionare cosa successe 30 anni fa nel mondo del vino: ricordi lo scandalo del metanolo? Il vino

italiano all'epoca, a parte alcune eccellenze, era considerato un vino da taglio buono per dare corpo ad altri vini più famosi, prodotti e commercializzati all'estero. L'alcool etilico (il metanolo) era ed è ancora usato principalmente per alzare il grado alcolico dei vini. A causare lo scandalo e la disgrazia (ci furono oltre 20 morti) fu l'ignoranza e la smania di profitto di alcuni piccoli imprenditori che adulteravano i vini con eccesso di metanolo. Un vero dramma!

Quell'episodio portò una grande consapevolezza in tutto il comparto, specie in quei protagonisti che lavoravano bene e nel rispetto delle norme. E furono loro a pretendere regole che dessero dignità e identità al vino italiano e tutelassero quei produttori (tanti, tantissimi) che volevano continuare le loro attività di vignaioli e cantinieri. Oggi, dopo 30 anni, le stime dicono che abbiamo più etichette riconosciute come eccellenze di qualsiasi altra nazione; abbiamo dimezzato i quantitativi di produzione, ma raddoppiato il fatturato del settore e, perdonami se insisto, aumentato gli utili e gli occupati di tutto il comparto vinicolo. In appena 30 anni, anche in questo settore, siamo i numeri 1!

Le regole sono utili quando vengono applicate e rispettate da tutti. Sono favorevolmente sorpreso quando sento gli imprenditori richiedere maggiori controlli per definire la tracciabilità dei prodotti, anche di quelli importati. E comprendo l'imbarazzo e la resistenza delle istituzioni europee nell'adottare sistemi già testati e in vigore nel nostro Paese, che offrono trasparenza e sicurezza ai consumatori su cosa stanno acquistando. Ma i clienti, i "consum-attori" non aspettano che le istituzioni

comprendano e agiscano. Si informano e decidono a chi dare fiducia e credibilità: in altre parole, scelgono. Sono i clienti a determinare le regole del mercato e, negli ultimi tempi, hanno tolto l'anello dal naso e le catene dalle caviglie.

Sono felice quando vedo i notevoli passi avanti fatti nel modo della certificazione per tutelare e dare slancio all'economia delle nostre imprese alimentari, che possono essere più competitive. Come dimostra anche la recente ricerca presentata dalla Fondazione Symbola, in collaborazione con Cloros, **la certificazione è un fattore competitivo e vincente nel settore del cibo** e le aziende che si certificano accedono molto più rapidamente a canali distributivi nuovi e appetibili. Le aziende certificate aumentano livello occupazionale, fatturati, utili, relazioni con le istituzioni e con partner internazionali. Si tratta di un business nuovo e remunerativo ([www.symbola.net/html/article/Certificarepercompetere-Dossier](http://www.symbola.net/html/article/Certificarepercompetere-Dossier)).

Certificare i sistemi produttivi e distributivi è costoso, o almeno sembra. So benissimo, per esperienze vissute in diverse aziende, che il ritorno economico è enorme, specie quando si tratta con clienti sempre più esigenti e/o istituzionali. Purtroppo l'investimento iniziale in termini di risorse (tempo, persone e denaro) è la soglia da superare per abbattere le resistenze e trarre gli enormi vantaggi che ne derivano.

La parte del PEA che si occupa di questi sistemi è destinata proprio all'analisi di tutto ciò che viene fatto in questo momento (la colonna dello Stato Attuale) e alla definizione di cosa si potrebbe ottimizzare e/o migliorare sia nel settore produttivo che

## PROGETTO EVOLUTIVO AZIENDALE

Punto	Argomenti	Stato attuale	Stato desiderato	Note
4. Sistema di produzione e di vendita	Siti produttivi impegnati: tipologia e quantità di prodotti/servizi realizzati	4.1	4.6	
	Tecniche e tecnologie utilizzate	4.2	4.7	
	Innovazioni tecnologiche	4.3	4.9	
	Canali distributivi utilizzati	4.4	4.10	
	Produzione e vendita c/terzi	4.5	4.11	

in quello distributivo.

Anche in questo schema, in ogni casella trovi dei numeri che sono i riferimenti dei file che puoi elaborare per descrivere il processo che stai realizzando o che vorresti impostare nella tua attività. Ma andiamo con ordine.

Il primo argomento riguarda i **siti produttivi impegnati**: tipologia e quantità di prodotti/servizi realizzati. Nella colonna dello Stato Attuale trovi il numero 4.1. In questo spazio descrivi i siti o le aree produttive che stai utilizzando nella tua filiera produttiva. Ad esempio, puoi indicare gli spazi riservati allo stoccaggio delle materie prime deperibili e non, quelli di preparazione, lavorazione, trasformazione, cottura, lavaggio, raffreddamento, confezionamento... fino alla fase di stoccaggio dei prodotti finiti. Molto spesso nella colonna 4.1 va riportato anche il lay-out degli spazi dove tutte le fasi produttive sono realizzate. Suggestivo sempre una descrizione di cosa avviene nelle diverse fasi e del numero di persone occupate. L'ulteriore sforzo da fare è il monitoraggio dei tempi di lavorazione per ogni singola fase, in funzione della quantità dei prodotti realizzati: è una verifica che offre la stima dei tempi e dei costi di ogni sin-

gola fase.

Andando avanti nell'esame, trovi gli argomenti relativi a **tecniche e tecnologie utilizzate ed innovazioni tecnologiche**. Nelle colonne 4.2 e 4.3 puoi infatti descrivere quelle che utilizzi nelle diverse fasi, segnalando le principali innovazioni tecnologiche che hai apportato negli ultimi 5 anni. Nel caso in cui tu abbia concentrato le innovazioni solo in alcune fasi produttive, probabilmente il tuo sistema ha subito uno squilibrio. Spesso si rileva un flusso poco scorrevole, in quanto una o più aree sono disallineate con le dinamiche produttive: le accelerano o le rallentano, creando scompensi. Ricordati: è sempre una questione di spazi e di tempi governati dalle persone.

**Se potessi migliorare alcuni aspetti del sistema produttivo, da dove inizieresti?** Questa è la domanda che pongo al mio interlocutore, quando affrontiamo insieme le caselle 4.6, 4.7 e 4.8, quelle relative allo Stato Desiderato. Avendo a disposizione gli stessi spazi (in laboratorio), si può intervenire su tecniche, tecnologie, tempi e sulle persone da inserire nel sistema produttivo desiderato. Questo esercizio è molto utile quando bisogna modificare il proprio assetto

produttivo, specie se si vuole inserire una nuova linea o tipologia di prodotti, oppure si desidera ottenere una certificazione importante. Penso ad esempio alla certificazione per prodotti biologici o destinati ai celiaci.

**E la distribuzione?**

Definiti i sistemi produttivi, passa pure a quelli distributivi, iniziando da una semplice suddivisione: quali sono i canali distributivi diretti e quali quelli per conto terzi? Allo Stato Attuale sono dedicate le caselle 4.4 e 4.5. Ti sembrerà strano, ma anche in questo caso si tratta di definire spazi, tempi, attrezzature e costi che dedichi alla distribuzione di prodotti a tuo marchio e quelli di altri. Ecco un piccolo, semplice esempio. Tutti sanno che il cliente nel momento del pagamento è più vulnerabile: è al termine del suo "percorso", ha acquistato ciò che desiderava e sta per andarsene. In effetti, può andare a ritirare ciò che ha ordinato e pagato, o ha pagato e già consumato, e sta per uscire.

In entrambi i casi, il cliente è vulnerabile, perché l'atto del pagamento sposta la sua attenzione su altri aspetti del percorso di acquisto. In tanti negozi, vicino alla cassa, trovo prodotti che non sono riconducibili direttamente all'azienda che li

promuove. È un errore gravissimo! È un grosso favore fatto alle aziende che occupano uno degli spazi più appetibili dell'intero processo di vendita: quello del pagamento. E non appena il mio cliente sostituisce i "prodotti terzi" con altri **riconducibili al suo marchio** e li posiziona vicino alla cassa, ecco che gli incassi cambiano "spessore".

Questo aspetto merita un approfondimento che faremo nei prossimi articoli. Ora ti basti sapere che l'analisi dei canali distributivi vale tantissimo in termini di definizione strategica e operativa di tutto il PEA. **Come possiamo migliorare gli attuali canali distributivi?** Partendo dall'analisi dello Stato Attuale e delineando le possibili aree di sviluppo nelle caselle 4.10 e 4.11.

Nel prossimo articolo, dedicato all'aspetto dei "Vantaggi Competitivi", tratteremo anche di questi Segreti Super Strategici legati alla distribuzione dei prodotti e alla loro "unicità". Ti piace diversificarti? Lo scoprirai nel prossimo numero.

\*\*\*

Puoi trovare tutti i progetti nel mio programma RDR Formazione Multimediale, [www.ricettadellericette.com/progetto-video-rdr-formazione-multimediale/](http://www.ricettadellericette.com/progetto-video-rdr-formazione-multimediale/)

Se invece vuoi avere un mio parere, [filipposcarponi@icloud.com](mailto:filipposcarponi@icloud.com)

Non mi resta che ringraziarti e salutarti, dandoti appuntamento al prossimo episodio.



A presto e Buona Vita  
Filippo + Albero

**i Dessert . . .  
la facilità nel  
creare emozioni !**



Cream Caramel art.9881N - Panna Cotta art.9880N

**I migliori prodotti per pasticceria e gelateria dal 1946**

[www.bigatton.com](http://www.bigatton.com) . [bigatton@bigatton.com](mailto:bigatton@bigatton.com) . Bigatton Produzione +39 0421 271554

[www.accademiabigatton.com](http://www.accademiabigatton.com)



# Scuola di alta Cucina e Pasticceria



CASTELLO DI PIOBESI TORINESE  
P.ZZA VITTORIO VENETO, 7 10040 PIOBESI TORINESE (TO) ITALY  
TEL. +39 011 96 50 447 - [WWW.IFSE.IT](http://WWW.IFSE.IT)

PER INFORMAZIONI CORSI CHIAMA:  
**011 96 50 447**

**PRENOTA LA TUA VISITA  
ALLA SCUOLA**



## Gelly di Cruasé

vino Op Cruasé Docg. . . . .	g	100
agar agar . . . . .	g	0,7
salame di Varzi Dop. . . . .	g	100
fichi freschi. . . . .	n	2

In una casseruola, portare ad ebollizione il vino con l'agar agar e bollire per circa 40 secondi. Versare in stampi con capienza di circa 20 g e lasciare raffreddare in abbattitore di temperatura in positivo. Smodellare i gelly di Cruasé e servire con una fettina di fico fresco e salame di Varzi Dop.

chef Riccardo Marelo  
foto Saverio Pisano  
[www.ifse.it](http://www.ifse.it)



Il **Cruasé** fa riferimento al disciplinare Docg: è la denominazione scelta per lo Spumante Rosé Metodo Classico Docg realizzato con il Pinot nero dell'Oltrepò Pavese. Il termine (nato dall'incontro fra cru e Rosé) è applicato unicamente alla tipologia rosata.

Il **salame di Varzi Dop** è originario delle zone del comune omonimo, anch'esso nell'Oltrepò pavese. La tradizione orale ne fa risalire la produzione al periodo delle invasioni longobarde, in cui le popolazioni nomadi erano abituate a produrre cibi di lunga conservazione e facilmente trasportabili. A grana grossa, insaccato, speziato con aromi naturali e stagionato, viene prodotto con tutte le parti del maiale.

# SUCCESSO PER LA PRIMA CONVENTION CONPAIT IN ABRUZZO

Tre giorni di full immersion in maggio, che hanno visto Pescara e Penne, con l'Abruzzo tutto, tingersi di dolce con la prima **Convention di Pasticceria Italiana** organizzata da **Conpait**, che ha coinvolto professionisti, aziende, istituti alberghieri, cake designer, studenti del liceo artistico e pasticceri alle prime armi. Patrocinato da Presidenza della Repubblica, Regione Abruzzo, Provincia di Pescara, Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura Pescara, DMC Gran Sasso d'Italia, l'Aquila e Terre Vestine - Terre dei Popoli, Comune di Penne e IPSSAR "Filippo De Cecco" di Pescara, l'appuntamento è stato indetto in collaborazione con **Sigep**.



Il **Campionato Italiano Pasticceria Juniores** per la prima volta si è svolto in un contesto diverso rispetto alla sua abituale location del Sigep. Per la categoria **under 22** i concorrenti dovevano illustrare il tema "Arte e Moda" attraverso un pezzo artistico in zucchero o cioccolato e 11 cioccolatini identici a libera interpretazione di gusto. La degustazione si è tenuta al cospetto di una giuria, che ha proclamato vincitore **Antonio Dargenio** della Pasticceria Delice di Barletta, con "Arte e Moda, Cioccolato Lady",

il quale ha primeggiato sui pescaresi **Chiara Di Profio**, con "Passione proibita" ispirato a "Il piacere" di Gabriele D'Annunzio, e **Alessio Savini** con "Zenerotto". Il primo classificato si è aggiudicato trofeo, medaglia del Presidente della Repubblica, 20 kg di cioccolato Casa Luker, una ceramica artistica e il volume

"Variazioni sul Cioccolato e Confetteria" di Eliseo Tonti, Chiriotti Editori.



Per gli **under 18** è invece stato istituito un concorso in collaborazione con aziende partner e Sigep, rivolto agli studenti delle classi di cucina, pasticceria e sala/bar di istituti alberghieri abruzzesi, dal titolo "Il giovane pasticcere: l'evoluzione della tradizione". I ragazzi che hanno gareggiato sul tema "La Pizza Dolce col Caffè" – **Samantha Furi**, **Michela Rizzo**, **Renata Barnabei**, **Arianna Santarelli**, **Jevhenij Malafro**, **Gianluca Di Credico**, **Matteo De Sanctis** e **Nico Di Paolo** – si sono infatti cimentati con la reinterpretazione della torta tradizionale abruzzese accompagnata da una bevanda a base di caffè espresso. A vincere è stata la coppia formata da **Santarelli** e **Barnabei**; Premio Esaltazione Caffè (miglior abbinamento) a **Di Credico** e premio Presentazione e Immagine Pasticciere a **Rizzo** e **Furi**.





Altro punto forte è stata la **Formazione ai Formatori** della Conpait, a cura delle aziende partner, ovvero sessioni di approfondimento per favorire il costante aggiornamento degli associati. La prima giornata era dedicata alle materie prime, alla loro composizione organolettica e al loro utilizzo, con Luca Palafachina di **Casa Luker**, Andrea Gamberini di **Debic**, Alessandro Benincà e Aldo Caro di **Italia Zuccheri**, Gianluca Gracci di **Torrefazione Dubbini**, Davide Marcantognini di **Giuso**, Bianca Rosa Dondarini e Francesca Speranza di **Lesepidado**. Il giorno dopo i riflettori erano puntati sull'evoluzione tecnologica, con **Fbm Boscolo**, **Pastaline**, **Irinnox**, **Unox** e **De Danieli**. Il rapporto tra packaging e comunicazione è stato trattato da **Reviva**, con Domenico Siracusanò e Monica Taglione, affiancati da **Filippo Scarponi**, *coach trainer*.



In chiusura si è svolta presso il **Monastero dell'Ordine Gerosolimitano Palazzo del Gusto**, a Penne, Pe, la **Serata di Gala** con defilé di alta moda, abbinando nuove tendenze di packaging, moda e pasticceria. Ad incorniciare i tavoli imbanditi gli abiti realizzati dai ragazzi del **Liceo Artistico "Mario De Fiori"** e **"Luca da Penne"**, di Penne, coordinati dalla prof. Rosella Di Giosaffatte. Ad essi sono stati abbinati i *dummies* delle torte a cura delle professioniste di **Conpait Design** – per l'Abruzzo, Fabiola Frisa con Sabrina Di Clemente, M. Giovanna Cesta, Emanuela Lorenzini, Mariacristina Battaglia; per la Sicilia, Claudia Consoli con Daniela Marchese e Daniela Lo Buono, con Manuela Rampolla e Daniela Ranieri; per la Calabria, Fatima Lucchese; per la Campania, Roberta Ponzano; per il Lazio, Francesca Speranza con Liliana Blanco, Marina Borghese e Cinzia d'Adamo; per la Puglia, Vincenza di Schiena; per il Piemonte, Antonella Gissona con Laura Ballezio; per la Lombardia, Manuela Taddeo con Barbara Borghi e Anna Ibadualeva – e il packaging **Reviva**.



“Una prima convention che si chiude con grande successo. Aziende, professionisti e istituzioni insieme per impegnarsi nel settore della pasticceria, che risulta essere motore trainante dell'economia. Un'occasione anche per discutere di tendenze e mode e per dare visibilità ai giovani. È importante scommettere su di loro, capire che non sono un costo ma un investimento a medio e lungo termine. L'Italia non può e non deve abbandonarli: da qua l'importanza della formazione nelle scuole alberghiere e il progetto che ci vede coinvolti con loro. In quest'ottica è importante formarli anche per i concorsi, che devono essere studiati a loro misura, così da creare un terreno sul quale farli sperimentare. E poi la formazione ai formatori in sinergia con aziende è un format vincente, dal quale nascono stimoli nuovi e si consolidano unioni. Il connubio tra Conpait e le aziende partner – **Casa Luker, Debic, Fbm, Giuso, Lesepidado, Italia Zuccheri, Pastaline, Reviva, Siggì, Sirman e Torrefazione Dubbini** –, che ringraziamo, non fa che consolidare un rapporto basato su fiducia, rispetto e voglia di crescere e far crescere il comparto”.

**Federico Anzellotti**



Durante la serata il presidente Conpait, **Federico Anzellotti**, ha parlato dei programmi ponendo l'accento sulla formazione (da quella già consolidata sino alla formazione ai formatori e all'accordo con le scuole alberghiere abruzzesi), illustrando un nuovo progetto che coinvolgerà le carceri, in collaborazione con il Ministero della Giustizia. “Partendo dall'assunto che in Italia più del 60% degli ex detenuti torna in carcere a distanza di poco più di un anno – ha affermato la sottosegretaria al Ministero, **Federica Chiavaroli**, presente alla serata – ci stiamo impegnando per formare i detenuti e avviarli ad una professione che dia loro la possibilità di ricrearsi una nuova vita. In questo progetto rientra Conpait, che con il Ministero sta lavorando al fine di avviare il percorso, mettendo a disposizione anche parte del fondo che la stessa ha destinato all'apertura di nuove attività”.

Per info, [www.conpait.it](http://www.conpait.it)

## Dedicato ai futuri professionisti



Il **Premio Gelato Giovani**, svoltosi a Torino in marzo, è organizzato dall'**Associazione Pièce**, che riunisce le professionalità e l'esperienza di "Pasticceria Internazionale" e Piemontemese.it, lavorando concretamente per **offrire opportunità formative e contatti con aziende e professionisti di alto profilo**.

Fra tali opportunità, anche giornate formative come le tre promosse in maggio, grazie alle aziende partner.

La prima ha visto protagonisti l'**IFPA** di Rovereto e **Icam linea Professionale** con la competenza del tecnico **Salvatore Toma**, che ha conquistato i ragazzi con una coinvolgente demo pratica sul cioccolato.

Pochi giorni dopo la stessa scuola, sempre con il coordinamento del docente **Eliseo Bertini**, ha accolto l'esperto **Martino Liuzzi**, che ha saputo "stregare" gli allievi del 4° anno Arte Bianca, con le sue spiegazioni di come bilanciare basi bianche e basi frutta, usando lo zucchero d'uva.

Il terzo evento si è svolto all'**Istituto Verri** di Busto Arsizio, insieme a **Bussy** e **Alessandro Racca** per il Premio Speciale Bussy (per la miglior valorizzazione della componente croccante della preparazione), conferito all'allievo **Kevin Rexho**, preparato dal prof. **Michelangelo Raiola**.

Giornate di cultura e festa, vere opportunità formative rese possibili grazie al sostegno dei partner che condividono i valori dell'Associazione Pièce, contribuendo alla crescita dei Premi per investire concretamente nel futuro del settore. I prossimi appuntamenti saranno nel 2017: il 13 e 14 marzo per il 2° **Premio Cioccolato Giovani** e il 13 e 14 novembre per il 1° **Premio Pasticceria Giovani**!



## Creme da montare

Ottimali alternative alla panna animale, le creme da montare **Braims** si distinguono per il gusto cremoso, la solubilità e l'alta tenuta dopo la montatura. Adatte ad ogni esigenza di laboratorio, coniugano le prestazioni con la possibilità di personalizzazione, anche per semifreddi e gelati.

La gamma delle creme vegetali, già composta da tre prodotti "storici" (**Sux**, **Suldy** e **Wippy**), viene ampliata con **Optima**: studiata per farcire e decorare torte, semifreddi e dessert, non essendo zuccherata è indicata anche per applicazioni di gastronomia. Grazie alla consistenza ed al gusto delicato, sostituisce al meglio la panna fresca, avendo formulazione e palatabilità molto simili, ma con caratteristiche migliorative, quali maggiori volume e stabilità. Si contraddistingue anche per la versatilità di utilizzo: può essere impiegata tal quale oppure montata. Per ulteriori info e per richiedere il ricettario della gamma, rivolgersi al distributore **Braims** di zona. [www.csbakerysolutions.com](http://www.csbakerysolutions.com)



## Proficua collaborazione



"La collaborazione tra **Co.Ve.** e **Italian Chef Cooking** nasce in maniera spontanea durante l'ultimo Sigep - ci racconta **Valentina Venuti** di Co. Ve. -. In quell'occasione, **Gaetano Venuti** e **Gianluca Aresu** scoprono di avere molti punti in comune, sia a livello umano che professionale, e considerano la possibilità di avviare progetti in comune. L'incontro successivo, avvenuto presso la sede della scuola professionale a

Cagliari, segna l'inizio di una concreta sintonia con la pianificazione di dimostrazioni sul territorio nazionale, che saranno molto utili sia agli operatori che ai due team, che roderanno la loro cooperazione in previsione dell'esordio congiunto alla prossima edizione del Sigep. A gennaio 2017, infatti, presso lo stand 195 del pad. B3, il programma sarà vasto e politematico e comprenderà anche i festeggiamenti della Co.Ve. per i suoi primi 30 anni di attività". [www.cove-srl.com](http://www.cove-srl.com) - [www.italianchef.info](http://www.italianchef.info)



## Knam, nuovo testimonial

Icam annuncia che per i prossimi due anni **Ernst Knam** sarà il testimonial dei prodotti **Icam Linea Professionale**. "Siamo molto onorati di contare sulla collaborazione di un professionista così prestigioso – ha dichiarato il presidente **Angelo Agostoni** –. Produciamo da sempre cioccolato di qualità, con cacao selezionati nel rispetto del territorio d'origine e lavorati secondo le tecnologie più innovative. Knam è un grande pasticcere, 're del cioccolato', e il fatto che abbia scelto di lavorare con i nostri prodotti è un riconoscimento importante del nostro lavoro, una splendida occasione per festeggiare in grande stile i 70 anni dell'azienda!".

Sono molte le iniziative con cui si celebra tale anniversario, tra cui un **concorso per pasticci**, chiamati a creare una torta celebrativa dedicata all'azienda e ai suoi valori. **Sino al 30 giugno** i candidati possono inviare ricetta e foto della torta, che deve contenere almeno il 30% in prodotti Icam Linea Professionale. I lavori sono valutati da una giuria ad hoc, attribuendo un punteggio da 1 a 10 agli elaborati. Entro metà luglio vengono individuati i cinque finalisti in gara durante Eurochocolate (14-23 ottobre), presso l'Università dei Sapori di Perugia, con l'esecuzione di tre torte al cioccolato identiche da 8 porzioni. Chi realizzerà l'opera migliore, vincerà un viaggio per due persone in Repubblica Dominicana, dove potrà visitare una piantagione di cacao e conoscere da vicino le fasi di coltivazione e raccolta della materia prima. Al secondo e al terzo classificato andranno forniture rispettivamente di 200 e 100 kg di cioccolato Icam. Presidente di giuria sarà proprio Knam che premierà in piazza, a Perugia, il vincitore del concorso.

Inoltre, sarà lui a inaugurare la sezione dedicata ai prodotti professionali del *temporary store* che Icam realizzerà a Milano, sempre nel novero dei festeggiamenti. Qui si potranno acquistare creazioni di pralineria di cioccolatieri italiani, che si alterneranno settimanalmente, oltre a tutti i prodotti Icam. "Sono molto contento di affrontare questa collaborazione con l'azienda, che ho visto crescere da quando sono arrivato in Italia – ha sottolineato Knam –. Diventare parte e dare il mio contributo a questo progetto è per me un grande piacere". [www.icamprofessionale.it](http://www.icamprofessionale.it)



## CAMBIO DI LOGO



Con 39 anni di attività, compiuti lo scorso 19 aprile, e 20 anni di guida da parte di **Umberto**

**Boscolo**, raggiunti appena il giorno prima, **FBM** cambia il proprio logo. "Sono anni reali e la prova è che si possono ancora trovare macchinari Fbm del 1977 funzionanti – spiega Boscolo –. In questi anni abbiamo superato le 130 nazioni in cui si producono dolci grazie alla nostra tecnologia. Partecipiamo a manifestazioni internazionali con una media di quasi due al mese, siamo presenti in format televisivi, su testate nazionali ed internazionali e abbiamo una scuola in Italia frequentata da alcune centinaia di persone ogni anno, appassionate o professioniste. Fbm ha la macchina più utilizzata al mondo nel settore bean to bar e conta collaborazioni con una decina di scuole professionali nei 5 continenti. Siamo anche partner esclusivi ed organizzativi all'interno della JMA School of Chocolate di Las Vegas...". E sul nuovo logo aggiunge: "È il simbolo di un cambiamento che sta continuando e nei prossimi mesi stupiremo ancora il mercato con la nostra dolce tecnologia. Nel frattempo, ringraziamo tutti coloro che ci hanno dato e continuano a darci fiducia".

[www.boscolo.it](http://www.boscolo.it)

## Pinocchio vincitore al Cartoon Cakes

23 candidati da tutta la Sicilia hanno partecipato al concorso regionale **Cartoon Cakes** a Caltagirone, Ct, organizzato da **Maria Piazza**, responsabile cake design dell'associazione Ristoworld Italy, presso l'istituto IPSIA "Carlo Alberto



Dalla Chiesa". Sono state eseguite 23 opere che raffiguravano personaggi dei cartoon e, al primo posto, si è classificato **Giovanni Mangione**, pasticcere agrigentino, con una scultura di zucchero artistico soffiato, colato e tirato. Questa era abbinata ad una torta della cake designer **Caterina Settimo** di Santa Ninfa, Tp, che ha impiegato le tecniche del modelling e della lavorazione della ghiaccia. La loro opera era ispirata alla fiaba di Pinocchio e ha convinto la giuria composta da Alfonso Barone, Pietro Guarnera, Caterina Tarantino, Giovanni Sagona e dalla stessa Piazza.

# A scuola di cucina dal re del cioccolato



Non lasciatevi fuorviare dall'insegna "lavaggio a secco". Se scendete appena con lo sguardo, tra le due vetrine scorgete l'inconfondibile K di **Ernst Knam**, che dà il benvenuto agli avventori della nuova scuola di cucina del "re del cioccolato". Situata in via Sciesa 15 a Milano, a pochi metri dalla pasticceria rinnovata nel 2015, l'abbiamo visitata a fine aprile in occasione dell'inaugurazione. L'inarrestabile pasticciere ha accolto entusiasta i giornalisti rivelando il mistero: ha voluto mantenere l'antica insegna di vetro colorato legato a piombo per conservare un pezzo della Milano di una volta, così come con il suggestivo lampadario firmato Giò Ponti, recuperato dal Cinema Mediolanum. Il locale è dotato di 8 postazioni attrezzate per lo svolgimento dei corsi pratici, durante i quali gli allievi sono impegnati nell'esecuzione delle ricette lavorando al fianco dello stesso Knam, e di 15 posti per i corsi dimostrativi, pensati come showcooking con degustazione finale, per conoscere gli originali accostamenti di gusti che costituiscono la firma dello chef. Come nel caso del bastoncino di pesce a base di gamberi rossi, asparagi viola di Albenga e paprika affumicata, preparato nella demo riservata agli ospiti dell'inaugurazione, conclusasi con la realizzazione di un cioccolatino con ripieno di ganache e gelatina di fragole al rabarbaro. La **Knam Experience Cooking Class** ha preso il via a fine maggio con un programma di corsi che spazia dal dolce al salato: i classici di Knam (le mousse e le torte Tris e Afrika); finger food per l'estate; dolci al piatto a base di frutta, cioccolato e spezie. La seconda serie di corsi, che partirà a settembre, prevede in più una serie di lezioni dedicate ai più giovani e ai bambini, e la possibilità di svolgere corsi individuali. La scuola annovera le aziende **Electrolux** e **Isa** quali main partner e si avvale della sponsorizzazione tecnica di **Alessi**, **Bragard**, **Contadi Castaldi**, **Fbm**, **Kartell**, **Martellato**, **Victorinox**, **Villeroy & Boch** e **Broggi**. [www.eknam.com](http://www.eknam.com)

Rossella Contato



L'ingresso del locale con l'antica insegna restaurata. Sotto, Ernst Knam nella sua nuova scuola di cucina a Milano.



## Cioccolatino rabarbaro rizoma/fragola

### Camicia: cioccolato fondente, pollockato rosa\*

#### Salsa di fragola

purea di fragola . . . . .	.g	250
saccarosio . . . . .	.g	10
inulina . . . . .	.g	50
destrosio. . . . .	.g	50
maltodestrine . . . . .	.g	50
sorbitolo . . . . .	.g	60
tabasco . . . . .	.g	1

Portare tutto a 104°C. Raffreddare.

#### Ganache al rabarbaro (rizoma)

panna 35% UHD. . . . .	.g	100
rabarbaro, rizoma in polvere . . . . .	.g	5
glicerina . . . . .	.g	100
destrosio. . . . .	.g	100
sale di Maldon . . . . .	.g	2
zucchero invertito . . . . .	.g	90

burro anidro . . . . .	.g	100
cioccolato latte . . . . .	.g	330
cioccolato fondente 60 % . . . . .	.g	240

Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti tranne il cioccolato. Raffreddare. Unire il cioccolato temperato. Utilizzare. Riempire un terzo con la salsa, poi la ganache, poi chiudere.

\*con macchie come nei quadri di Jackson Pollock



## Bastoncino di Findus, NO di KNAM

asparagi viola di Albenga, gamberi rossi e paprika affumicata

Per 20 bastoncini

asparagi viola di Albenga . . . . .g	10
prosciutto di Praga a cubetti . . . . .g	150

### Gamberi rossi

gamberi rossi freschi . . . . .g	400
panna fresca 33% mg . . . . .g	150
paprika affumicata . . . . .g	10

### Impanatura

pan Panko . . . . .g	250
farina 00 . . . . .g	50
uova intere . . . . .n	4
sale . . . . .qb	qb
pepe di Sarawak bianco . . . . .qb	qb

### Maionese bianca al frutto della passione

albumi freschi . . . . .g	00
olio di semi di girasole . . . . .ml	200
succo di frutto della passione . . . . .g	70
sale . . . . .g	5

Realizzare la maionese con tutti gli ingredienti.

### Decorazione

sale di Maldon  
koppert cress

Pelare gli asparagi e sbollentarli in acqua salata. Tagliare il prosciutto in cubetti piccoli. Con 300 g gamberi rossi, panna e paprika affumicata, fare una farcia. Tagliare grossolanamente i restanti 100 g gamberi rossi. Realizzare i bastoncini con gli appositi stampi di silicone stratificando farcia, asparagi, prosciutto e trito di gamberi. Abbattere.

Impanare con farina, uova e pan Panko. Friggere in abbondante olio di semi di girasole fino alla doratura a 180°C.

Salare con sale di Maldon e decorare con koppert cress (simile al prezzemolo). Servire con la maionese bianca a base di frutto della passione.



## Gamberi rossi siciliani al pepe di Timut, pompelmo rosa e terra di tè verde Matcha

10 assaggi

gamberi rossi siciliani . . . . .n	10
burro cacao Mycrio . . . . .g	100
pepe di Timut . . . . .g	2

Marinare i gamberi con pepe di Timut. Impanare con Mycrio.

### Agar agar di pompelmo rosa

spremuta di pompelmo rosa . . . . .ml	250
Campari . . . . .ml	50
zucchero semolato . . . . .g	20
agar agar . . . . .g	2

### Terra di tè verde Matcha

farina 00 . . . . .g	120
farina di mandorle . . . . .g	30
sale . . . . .g	2
Parmigiano grattugiato . . . . .g	60
burro . . . . .g	150
tè verde Matcha in polvere . . . . .g	5

Impastare tutti gli ingredienti, cuocere a 155°C.

Impiattare con Terra di tè verde. Posizionare i cubetti di agar agar. Posizionare i gamberi e servire con koppert cress e salsa di frutta esotica.

Ernst Knam



## Golden latte

Oltre il matcha e il kawa, è il momento della curcuma dentro il latte caldo: associata a cannella, zenzero o miele, diventa un elisir ayurvedico, degustabile a Parigi da **La Guinguette d'Angèle** (34, rue Coquillière), dove Angèle offre tutto bio, fiorito e gluten free.



## Stile e praticità per buffet

“Nel banqueting l'immagine è tutto: sottolinea l'importanza di una cena, colora un aperitivo di lavoro o aggiunge quel tocco di classe alle occasioni speciali – osservano in **Martellato** –. La gamma dei nostri prodotti dedicati al catering rivela la conoscenza dei segreti dell'arte del ricevere: una linea completa di articoli professionali per allestire con facilità ogni buffet”.

In primo piano i display e le alzate per dolci in plexiglass: accanto ai modelli trasparenti, satinati o dai colori pastello, trovano spazio proposte dal mood *minimal*, e altre ancora dal sapore classico, tutte dalle dimensioni compatte e con facile montaggio.

Martellato propone inoltre un vasto assortimento di articoli monouso come bicchierini e piattini, a cui aggiungono gli stampi per pièce per cake topper o composizioni artistiche da esporre durante i banchetti. [www.martellato.com](http://www.martellato.com)



## NUOVI GUSTI DELL'ESTATE

Nata a Genova nel 1939, **Tonitto** presenta i tre gusti per l'estate: Mandarino di Ciaculli, Ananas e Mora&Mirtillo, che arricchiscono la gamma dei sorbetti. “La nostra produzione continua ad

evolversi affiancando gusti nuovi a quelli tradizionali – spiega l'amministratore delegato **Luca Dovo** –. Siamo rimasti fedeli allo spirito di semplicità e genuinità che sottolineiamo a partire dai nomi dei prodotti – “Il Sorbetto”, “Il Gelato”, “Il Gelato Yogurt” – e tutti gli sforzi continuano a concentrarsi sulla filosofia della *clean label* e sull'orientamento verso i principi di alimentazione quanto più equilibrata e naturale possibile”. Ad occuparsi delle materie prime è il fratello **Massimiliano Dovo**, direttore di produzione, che fa rilevare l'attenzione con cui vengono selezionati gli ingredienti, oggi come alle origini, quando al timone c'era il nonno Antonio Tonitto. [www.tonitto.com](http://www.tonitto.com).



Luca e Massimiliano Dovo, amministratore delegato e direttore della produzione di Tonitto.



## A Tolone, la finale del Concours du Macaron Amateur

Piccolo come un *petits fours*, dal profumo intenso ed equilibrato, non troppo morbido, croccante all'esterno e poco elastico all'interno, ma soprattutto originale nell'abbinamento dei gusti. Ecco l'identikit del “perfetto macaron”.

Sono questi i parametri tecnici dettati da **Vincent Guerlain**, per gli appassionati che si misurano con uno dei prodotti più richiesti in pasticceria nel suo **Concours du Macaron Amateur**, appuntamento che appassiona tutta la Francia fin dalla prima edizione, con i membri Relais Desserts impegnati nelle selezioni regionali. E quest'anno il concorso è approdato anche in Italia, con noi di “Pasticceria Internazionale” in qualità di media partner e giurati, nell'evento organizzato da **Silikomart** presso la scuola **Hangar78**, con la partecipazione dell'accademico **Denis Dianin**.

I finalisti si sono incontrati lo scorso 21 maggio a Hyères, nei pressi di Tolone, nel laboratorio del *pâtissier chocolatier* **Denis Matyasi**. Nei colori vivaci del giallo, arancio e rosa, dipinti in qualche caso ed evocativi nel gusto, i 13 macaron hanno stupito negli abbinamenti caramello salato e rabarbaro; crema yogurt alla fragola; lime, basilico e barbabietola; cardamomo e vaniglia; yuzu, lampone e bacche di timur; cioccolato, fava di Tonka e ciliegia; limone italiano, yuzu e lampone; ganache sudachi e kumquat candito.

**Olivier Chupin** di Nantes ha vinto il primo premio con il macaron yuzu, lampone e zenzero, seguito da **Fadila Aberkane** di Lione, con il macaron ananas e basilico, e da **Pascal Rondin** di Montélimar con il macaron banana flambé e vaniglia Bourbon di Reunion. **Victoria Ferrari**, assistita da Dianin, si è distinta nei tempi di preparazione e nella buona esposizione del suo macaron alla carota esotica.

Nella giuria presieduta da **Christophe Felder**, c'erano **Mercotte**, blogger e critico gastronomico; **Jérôme de Oliveira**, **Marc Ducobu**, **Lilian Bonnefoi**, i MOF **Gérard Gautheron** e **Philippe Segond**, **Gilbert Vissian**, **Eric Bergon**, e i vincitori di passate edizioni 2015 e 2012.



Il vincitore Olivier Chupin con Vincent Guerlain e, accanto, il suo macaron vincitore.





## Ventennale del Richemont Club Italia

Festeggiamenti per il **Richemont Club Italia**, che ha scelto di celebrare il traguardo dei suoi primi 20 anni in Toscana, grazie all'organizzazione di **Gastone Pegoraro** con **DMP** e i soci toscani.

Tra i momenti clou, la cena di gala, in cui non sono mancati riconoscimenti, premiazioni e ringraziamenti a chi ha saputo distinguersi per particolari meriti, a partire dal presidente onorario e fondatore della sezione italiana **Piergiorgio Giorilli** e a **Fausta Consonni**; ad **Armando Guerini**, per la vittoria al concorso "La Spiga d'Oro" ad Expo Milano 2015, e a **Christian Trione** e **Riccardo Liccione** con il coach **Gianfranco Fagnola**, per il primo posto ottenuto a Sigep, nella "Bread in the City". Nominato socio onorario l'avvocato **Simone Pieragostini**, e un omaggio al presidente **Roberto Perotti**, che da due anni guida il Club.

Il giorno dopo i soci sono stati accolti presso la DMP della famiglia Pegoraro a Pistoia, dove si è tenuta la tradizionale assemblea dei soci, con un bilancio positivo dello scorso anno e indicazioni sui progetti futuri, tra cui le novità per il prossimo Sigep e sui concorsi internazionali, e l'apertura della nuova sezione Centro, già partita proprio nelle aule della Gustar. [www.richemontclubitaly.it](http://www.richemontclubitaly.it)

## Dolce stupore

Se la musica unisce i popoli, anche l'arte del cioccolato non è da meno. A dimostrarlo è stato un inusuale pomeriggio presso la **Pasticceria Eporedia**, a Bologna, dove una trentina di ragazzi arrivati da Montélimar, nella regione francese della Drôme Provençale, sono rimasti incantati dalla maestria di **Renato Zoia** e del suo staff.

I quindicenni, alunni del collège "Marguerite Duras", hanno potuto osservare come nascono praline, ganache e altre delizie ancora, cimentandosi loro stessi e gli insegnanti accompagnatori con macchinari e stampi.

Tra l'ilarità generale, i ragazzi hanno ascoltato la storia del cacao e la lavorazione del cioccolato, per restare poi letteralmente rapiti davanti alla bellezza della decorazione all'italiana, di cui Zoia è grande esperto.

Un'esperienza curiosa, per questi 29 ospiti di altrettante famiglie, impegnati in uno scambio culturale che passa anche dall'arte della pasticceria. Del resto, non poteva essere altrimenti, considerando che Zoia è stato insignito del titolo di ambasciatore del gusto italiano grazie alle sue partecipazioni a demo ed eventi, sia in Italia che all'estero.

Matteo Barboni



## Birra da cani

Non potete portare il cane al pub? Offritegli la **Dog Brew**, birra concepita per lui dalla statunitense **Flat 12 Bierwerks** con carote, patate, lievito di birra ed estratti di carne...  
<http://flat12.me>



## Panino perfetto, con gelato

L'evento **Panino Perfetto** declinato al **gelato**, ideato dalla delegata nazionale Conpait Gelato **Ida Di Biaggio**, con la collaborazione di **Alex Revelli Sorini**, è riuscito nell'intento: promuovere le arti del saper fare il pane e il gelato.

Insieme questi due prodotti rappresentano alimenti amati da molti, equilibrati e con un buon valore nutritivo. Da una parte c'è il pane che è vita e "nasce" in un affascinante processo di lievitazione. Dall'altra c'è il gelato, quello artigianale, energetico e leggero, che grazie alla ricerca applicata diventa parte importante anche dell'alimentazione del bambino, dello sportivo e dell'anziano.

Nella memoria collettiva, gelateria e panificazione sono sinonimi di cultura artigianale e di un lavorare le materie prime con cura e rigore. Con questo evento entrambe le professioni sono state valorizzate nel contesto internazionale della cucina italiana, facendo la loro parte, insieme, nelle ricette esclusive dei professionisti ospiti della **Federazione Italiana Cuochi**, in occasione dei **Campionati della Cucina Italiana** indetti a Montichiari, Bs, lo scorso marzo. Gelatieri e panificatori provenienti da tutta Italia, delegati regionali e membri del **Richemont Club Italia** hanno proposto uno street food d'autore. Panini dolci, salati, con i prodotti del territorio e farine speciali, fino alle ricette salutistiche per intolleranti.

"Siamo riusciti a comunicare come il mondo del gelato e della panificazione siano complementari, ottimi alleati. Un panino e un gelato possono creare grandi emozioni in ogni momento della giornata", ha spiegato Ida di Biaggio. Panino dolce a colazione, panino e gelato gastronomico per pranzo o aperitivo, panino e sorbetto alla frutta a fine pasto.

**Gianfranco Consiglio** (Luvi, Rapallo, Ge) e **Marco Pinetti** (Panificio Pinetti, Covo, Bg) hanno proposto Ma.Gi.Co., panino millerighe con l'aggiunta di miele, fichi e cannella, abbinato a gelato al cheesecake e lampone, con sensori di zafferano Dop de L'Aquila, fettine sottili di kiwi, fragole e mela verde, salsa di fondente e granelle di nocciole di Cravanzana e Pistacchi Dop Sicilia tostati e salati.

**Vito Giannello** (Chef del Gelato, Trescore Balneario) e **Stefano Malzanini** (Lo Scigno di Katja, Gussago) hanno presentato Dolce incontro, panino al limoncello con uvetta e curcuma, farcito con crema di ricotta profumata al limone di Sicilia e Trevisana candita a basso indice glicemico.

**Giuseppe Zerbato** (Il Gelataio di Vicenza) e **Claudio Perrone** (L'artigiano della Pizza, Vicenza) hanno creato il Panino dell'Amicizia, con farina di mais integrale di Marano (tipica vicentina), a lievitazione naturale, abbinato ad un gelato di ricotta vaccina dell'Altopiano di Asiago, aromatizzata con erba medicinale Maresina, crema di broccolo Fiolaro, trota affumicata dell'Alta Valle

del Chiampo ed emulsione di aceto balsamico.

**Guido Zandoná** (Ciokkolatte, Padova) ha collaborato con gli alunni della Scuola Alberghiera Almerico Da Schio (coordinati dal prof. Paolo Zanin) alla

proposta Messner Pietro Querini, pan brioche arricchito con farina di mais e polenta, abbinato ad un gelato al baccalà con olio d'oliva e prezzemolo.

Era dolce il Pane & Salame di **Alessandro Lancerini** (Gelateria Fiore, Suzzara, Mn) e **Fabrizio Zucchi** (Panificio Zucchi, Mazzano, Bs), ovvero pane sfogliato profumato all'arancia con gelato al salame dolce.

**Giacomo Rubagotti** (Con Gelato, Adro, Bs) e **Giovanni Corsini** (Panetteria Corsini, Adro) hanno presentato il Panghiotto con cocco rapé abbinato a gelato al cremino.

**Roberto Galligani** (Casa del Gelato, Albenga) e **Pietro Freddi** (Panificio Freddi, Brescia) hanno optato per una lievitazione mista e per una farina macinata a pietra: il panino si chiama Fico, al burro e con gelato ai fichi secchi, miele di acacia e crumble di noci.

Impastato con lievito naturale e a base di grano Perciasacchi di Sicilia, Bianco Pistacchio era il panino di **Fabio Bracciotti** (Crème Glacée, San Benedetto del Tronto) abbinato al gelato al cioccolato bianco, pistacchio spalmabile e pistacchi caramellati di **Gregorio Di Agostini** (Forno Brisa, Bologna).

**Ida Di Biaggio** (Novecento, Pescara) e **Beniamino Bazzoli** (Pasticceria Bazzoli, Odolo, Bs) hanno presentato 40 g di Salute, pane a lievitazione mista con burro, latte senza lattosio e fibra d'avena, abbinato a sorbetto alla mela a ridotto contenuto di zuccheri e glassa al rum Zacapa Riserva.

Obiettivo raggiunto, per un evento che di ottimi "ingredienti" ne aveva tanti e due importanti: il pane e il gelato. "A fine evento, il presidente FIC, **Rocco Pozzullo**, ha voluto omaggiare la nostra presenza ai Campionati con una targa di riconoscenza. In qualità di organizzatrice, voglio ringraziare tutti i colleghi che, attraverso la loro professionalità, hanno reso l'evento un successo!".

Chiara Mancusi



## Una bomba di chia

Chia Bomb è la bevanda che unisce i semi di chia (*Salvia hispanica*, pianta floreale della famiglia delle Lamiaceae, nativa del Guatemala e del Messico) con vaniglia, zenzero, limone, acqua purificata e sciroppo d'acero. Ricca in calcio, fibre, proteine, fosforo, ferro, vitamina C e omega3, la si trova su [www.yumi.fr](http://www.yumi.fr)





# Tutti i biscotti che vuoi!

Colatrice da banco con testate di colaggio per impasti duri, semi-liquidi e taglio filo. Touch screen. Sistema di pulizia testata extra-rapido.



Per informazioni [WWW.BOSCOLO.IT](http://WWW.BOSCOLO.IT)



## Convention, dimostrazioni, porte aperte e corsi accademici. L'impegno di Saima nella formazione

Tante le attività accademiche e dimostrative che **Saima** – azienda leader per la rappresentanza e la distribuzione di materie prime e semilavorati nel mondo del dolce – propone agli artigiani. E il calendario 2016, ricco di appuntamenti, ha già visto tra gli altri, lo svolgimento di due incontri che hanno calamitato l'attenzione degli operatori. Oltre 250 tra pasticceri, chef e gelatieri hanno infatti partecipato, ad inizio aprile, all'appuntamento intitolato **Le nuove regole della pasticceria moderna**, che ha visto l'incontro tra la creatività di **Leonardo Di Carlo** e l'expertise della **Giuso**, in occasione della presentazione delle innovative basi strutturanti Unico, frutto della collaborazione tra i due (si veda l'articolo sul n. 280 ndr). Applicazioni e degustazioni a temperatura positiva (mousse, bavarese) e negativa (semifreddi) hanno



L'appuntamento in Saima di aprile con Leonardo Di Carlo era dedicato alle basi Unico di Giuso.



Salvatore De Riso in maggio ha partecipato alla giornata indetta da Saima con Braims/WALDKORN/CSM Italia.

costituito l'oggetto intorno al quale ridisegnare la pasticceria moderna. L'incontro **Dalla riscoperta dei sapori autentici dei cereali antichi al benessere del consumatore**, promosso ad inizio maggio in partnership con **Braims/CSM Italia** e con la partecipazione di **Salvatore De Riso**, ha coinvolto circa 300 operatori, affrontando il tema delle tendenze alimentari salutistiche e la sempre maggiore attenzione dei consumatori verso un'informazione chiara ed immediata. Anche grazie all'intervento del prof. **Carlo Meo**, docente di Food Experience presso il Polidesign del Politecnico di Milano, la giornata ha offerto momenti di approfondimento, con confronti che si sono protratti anche durante la degustazione finale dei prodotti di panificazione, da prima colazione e dei lievitati da ricorrenza realizzati con cereali antichi **WALDKORN**.  
[www.saimaspa.com](http://www.saimaspa.com)

# Risparmiare?

## Innovare con stile

- LED RAGGIUNGIMENTO TEMPERATURA CALDO
- LED RAGGIUNGIMENTO TEMPERATURA FREDDO
- MODALITÀ RISPARMIO ENERGETICO
- COCLEA ESTRAIBILE
- TAVOLO VIBRATORE DOUBLE MOULDS
- DOSATORE DI SERIE
- SPEGNIMENTO AUTOMATICO SENZA OPERATORE
- CARRELLO RICOPRITORE PROFESSIONALE DIVISIBILE

**PRIMA**

PROFESSIONAL FOR IMAGINATION

**COMPATTA**

PROFESSIONAL FOR IMAGINATION

**PROXIMA**

PROFESSIONAL FOR IMAGINATION



**FBM**  
FOOD BOSCOLO MACHINES

Per informazioni  
[WWW.BOSCOLO.IT](http://WWW.BOSCOLO.IT)

## San Pasquale Baylon, patrono dei cuochi di Torino

Nella parrocchia torinese di San Tommaso viene venerata una statua di Pasquale Baylon, il santo protettore dei cuochi e delle cuoche torinesi, mentre un suo ritratto è situato nel coro della chiesa del Monte dei Cappuccini. E come accade da 294 anni, anche quest'anno, il giorno della nascita del santo, i membri dell'**Associazione Cuochi di Torino e provincia** si sono infatti ritrovati nella chiesa di San Tommaso e, dopo la Messa, hanno festeggiato con un rinfresco in sacrestia.



L'Associazione è molto attiva nel campo della formazione: presso il proprio centro La Scuola, organizza corsi di cucina professionali di 100 ore, di pasticceria base di 30 ore, di pasticceria creativa e di perfezionamento, oltre a corsi amatoriali monotematici.

[www.cuochitorino.it](http://www.cuochitorino.it)

## Zabaglione

ricetta tradizionale

Per 1 persona

tuorlo . . . . .	n	1
cucchiaino di zucchero . . . . .	n	1
Marsala (o moscato o vino bianco, corrispondenti ad un guscio d'uovo colmo) . . . ml		40

Montare il tuorlo con lo zucchero lavorando con una frusta, fino ad ottenere un composto liscio e cremoso. Unire il Marsala direttamente sul fuoco, se si utilizza un recipiente di rame, oppure a bagnomaria. Addensare la crema sempre sbattendo dal basso in alto, prestando attenzione a non far coagulare le uova con un calore troppo forte. Lo zabaglione è pronto quando la crema è densa e spumosa; non deve mai arrivare a bollire. Servire subito con paste di meliga, lingue di gatto o altri biscotti secchi. D'estate è ottimo freddo, servito in coppa con panna.

## In laboratorio con Armando

Da aprile è sul piccolo schermo, canale 221 di Alice Tv, per il suo "Giro del mondo in 80 dolci". Ma **Armando Palmieri**, il nostro esperto online – che risponde alle vostre domande nella rubrica NoixVoi 2.0 su [www.pasticceriaextra.it](http://www.pasticceriaextra.it) e sulla rivista – ha inaugurato anche la sua scuola Open Pastry Kitchen, in collaborazione con la personal chef **Maria Grazia Liuzzi**, a Senago, Mi. Si tratta di un laboratorio didattico: "Vogliamo offrire un ambiente dove condividere la passione e l'arte culinaria, uno spazio aperto a tutti".

In calendario, tra gli appuntamenti di pasticceria, vi sono i laboratori pratici di 2 settimane e corsi amatoriali su tecniche di esecuzione e realizzazione "ragionata" di mignon, creme e bavarese, glasse, lievitati da colazione, pasticceria salata, semifreddi e specialità regionali. In laboratorio si cucina, tra serate a tema e corsi su pizze, focacce, verdure, sushi, pasta... [www.openpk.it](http://www.openpk.it)

C.M.



## I PROFESSIONISTI AL SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI



Nuovo catalogo per **Villa & Stacchezzini**: nella linea praline, oltre ai classici nocciola e pistacchio, ci sono novità come Arancio e Limone Scoppiettanti, mentre nell'alta gamma arrivano l'innovativa Nocciolina la Pralina, dal gusto gianduia fondente home made; Tartufi, Zabaglione e Liquorini in tre gusti (sambuca, liquirizia e caffè); nuovi formati sono previsti per i dragée, tra cui le Fave di cacao. Anche la linea di gastronomia si arricchisce

(salame, baguette, pannocchia...) per confezioni regalo e composizioni natalizie.

"I nostri canditi – sottolinea **Carola Stacchezzini** – sono ottenuti da selezionati frutti della nostra generosa Italia, canditi dallo chef **Massimo Villa** nei gusti arancia, limone, cedro e bergamotto". Mentre la crema da spalmare, "fiore all'occhiello, classica fondente e al caffè, è disponibile anche in secchielli da 5 kg per farcire prodotti di pasticceria, variegare il gelato e condire gli yogurt con il 45% di nocciole. E poi arriviamo agli Happy Days, dove la fantasia non ha confini: il cioccolato prende forma per Halloween, San Valentino, Festa della Mamma, battesimi, compleanni... Il Natale sarà più goloso che mai con la linea abeti e con Babbi Natale, pupazzi di neve, angeli e stelle, anche in formato ridotto per vendite d'impulso a fianco cassa. Senza dimenticare la Pasqua con i colori e le forme di primavera, che si appropriano del cioccolato dandoci la possibilità di creare ogni volta 'sogni da scoprire', con uova in 4 misure e svariati soggetti, dal classico coniglio 'rivisitato' al più grintoso leone. Su [www.villaestacchezzini.it](http://www.villaestacchezzini.it) – conclude Carola – si può visionare tutta la nostra offerta: contattateci per info e per accedere a promozioni riservate ai Partner V&S".

## Bigusto su stecco

**L'italiano** è l'innovativo kit **Silikomart** per realizzare gelati e ghiaccioli su stecco bigusto. La stabilità dei supporti in plastica e la flessibilità degli stampi in silicone si sposano garantendo tenuta della forma, sformatura facilitata del prodotto fino a - 60°C, ottimizzazione dei tempi di realizzazione e facilità di stoccaggio.

[www.silikomart.com/professional](http://www.silikomart.com/professional)



## Come in una casa

A Cibus, **Molino Pasini** ha accolto i visitatori presso "Come in una casa", uno speciale spazio in cui convivevano stili diversi: complementi d'arredo protagonisti della storia del design, pezzi antichi, etnici, contemporanei o semplici oggetti d'uso quotidiano. "Un'inaspettata relazione tra il mondo del food con i suoi sapori e profumi e il mondo del design con i differenti materiali, forme, epoche e culture". L'allestimento è stato curato dallo studio Vandersande di Milano grazie a Altai, Cassina, Forme di Farina, Knoll, Made a Mano, Studio Dimore Collection. [www.molinopasini.com](http://www.molinopasini.com)



## Naturale e responsabile

Se fino a qualche tempo fa lo zucchero ricavato dalla frutta era conosciuto solo sotto forma liquida, mentre il fruttosio e il glucosio erano prodotti prevalentemente dai cereali, grazie alla ricerca messa in campo da **Naturalia** è possibile utilizzare oggi lo zucchero cristallino da uva. Le tre referenze **crystal/DEXTROGRAPE** (destrosio d'uva), **crystal/FRUCTOGRAPE** (fruttosio d'uva) e **crystal/GRAPESUGAR** (zucchero d'uva) sono disponibili in formato 5 kg e da 20 kg e anche con certificazione "organic".

Testimonial è il pastry chef **Maurizio De Pasquale**: "Il peso molecolare degli innovativi zuccheri cristallini estratti dalla frutta permette una maggiore viscosità con conseguente abbassamento del punto di congelamento. I prodotti finiti risultano più caldi, morbidi, e rotondi nel gusto. Il loro potere dolcificante non sovrasta la percezione naturale degli altri aromi, anzi la esalta, diventando ideali per un bilanciamento diverso della dolcezza e dell'apporto". [naturaliaingredients.com](http://naturaliaingredients.com)



## VIETNAM COCOA TOUR

Si è conclusa con successo l'esperienza di **Rocco Tribuzio**, giovane pasticciere pugliese che, all'ultima edizione di Sigep, si è aggiudicato il **Vietnam Cocoa Tour**. Il viaggio nel Paese asiatico prevedeva l'esplorazione delle piantagioni di cacao da cui ha origine Belcolade Origins Vietnam 73, monorigine fondente prodotto con fave di cacao provenienti dal delta del Mekong, protagonista del concorso **The Ultimate Chococake Award**, svoltosi proprio a Rimini. L'idea di coniugare un premio ad un'esperienza sul campo, ma anche a valori di sostenibilità ambientale, nonché di ricerca su nuove ricette, è nata dalla condivisione tra Sigep e **Puratos**, che insieme hanno condotto il progetto. Fra i dieci finalisti Tribuzio si è imposto grazie alla valutazione della giuria composta da Roberto Rinaldini, Davide Malizia, Antonio Daloso, Sebastiano Caridi, Alfonso Pepe e Boris Willo, capitanati da Gino Fabbri.

In Vietnam, Puratos ha realizzato il Cocoa Demonstration Center, per fornire lezioni teoriche e pratiche ai contadini, e un Centro di raccolta per acquisto, fermentazione ed essiccazione del cacao, pilastri del programma di sostenibilità **Cacao-Trace**, per una produzione sostenibile e con il coinvolgimento degli operatori locali. Dopo aver accompagnato Tribuzio nel tour, i giudici si dedicano ora alla creazione di ricette che sposino il gusto di Vietnam 73 con prodotti tipici del Paese Orientale, dal riso alla soia, dallo zenzero al calamansi.



I protagonisti del tour vietnamita. Da sinistra: Boris Willo, Antonio Daloso, Roberto Rinaldini, Rocco Tribuzio (vincitore del concorso), Sebastiano Caridi, Alfonso Pepe e Davide Malizia.

## Cioccolato protagonista a Torino

Il primo Festival del cioccolato gourmet e delle delizie **Passione Cioccolato** – organizzato tra fine aprile ed inizio maggio da Vittorio Castellani, in arte Chef Kumalé, in collaborazione con **Conpait** e **Officina del Gusto** e la media partnership di “**Pasticceria Internazionale**” e **TorinoSette** – ha visto la presenza di noti cioccolatieri a Torino nel Borgo Medioevale.

Numerosi i visitatori, che hanno preso d’assalto le master class dove, tra gli altri, **Silvio Bessone** ha illustrato il manifesto del BMP Bessone Method Patent per un cioccolato buono, sano, sicuro, giusto e sostenibile; **Guido Castagna** il suo metodo naturale, e **Guido Gobino** il cioccolato mono origine. Storie affascinanti, racconti e visioni del cioccolato d’autore, tra raffinate degustazioni e abbinamenti insoliti. **Alessandro Del Trotti**, Conpait, ha presentato i cioccolatini aromatizzati alle spezie e molto apprezzati sono stati quelli di prodotti Gobino con il vermouth **Cocchi** e di diversi tipi di cioccolato con le birre vive **Baladin** di **Teo Musso**. E non sono mancate le novità in anteprima: Bessone, affiancato da **Valerio Angelino Catella**, ha presentato **Cicolata**, la sua nuova *energy drink* preparata con la cuticola delle fave di cacao (finora considerata uno scarto), ricca di principi attivi: lasciandola in infusione, si trasforma in bevanda che ricorda la gazzosa (è gasata con Co2), dissetante, analcolica, con nota di cacao evidente e contenente il 6-7% di zuccheri. **Renzo Papa** di **Baratti & Milano** ha proposto la degustazione del cremino ai 4 cioccolati, eccezionalmente in versione XXXL; molto visitata anche l’esposizione di confezioni e packaging della storica casa piemontese. Numerose le spalmabili, con diverse percentuali di nocciole e di cioccolato: novità quella alla *canapa sativa* di **Green Italy** e quella di nocciola bologina con oltre il 50% di nocciole Piemonte Igp, dell’azienda agricola **Altalanga**. Tra i vari prodotti in esposizione anche lo zafferano coltivato in Piemonte da **Il Regno delle Spezie**, le fave di cacao, le spezie e gli infusi dal Perù di **Buen Vivir**, la vaniglia Bourbon del Madagascar di **Olga**, le specialità a base di liquirizia della **Liquerizieria**, le cialde alla nocciola e lo zucchero filato al cacao di **Torinda**, i liquori artigianali di **MenTorino**, le specialità de **La Perla di Torino**, con quelle dei Maestri del Gusto **Lorenzo Zuccarello**, **Ziccat**, nonché della torinese **Marta Dalmaviva**...

La **Sicilia** era la regione ospite, con le prelibatezze selezionate da **Zabbara**, negozio torinese dove si possono trovare specialità siciliane, e naturalmente il cioccolato di Modica. L’evento è stato inoltre l’occasione per celebrare il gemellaggio con il **CioccolArt Sicily Museum**, situato presso il Convento Agostiniano di Forza d’Agrò, Me.

“Un particolare ringraziamento alla Camera di Commercio di Torino e a ‘Pasticceria Internazionale’ – ha dichiarato Castellani in chiusura – per aver creduto in **Passione Cioccolato** fin dalla prima edizione, a Conpait, ICIF e Officina del Gusto per il loro supporto e a tutti gli espositori, che hanno contribuito con la loro presenza a rendere così ricco e attrattivo l’evento, e a tutto il personale del Borgo medioevale per la preziosa collaborazione. Ci rivediamo il prossimo anno!”



Il nuovo sorbetto al Cioccolato Chontalpa è il punto di arrivo di una ricerca comune tra Guido Gobino e il gelatiere Alberto Marchetti, accomunati dalla passione per le cose buone e impegnati con la Fondazione Slow Food.





## Orgogliosamente Made in Italy

“La mia filosofia è sempre stata quella di rinnovare il settore del packaging con un’immagine più moderna, creativa e di qualità”. Così esordisce **Lucia Iraci**, fondatrice nel 1995 della **Iracipackaging** a Milano. “L’involucro deve essere bello di per sé, valorizzare il contenuto e, partendo da questo concetto, per l’alta pasticceria, cioccolateria ed enogastronomia di nicchia, lanciamo veri e propri progetti vetrina a tema due volte l’anno, per Pasqua e Natale, che prevedono scatole, tessuti, carte, nastri, fiori, ceramiche ed accessori. Le nostre creazioni sono rigorosamente artigianali ed orgogliosamente Made in Italy, recuperando il ‘saper fare’ della nostra tradizione attraverso il lavoro delle maestranze che operano nell’atelier/laboratorio, specializzate in falegnameria, torneria, sartoria... Tra queste, per esempio, la linea Babushka per il prossimo Natale (in foto)”.

L’azienda offre soluzioni di packaging e su misura per le attività che desiderano coordinare immagine e brand negozio, con scatole, shopper, nastri, carta. A queste si aggiungono la specializzazione per il

mondo della sposa e le linee per moda, design, home decor, *jewelry* e il recente *fly business* (piccole confezioni adatte ad essere trasportate nel bagaglio a mano). La collezione Luxury Limited Edition è ispirata allo *tsutsumi*, l’arte giapponese del confezionare, e include una selezione di tessuti, tecniche di stampa e design d’avanguardia. Tra i servizi proposti ci sono anche creazione del concept, la realizzazione di grafica e loghi, la prototipazione e la produzione finale.

[www.iracipackaging.it](http://www.iracipackaging.it)



## Ricettari stagionali

**Debic** presenta **I Ricettari Stagionali**. Nel corso dell’anno i *culinary advisor* **Davide Tabarri** e **Andrea Gamberini** propongono preparazioni ispirate ad ogni stagione raccolte in ricettari gratuiti, scaricabili dalla sezione Cataloghi e Ricettari su [www.Debic.com](http://www.Debic.com). Di ogni ricetta si illustrano ingredienti e preparazioni, e si riportano valori nutrizionali di ogni ingrediente, tempi di preparazione, difficoltà ed approfondimenti sui prodotti. Il progetto ha preso il via in primavera con il primo ricettario da cui è tratta la ricetta che segue, mentre l’estivo esce a fine di giugno. Un’ulteriore ricetta – del Carpaccio d’ananas, gelato e biscotto – è su [www.pasticceriaextra.it](http://www.pasticceriaextra.it)

### *Torta fruit passion con dacquoise all’amaretto*

#### **Daquoise all’amaretto**

Burro Cake Debic . . . . .	.g	350
farina 00 . . . . .	.g	250
zucchero a velo . . . . .	.g	200
uova . . . . .	.g	120
farina di mandorle . . . . .	.g	100
fecola . . . . .	.g	100
granella di amaretto . . . . .	.g	50
lievito chimico . . . . .	.g	3

Unire Burro Cake Debic e zucchero a velo e montarli in planetaria (frusta

“K”). Aggiungere, poco alla volta, le uova e, di seguito, farine e lievito. Stendere uno strato di impasto alto 3 mm circa in una teglia da forno. Cospargere di granella di amaretti, infornare a 160°C per circa 8 minuti e, quando la si toglie dal forno, coprire con un’altra placca.

#### **Farcitura**

Crème Caramel Debic . . . . .	l	1
fondente . . . . .	.g	250
passion fruit . . . . .	.g	150
pasta all’arancia . . . . .		qb

Portare a bollire il Crème Caramel Debic. Versare sopra al cioccolato profumato con un cucchiaino di pasta all’arancia, amalgamare bene il tutto fino a una crema liscia. Aggiungere la polpa di frutto della passione e mescolare.

#### **MONTAGGIO E FINITURA**

Tagliare la daquoise e posizionarla negli stampi. Riempirla con la farcitura e fare raffreddare per almeno 3 ore in frigorifero. Sformare, decorare a piacere e servire.





# ORIENTE INCROCCIA OCCIDENTE

## FOOD&HOTELASIA2016

“ L’esperienza di **Food&HotelAsia2016**, svoltasi a Singapore in aprile, non è stata solo l’ottima occasione di seguire e valorizzare le tante aziende italiane che, con crescenti professionalità ed entusiasmo, e non pochi sforzi economici, raggiungono tutti i continenti, esportando l’eccellenza del Made in Italy, ma anche valida opportunità per soddisfare le nostre curiosità alimentari da condividere con tutti voi lettori.

Con 72.000 visitatori (45% dei quali stranieri) e 3.198 espositori (81% dei quali stranieri) su 97.000 m<sup>2</sup>, FHA ha stimolato fruttuose connessioni a livello internazionale. Lasciandovi alla lettura di curiosità e novità dal sapore esotico, da felici media partner dell’evento, diamo adesso appuntamento alla prossima edizione, dal 24 al 27 aprile 2018, sempre a Singapore.

[www.foodnhotelasia.com](http://www.foodnhotelasia.com) ”

Grande successo per le varie competizioni artistiche, organizzate da Singapore Pastry Alliance, associazione presieduta da Ting Kai Kong (in foto con i pastry chef Anil Rohira e Chen Chui Foong e Livia Chiriotti).



La grass jelly si realizza bollendo gambi e foglie ossidate di *Platostoma* palustre con carbonato di potassio e amido. Questa gelatina, un po’ amarognola e iodata, di un translucente marrone, viene fatta a cubetti o palline e miscelata con sciroppo per bevande (anche definite *bubble tea*) o dessert rinfrescanti (*yin*), come questa in cui si inserisce anche latte fresco, [www.tsmfood.com](http://www.tsmfood.com)





Il miglior caffè assaggiato da noi in città: **Artisan C. Specialty Coffee** (la 'C' sta per *coffee*) fa parte del The Art Space nel centro commerciale Suntec City. La spaziosa galleria d'arte diventa luogo pacifico e fonte di ispirazione in cui sorseggiare blend forniti da Common Man Coffee Roasters, oltre a tè, cioccolate calde e stuzzichini, offerte dai giovani baristi Mandy e Issac.



**Honeymoon Dessert** è una catena nata ad Hong Kong e propone solo dessert in stile orientale, fra pudding, mochi, zuppe dolci... quasi tutto al cucchiaio e a base di latte di soia, mango, durian, riso, sago e latte vaccino nel caso della custard cream. Nel locale di Bugis Junction abbiamo assaggiato il durian pancake con il suo gusto molto particolare, insieme a vari bubble tea.  
[www.honeymoon-dessert.com](http://www.honeymoon-dessert.com)

Malgrado il nome sia generico, con i nidi di rondine ci si riferisce ad una particolare selezione di specie di uccelli, le salangane, simili ai rondoni, che formano dei nidi utilizzando la secrezione salivare. Questi sono solitamente costruiti, in circa 30 giorni, sulle sporgenze delle pareti più inaccessibili di grotte, e sono edibili. Specie i cinesi li ritengono dei toccasana per la pelle. **Kim** realizza le sue bevande e proprio con questi nidi provenienti dalle coste della Thailandia. Senza coloranti o conservanti, esistono le varianti al ginseng, zucchero roccia e datteri rossi.  
[info@ttskim.com](mailto:info@ttskim.com)



Castagna d'acqua, calamansi, lime, rosa, orzo... **Myfresh** produce succhi e sciroppi nel suo moderno stabilimento in Malesia, con numeri annuali che superano i 6 milioni di litri di bevande e puree concentrati.  
[www.myfresh.com.my](http://www.myfresh.com.my)



Senza lattosio e gluten free, le spalmabili **Kayamila** sono disponibili nei gusti originale (con latte di cocco, amido, uova, zucchero di canna e foglie di *Pandanus Parkinson* - genere di piante della famiglia *Pandanaceae* che comprende oltre 600 specie distribuite nella fascia tropicale di Africa, Asia e Oceania), oppure con aggiunta di vaniglia, caramello salato e agrume calamansi.  
[www.kayamila.com](http://www.kayamila.com)

Prodotti in Singapore da **Chinatown**, Lava sono tre dolcetti da gustare bolliti o fritti: palline di riso glutinoso ripieni di crema pasticcera, così come le palline di sesamo, e infine le palline di zucca.  
[www.chinatownfood.com.sg](http://www.chinatownfood.com.sg)



Il "re dei cibi alcalini" aiuta a purificare il sangue e sostenere il sistema immunitario. **Kinohimitsu Sky Grass** sfrutta il *wheatgrass*, erba di grano, alimento preparato a partire dai cotiledoni

delle piante di grano tenero, per ottenere bustine da diluire in acqua. Per la pelle, invece, ecco il **collagene** liquido, mentre per il vigore maschile, non manca **Maca Men** (anche detto ginseng peruviano, la maca è una pianta erbacea, nativa della Cordigliera delle Ande),  
<http://sg.kinohimitsu.com>

Fra i *superfood* è sempre più in auge la canapa (“la fonte di proteine più digeribili sul pianeta”, con aminoacidi, omega 3&6 e fibre), specie per una dieta vegana. La canadese **Natera** li propone in semi da consumare così o in varie ricette, nelle versioni con aceto o sale rosa dell’Himalaya. Oppure in polvere con proteine ai gusti fondente, vaniglia e mora/melograno, [www.nateralife.com](http://www.nateralife.com)



L’*umeboshi* è un popolare condimento della cucina giapponese a base di prugne salate, ovvero i frutti dell’albero *Prunus mume* (una forma intermedia tra un pruno ed un albicocco) arrivate a maturità. Il **Kishu Ice Ume** è la versione surgelata che si trasforma in dessert, conservando la giusta acidità, [www.tonohata.co.jp](http://www.tonohata.co.jp)



La *mooncake* (torta lunare) è un dolce cinese che deve il suo nome dal fatto che la festa di metà autunno è dedicata all’osservazione ed al culto della luna. Quelle tradizionali sono rotonde o rettangolari, con diametro di circa 10 cm; un ripieno spesso e pastoso, composto di *anko* o di pasta di semi di loto, circondato da una crosta sottile e può a volte contenere tuorli salati di uova d’anatra. **Home’s Favourite** le propone con il *durian* (definito il frutto più disgustoso del pianeta per l’odore forte e pungente), anche nella versione nera e dorata, [www.homesfavourite.com](http://www.homesfavourite.com)



Dalla Cina, l’aglio nero Cangshan è considerato il più pregiato al mondo, dal gusto intenso e ricco di valori nutrizionali. La **Defu** lo propone sia fermentato che in capsule o unito ad orecchie di mare (*abalone*), [www.defugarlic.com](http://www.defugarlic.com)



Anche noto come “mela verde di Taiwan”, con il dolce e fragrante *jujube* si realizzano bevande, birre, gelatine e sciroppi.

Il *dragon fruit* (pitaya) è un frutto tropicale della pianta di cactus della specie *Hylocereus*, che si sta diffondendo in Asia e sembra una palla infuocata dalla pelle esterna rossa o gialla, con interno di colorazione bianca o rossa e semi commestibili; il sapore è delicato e dolce.

La *guaiava*, o guava, è un frutto di forma variabile (sferica, ellittica, piriforme), di colore giallo o verde-giallo, liscio o rugoso, con polpa bianca o bianco-gialla, rosa o rossa, dolce, agrodolce o acido, con numerosi semi, piccoli e bianchi.



Le proprietà della bacca di goji sono ormai note, al punto che le troviamo ovunque, anche ricoperte di fondente, per unire la golosità al potere antiossidante, con un super apporto di vitamina C e betacarotene, [www.chocgoji.com](http://www.chocgoji.com)



L’unica bevanda frizzante al miele australiano si chiama **Nuhoney** ed è adatta anche per mix alcolici, [www.nuhoney.com](http://www.nuhoney.com)

L’orso nero di Formosa è quasi raro come il tè **Li Shan Mountain Tea**, coltivato ad alte quote che, assorbendo l’aria delle foreste di montagna, aumenta il colore verde smeraldo delle foglie, [www.pingshantea.com.hk](http://www.pingshantea.com.hk)





www.agrogepaciok.it    

# 5-9 NOVEMBRE 2016 LECCE FIERE, PIAZZA PALIO

OLIMPIADI DEL GUSTO 2016  
Tuffo dal trampolino - Categoria: Pasticceri



# AGROGEPACIOK®

## SALONE NAZIONALE DELLA GELATERIA, PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA E DELL'ARTIGIANATO AGROALIMENTARE

ORARIO FIERA: ORE 10.00/19.00 (MERCOLEDÌ 9 CHIUSURA ORE 18.00)  
INGRESSO FIERA: € 10,00 | INFO +39 0832 457864

# BIGLIETTO OMAGGIO VALIDO PER UN SOLO INGRESSO SE CORRETTAMENTE COMPILATO

presentato da



in collaborazione con



organizzazione



media partner



Compilare in stampatello in ogni sua parte e consegnare all'ingresso

NOME \_\_\_\_\_

COGNOME \_\_\_\_\_

AZIENDA \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

CITTA' \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ PROVINCIA \_\_\_\_\_

NAZIONE \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_

FAX \_\_\_\_\_

P.IVA \_\_\_\_\_

Professione	<input type="checkbox"/> 1. PRODUTTORE	Settore di attività	<input type="checkbox"/> 1. PASTICCERIA	Categoria	<input type="checkbox"/> 1. MATERIE PRIME
	<input type="checkbox"/> 2. GROSSISTA		<input type="checkbox"/> 2. GELATERIA		<input type="checkbox"/> 2. IMPIANTI/ATTREZZATURE
	<input type="checkbox"/> 3. DETTAGLIANTE		<input type="checkbox"/> 3. PANIFICAZIONE		<input type="checkbox"/> 3. ARREDAMENTO
	<input type="checkbox"/> 4. ALTRO (specificare)		<input type="checkbox"/> 4. RISTORAZIONE		<input type="checkbox"/> 4. SERVIZI
			<input type="checkbox"/> 5. HOTEL		<input type="checkbox"/> 5. CONFEZIONAMENTO
			<input type="checkbox"/> 6. BAR		<input type="checkbox"/> 6. ALTRO (specificare)
			<input type="checkbox"/> 7. PUB		

RICEVERE INFORMAZIONI SU:  la prossima edizione  come partecipare in qualità di espositore  
 i servizi offerti  come usufruire degli spazi pubblicitari della fiera

## TIMBRO ESPOSITORE



INFORMATIVA EX ART. 13 D.Lgs. N. 196/2003 E CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI

Agenzia Eventi, titolare del trattamento, tratta i dati personali da Lei forniti per le finalità inerenti alla prestazione dei servizi indicati e, previo suo consenso, per aggiornarLa su iniziative e/o offerte future. Lei potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs 196/2003 (aggiornamento, rettificazione, integrazione, cancellazione, trasformazione) rivolgendosi ad agenzia Eventi, via Zanardelli 99, 73100 Lecce o inviando una mail al seguente indirizzo di posta elettronica:

[info@agenziaeventi.com](mailto:info@agenziaeventi.com)



Come piccoli gioielli, le perle di collagene sono proteine fibrose estratte dalla pelle dei pesci di acqua salata, collagene marino. Con esse – disponibili rosse, verdi, blu, bianche, gialle, nere, mirtillo, sciroppo d'acero e sale Koji –, si decorano dolci e realizzano le bevande comunemente definite *bubble tea*.



Con latte fresco di mucca e crema di cocco, **Kokos** è il formaggio al cocco da abbinare alla frutta, [www.cheeselandinc.com](http://www.cheeselandinc.com)

**SpringFresh** è l'acqua imbottigliata dalla fonte nelle isole del sud della Nuova Zelanda, da Naturally Pur New Zealand. [www.naturallypurenz.com](http://www.naturallypurenz.com)



È un'azienda danese a lanciare il sorbetto bio in onore del cocktail Singapore Sling, a base di ananas, fragole, ciliegie, spezie, zucchero di canna, alga *Saccharina latissima* e succo di betulla, [www.isfraskaroe.dk](http://www.isfraskaroe.dk)

All'Asian Pastry Cup, nella selezione per competere alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2017, **Singapore** si è piazzato al primo posto, seguito da **Malesia** e **India**. In giuria erano presenti sia **Gabriel Paillason** che **Pierre Hermé**.



È come una crema pasticcera, ma ottenuta dal tofu: ricca di proteine vegetali, prevede anche crema di cocco e *gula malaka* [www.tsmfood.com](http://www.tsmfood.com)

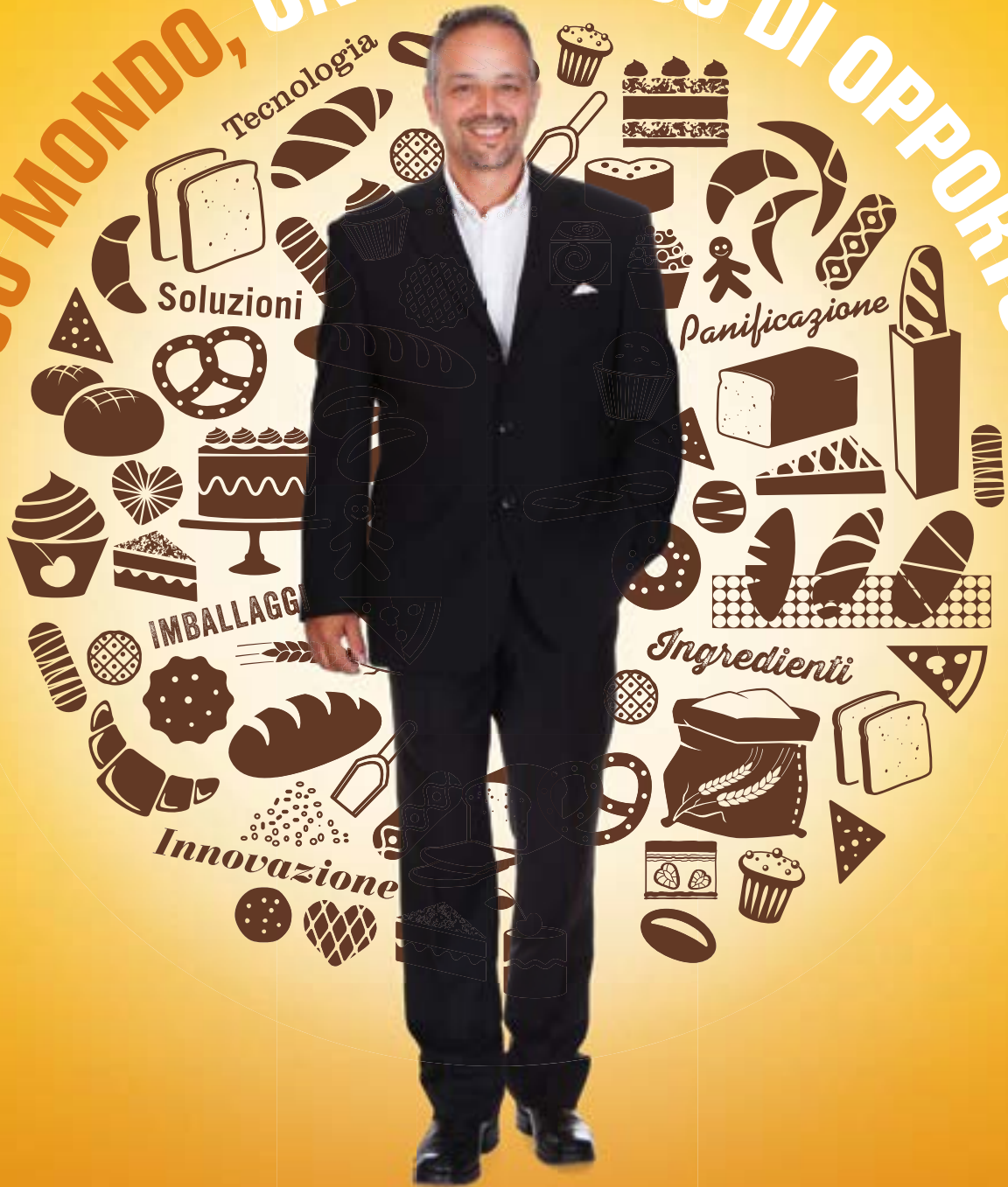


Fagioli rossi, agar agar, piccole anguille verdi e gula malaka (sciroppo dolciastro ottenuto dalle infiorescenze immature della *Nypa fruticans*, palma della famiglia delle *Arecaceae*) costituiscono il dessert Chen-dol, [www.tsmfood.com](http://www.tsmfood.com)



La Green Tea Mille Crêpes di **LadyM**, con boutique fra Stati Uniti, Canada, Hong Kong e Singapore. Il verde tè Matcha in polvere viene infuso nella crema che farcisce la delicata torta fatta di molteplici strati di sottili crêpes. [www.ladym.com](http://www.ladym.com)

# IL TUO MONDO, UN UNIVERSO DI OPPORTUNITÀ



IBIE è il più grande e più completo evento dell'emisfero occidentale dedicato alla panificazione. È un'occasione imperdibile per scoprire le ultime tendenze e innovazioni, incontrare e prendere contatto con i colleghi di tutto il mondo e imparare dai professionisti di successo del settore della panificazione. Il salone è organizzato solo una volta ogni tre anni, non perdere l'opportunità di partecipare già quest'anno! Mettilo in agenda, dall'8 all'11 ottobre 2016, e unisciti ai leader di settore a Las Vegas.

**REGISTRATI OGGI STESSO ONLINE: [WWW.IBIE2016.COM](http://WWW.IBIE2016.COM)**

**IBIE<sup>®</sup>**

**INTERNATIONAL BAKING  
INDUSTRY EXPOSITION**

**8-11 OTTOBRE 2016**

**LAS VEGAS, NEVADA USA**

**LAS VEGAS CONVENTION CENTER**

**[WWW.IBIE2016.COM](http://WWW.IBIE2016.COM)**



IBIE è orgoglioso di partecipare all'International Buyer Program della Camera di Commercio USA





## ARISTORTELE

Come fare filosofia col cucchiaino

# MANIFESTO DEL PASTICCIERE COMUNISTA

*Da Karl (Marx) a Charles (Schultz): la “pasticcera hegeliana” Maddalena Borsato e il “filosofo dall’eccellente metabolismo” Jacopo Giacomoni traducono lo storico “Manifesto” del 1848 in una lode all’artigianalità, con l’ideale complicità di uno dei più immaginifici personaggi dei Peanuts*

**U**no spettro si aggira per l’Europa: lo spettro della toffoletta fatta in casa (e in laboratorio). Tutte le potenze della pasticceria industriale, il Papa, cupcake radical chic e *hipster cakepop* si alleano in una santa e spietata caccia contro questo spettro. Come abbattere dal basso lo strapotere della fabbrica dolciera di massa?

Due sono le nostre certezze:

la pasticceria comunista è ormai riconosciuta e temuta come forza da tutte le potenze dolciarie; è ormai tempo che i pasticceri comunisti (compresi quelli trotzkisti) rendano noto a tutto il mondo il loro punto di vista e che, allo spauracchio favolistico dello spettro della toffoletta, contrappongano un manifesto di partito.

La storia della pasticceria è se-

gnata dalla lotta di glasse: da una parte il servo dell’industria, dall’altra il libero creatore del proprio piacere; da una parte il fomentatore della produzione di massa di dolci chimici e perfetti, dall’altra il produttore autonomo di imperfetti dolci genuini.

Per troppo tempo questi ultimi sono rimasti nell’ombra. Ma l’emblema dell’industria dol-

I **Peanuts** fanno la loro comparsa per la prima volta nel 1950, scaturiti dalla poetica matita di **Charles M. Schultz** (1922-2000), schivo e geniale disegnatore americano. A firmare la nostra ricetta è il giallo **Woodstock**, il minuto volatile (di specie ignota) grande amico di **Snoopy**, che si esprime in un linguaggio a stanghette verticali comprensibile solo ai suoi simili e al “mitico” bracchetto. Oltre a trascorrere molto tempo insieme, giocare a hockey e rugby, scrivere e filosofeggiare, i due vanno entrambi pazzi per le **toffolette**, che amano arrostitire sul fuoco a conclusione delle loro più avventurose escursioni.



ciaria, il *marshmallow*, sarà il cavallo di Troia della loro rivoluzione.

**L'industria ha generato ciò che la seppellirà.**

Il suo tramonto e la vittoria della pasticceria comunista sono parimenti inevitabili.

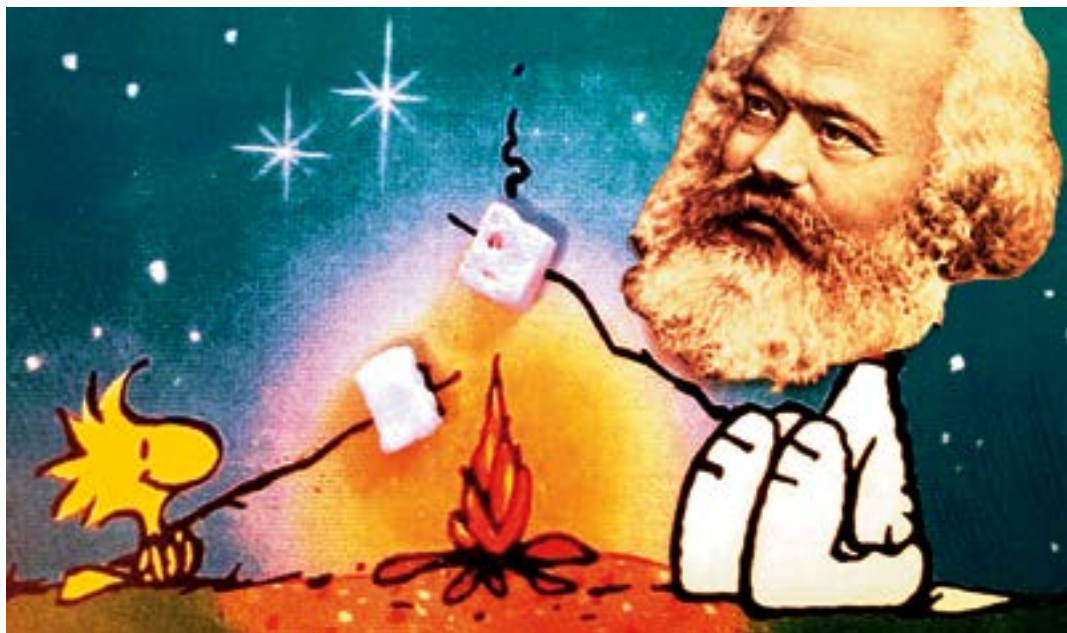
In sostituzione ai marshmallow gommosi e insapori della tradizione cinematografica imperialista statunitense subentra il **Marx-mallow**, simbolo ultimo di una cucina umana e locale, in cui il libero sviluppo del pasticciere è la condizione per il libero sviluppo di tutti.

La toffoletta si può fare in casa (o in laboratorio): riappropriamoci della toffoletta!

Nel tepore delle nostre cucine siamo i padroni unici dei mezzi di produzione. Non siamo alienati dal frutto del nostro lavoro: il Marx-mallow è qui, di fronte a noi, prodotto concreto della nostra fatica.

**Finora vi siete limitati ad assaggiare il mondo, ora è tempo di cambiarlo.**

È venuta l'ora di abbattere l'epica da scout yankee, in cui



giovani borghesi attorno al falò cuociono marshmallow plastificati sui loro bastoni ricurvi. Il Marx-mallow ha la dignità del dolce artigianale e mai si piegherà alle logiche del turbocapitalismo globale. Il Marx-mallow non si lascerà bruciare sul fuoco, ma conquisterà la posizione che gli spetta: si farà gustare da solo e, non pago, renderà migliori i vostri dolci al cucchiaino, guidandoli verso la vittoria finale.

**Tremino le glasse dominanti, innanzi a una rivoluzione pasticceria.**

I pasticciere comunisti non hanno nulla da perdere (se non un dito, ustionato dallo scioppo di zucchero...).

E hanno da guadagnarci in tutto un mondo.

**Pasticciere di tutti i paesi, unitevi!**

## Marx-mallow al lampone e zenzero

Persone: l'intera classe proletaria

Tempo di preparazione: 30 minuti di tempo vostro e solo vostro (non del padrone!) più una notte di riposo

zucchero semolato . . . . .	g	200
polpa di lampone non filtrata . . . . .	g	100
miele (o zucchero invertito). . . . .	g	170
colla di pesce . . . . .	g	20
(oppure 30 g di agar agar)		
zenzero fresco grattugiato . . . . .	g	20
zucchero a velo . . . . .	qb	
amido . . . . .	qb	

Portate a 108°C in un pentolino 50 g di polpa di lampone con lo zucchero e 70 g di miele. Nella planetaria proletaria mettete nel frattempo il resto della polpa e del miele insieme con lo zenzero grattugiato. Montare il composto con la frusta, versando a filo lo sciroppo bollente. Montate alla massima velocità finché non raggiunga i 35°C e diventi spumoso e di un bel rosa comunista. Versate il Marx-mallow in una teglia bassa, precedentemente rivestita di pellicola e unta con olio di semi o spray staccante. Lasciate riposare una notte a temperatura ambiente (anche se la rivoluzione non dorme mai...). Rovesciate quindi il composto su un tagliere, tagliate nelle forme che preferite e ricoprite i Marx-mallow su ogni lato con zucchero a velo e amido nella stessa quantità.

||||| ||||| ||||| ||| |||  
(traduzione: Woodstock, grande esperto di toffolette)

# PASSIONI ESTIVE

Consulente di pasticceria, cucina, prodotti per celiaci, panificazione, lavori in zucchero e gelato, **Paolo Fulgente** da Torre del Greco, Na, ci offre nuove idee per la stagione calda



LE BAMBOLINE ED I CLOWN IN PASTA DI ZUCCHERO SONO ATTORNIATI DA FIORI, FUNGHI ED ANIMALETTI, ADATTI AD ANIMARE UNA VETRINA DEDICATA ALLA BELLA STAGIONE.

IL PERSONAGGIO DELLA TRADIZIONE PARTENOPEA SCIO SCIO SA SCACCIARE IL MALOCCHIO CON GLI AMULETI PORTAFORTUNA, QUALI CORNO E AGLIO, QUEST'ULTIMO CAPACE DI ALLONTANARE LE INFLUENZE MALIGNI GRAZIE ALL'AROMA PENETRANTE. PER REALIZZARLO (E ANCHE PER ESEGUIRE I PERSONAGGI PRECEDENTI), ECCO LA RICETTA DELLA PASTA DI ZUCCHERO:



burro di cacao . . . . .g 400  
zucchero fondente . . .g 300  
glucosio . . . . .g 300  
zucchero a velo . . . .g 1000  
Raffinare tutti gli ingredienti.

## Liquore limoncello di Sorrento

Mettere in infusione le scorze tagliate sottili di 12 limoni di Sorrento, in un vaso di vetro sterilizzato con 1,2 litri di alcool 95% vol, per circa 12 giorni. Poi preparare uno sciroppo, portando a bollire per un attimo 1,5 litri di acqua e 1,200 g di zucchero. Fare raffreddare, miscelare ai limoni, filtrare ed imbottigliare.

E PER RINFRESCARE IL PALATO COSA C'È DI MEGLIO DELLE NOTE ACIDULE DEL LIMONE? QUI IN FOTO UN DOLCE DEL NOSTRO AUTORE, GLASSATO E RICOPERTO DI CREMINO AL LIMONCELLO. NEL LIBRO "LE MIE PASSIONI" (SI VEDA IL BOX), FULGENTE OFFRE DIVERSE RICETTE DI ELABORATI IN CUI IL LIMONE È L'ELEMENTO PRINCIPE: PRESENTIAMO UN SEMIFREDDO E LE ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE DEL CLASSICO LIQUORE CAMPANO.



## LE MIE PASSIONI Pasticceria & Gastronomia

Paolo Fulgente  
393 pagine di ricette  
€ 24,50  
info@chiriottieditori.it  
shop.chiriottieditori.it  
tel. 0121 378147

## Semifreddo al limone della Costiera

zucchero . . . . .g	250
succo di limoni amalfitani. . . . .g	250
tuorli . . . . .g	350
meringa italiana. . . . .g	250
panna montata . . . . .g	800
limoncello . . . . .g	50

Fare bollire il succo dei limoni con lo zucchero. Incorporare i tuorli e miscelare il tutto, quindi aggiungere il limoncello quando la massa è completamente fredda. Inserire prima la meringa e poi la panna montata. Versare negli stampi lunghi oppure rotondi e passare nell'abbattitore per poche ore; poi in freezer a -16°/-18°C. Per la presentazione, guarnire con fette di limone e gelatinare con gelatina a freddo.

Paolo Fulgente  
"Le mie passioni"





# I SEGRETI DEL CREDENZIERE

Il credenziere, chi era costui? Meraviglia, diletto, sorpresa, stupore, incanto sono caratteristiche costanti cui tendono le opere di tutti gli artisti del periodo barocco e, nel novero, rientrano anche le arti della tavola e della cucina. La tavola barocca era “lussuosa, eccessiva, trionfante”, governata da un rituale che richiedeva un’organizzazione vastamente articolata, con operatori specializzati per far fronte alle esigenze, sempre più mirabolanti, del pasto principesco.

Il vasto stuolo di servitori, strutturati secondo precisa gerarchia, era governato dagli *ufficiali di bocca*, tra cui gli ufficiali maggiori godevano di crescente considerazione, ma rischiavano anche, in caso del minimo sbaglio, di licenziamento immediato. All’apice della gerarchia si collocava il maestro di casa, le cui competenze si estendevano a tutti gli aspetti della vita di corte; spenditore e dispensiero operavano nel settore

amministrativo e per la conservazione della dispensa.

*Ufficiali della bocca* erano lo scalco, il trinciante, il coppiere, il bottigliere. In questo ambito si inserisce la figura del credenziere che, diversamente dagli altri ruoli, assume un profilo polivalente. Ed è proprio alla figura, finora poco studiata, del credenziere che è dedicata “**Arte dolciaria barocca**”, Gangemi Editore, la recente opera di **June Di Schino**, studiosa della storia e della cultura dell’alimentazione italiana, docente presso le Università di Bologna e di Roma Tre ed autrice di numerosi studi scientifici anche in inglese.

Questo libro singolare, elegante e dotto, illustra l’arte dolciaria, i cerimoniali, le apparecchiature alla corte di papa Alessandro VII (1655-1667), evidenzia il ruolo del credenziere nella letteratura gastronomica ed invita il lettore ad un viaggio storico-culturale attorno al credenziere Girolamo Mei ed al suo manoscritto inedito (N.A. 426 della Biblioteca Centrale Nazionale di Firenze), che contiene ben 211 ricette, qui fedelmente riportati. I “segreti” del credenziere del papa – sottratti all’oblio dalla studiosa - hanno molteplici valenze: prezioso tassello del mosaico della storia della gastronomia, costituiscono momenti dell’essenza di una civiltà, appaiono come fasi del divenire sociale (il ricettario è un documento storico, afferma Massimo

Montanari), illustrano le varie tipologie di arti dolciarie seicentesche, tra le quali la preparazione di conserve, composte, sciroppi, giulebbi, canditi, confetture e tantissimi biscottini, speziati e profumati. Nel ricettario compare anche una delle prime indicazioni per realizzare i “trionfi” di ghiaccio, di insalata e di zucchero. Quest’ultimo liquefatto, candito, colorato e aromatizzato alla violetta, alla cannella, alla rosa... lavorato come glassa, come ornamento, oppure colato negli appositi stampi, plasmato, montato ed impreziosito di motivi in oro... Lo zucchero è l’elemento principe, in tutte le sue declinazioni, come ingrediente indispensabile e caratterizzante dell’arte del credenziere e come preziosa materia prima per architetture e statuaria, elementi scenografici e teatrali, rappresentazione del potere e del prestigio della corte, tramite l’abilità ed il genio di Girolamo Mei e l’intervento di grandi artisti, come Gian Lorenzo Bernini e Pietro da Cortona.

Forse il vero valore di questo ricettario si trova tra le righe dove si cela un linguaggio eloquente che parla di storia, economia, costumi, cultura materiale e persino di aspirazioni. In occasione della presentazione di “Arte Dolciaria Barocca, i segreti del credenziere di Alessandro VII, intorno ad un manoscritto inedito”, abbiamo rivolto alcune domande alla prof.ssa June Di Schino per far luce sul ruolo e sull’evoluzione storica dei termini credenziere, confetturiere, pasticciere.



“Arte Dolciaria Barocca” di June Di Schino, con contributi di Francesco Scoppola e Roberto Valeriani. Glossari di Lorena Carrara. Presentazioni a cura di Massimo Montanari, Michele Rak, Maria Letizia Sebastiani. Illustrazioni di Luca Massenzio Palermo. Gangemi Editore, [www.gangemieditore.it](http://www.gangemieditore.it)

### Chi era il credenziere nell'epoca barocca?

Nel Seicento era una figura strategica nella gerarchia degli uffici della tavola e specialmente nell'allestimento del banchetto. Aveva ben otto mansioni che spaziavano dalla messa in scena della credenza montata alla custodia e alla pulizia dell'argento; dalla realizzazione dell'arte dolciaria e dei trionfi in zucchero, all'arredo tessile della tavola e all'arte della piegatura dei tovaglioli. Con tutte queste responsabilità, il ruolo del credenziere può essere considerato il primo esempio di multitasking nella storia e della gastronomia. Eppure non ebbe riconoscimenti né onori, e oggi sembrava dimenticato dalla storiografia e dall'immaginario collettivo.

Quale legame professionale esiste tra il ruolo di Gerolamo Mei, credenziere alla corte papale di Alessandro VII e gli attuali pasticciere? Ogni piatto, professione o mestiere ha una propria storia. Quella del pasticciere ha ereditato un patrimonio di conoscenze già presente nell'Antica Roma con tanti dolci, come *ova sponse ex lacte* (le crêpes), *i globi* (gli struffoli), la *placenta* (la torta di ricotta), *l'encythus* (le cartellate) e anche il panpepato, che ritroviamo nel ricettario di Alessandro VII. La tradizione dolciaria barocca fiorisce con l'opera del credenziere fra il Cinque e Seicento, si trasforma durante il Settecento, per trionfare poi nel secolo successivo. Questo iter è testimoniato da una ricca letteratura gastronomica dedicata all'arte della pasticceria.

Come hai "scovato" e quanto tempo hai dedicato alla decifrazione e trascrizione del manoscritto?

Per trovare ci vogliono passione, perseveranza e pazienza, però la Fortuna è un elemento essenziale. Leggo molto e studio, prestando attenzione alle note che sono particolarmente utili per seguire la ricerca. Poi, in questo caso, ho avuto un suggerimento da un'amica bibliotecaria a Firenze, che ha individuato ben cinque manoscritti di Gerolamo Mei – di cui due inedi-

ti – e ho acquistato subito tutte le copie. Purtroppo però si trattava di un'omonimia. L'altro Girolamo Mei era un musicologo, umanista, che amava i dolci, ma era già morto a metà Seicento. Ma il "mio" Mei è risorto nei documenti dell'Archivio Segreto Vaticano, la sua opera è stata decantata da Carlo Fontana e così è tornata a rivivere.

Quali ricette di questo manoscritto, secondo te, possono essere realizzate ai nostri giorni?

Credo che tutte le ricette hanno una realizzazione fattibile. Certamente i trionfi non sono facili da riprodurre, perché richiedono tecniche nuove e materiali diversi da sperimentare, ma darebbero molto soddisfazioni. Ho pensato lungamente proprio a questa possibilità di riprodurre i dolcetti, biscotti e confetti tratte dalle ricette dell'età

### Ciambellette e castagnole di pistacchi

Pigliate due libbre di pistacchi mondi e sei chiare d'ova fresche, pistarete li pistacchi poi metterete le sei chiare dentro con metterci due cucchiari di acqua rosa, pigliarete due libbre e mezzo di zucchero fino passato per seta e andareete mettendo a poco a poco dentro alla pasta di pistacchi con avvertire che siano ben pisti, li levarete dal mortaio e metterli dentro alla stagnata con farli dare un caldo, terrete in ordine grani cinque d'ambra, grandi sei di mosco macinato e poi pigliarete la pasta e la metterete sopra alla spianatora e incorporateci la sudetta ambra e mosco assieme con altra farina di zucchero, sin tanto che l'avrete ridotta a pasta, e poi farete ciambellette, avvertendo che non sia troppo caldo il fornello, girando cominceranno a rialzare, le potrete levar e metterle in stufa che saranno fatte.

### Conserva di rose rosse

Piglierete rose fresche non del tutto mature, le pesterete in un mortario con altrettanto più di zucchero che non pesano et le metterete in un vetro ben turati, che non sia però piena, dove le terrete tre mesi avanti addoperarle, dimenandole una volta il dì.

### Pasta di biscotto

Pigliate quattro oncie di farina di riso e 12 ova fresche, e bisogna che ve ne siano tre col bianco e per la compositione bisogna una libra e 4 oncie di zucchero con un poco di amido a vostra discrezione e tre volte piena una cucchiara d'acqua di merangolo et avvertite che bisogna ben battere l'ova con la farina avanti di mettere il zucchero.

### Per fare prugne mirabelle liquide

Bisogna che le brugne siano ben fatte e ben sane, e sopra una libra di frutti mettere una libra di zucchero, e che il zucchero non sia affatto in penna. Basta che dopo levatala spuma gli diate quattro o cinque bolli, poi metterete li vostri frutti dentro e li darete un gran bollo per di sopra e poi le lascerete a metà raffreddare e le rimetterete quattro o cinque volte sopra il fuoco, e l'ultima volta li farete pigliare un gran bollo per di sopra, poi le lascerete raffreddare a metà avanti di metterle nel vaso.

barocca e ho cercato chi volesse intraprendere questa nuova avventura con me. Per fortuna ho trovato il maestro pasticciere **Mauro Morandin** con sua moglie **Barbara** di Saint Vincent, Aosta, che amano la storia e la pasticceria che viene creata ogni giorno, anche con macchinari d'epoca,

rispettando tutte le tradizioni. Con entusiasmo e professionalità hanno accolto il mio progetto. Abbiamo iniziato a far nascere una gamma esclusiva di biscotti e confetti barocchi, che prossimamente potrebbero diventare un originale nicchia!

Emilia Cocco Chiriotti



## Südback a Stoccarda



In Germania a Stoccarda **dal 22 al 25 ottobre**, si terrà **Südback**, salone dedicato a panificazione e pasticceria. Sono attesi circa 650 espositori tedeschi ed esteri, su un'area di 55.000 m<sup>2</sup>. In mostra tecnologie, attrezzature, materie prime e prodotti, arredamenti professionali, packaging e servizi, incluso il comparto degli snack. In programma occasioni di incontri e scambi per gli addetti ai lavori e con esperti, incentrati sulle tendenze e sugli sviluppi futuri del settore.

Il forum di panificazione e pasticceria ospiteranno demo e presentazioni; l'assegnazione del **Südback Trend Award** premierà i prodotti più innovativi in termini di tecnologia, design e concept.  
[www.messe-stuttgart.de/en/suedback](http://www.messe-stuttgart.de/en/suedback)

## Tecnologia alimentare di eccellenza



Riconferma degli espositori della precedente edizione, nuove adesioni, ampliamento dell'area packaging

(+30%), consolidamento dei settori di riferimento – tecnologie per latte, carni, frutta, vegetali – e sviluppo di nuove aree dedicate a soluzioni per prodotti da forno, gelato, dolci, caffè e ingredienti: questi gli elementi caratterizzanti la prossima edizione di **Cibus Tec**, a Parma **dal 25 al 28 ottobre**.

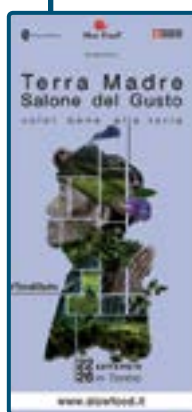
Nel complesso una forza attrattiva di 10 settori espositivi, che da quest'anno fa leva anche sull'alleanza strategica di lungo termine tra il polo fieristico di Parma e Koelnmesse Italia, con lo scopo di attrarre a Cibus Tec e nei saloni satellite di Anuga FoodTec i leader italiani, europei e americani del food processing e packaging: "Una scelta – afferma **Thomas Rosolia**, AD di Koelnmesse Italia – che non solo si inserisce nel piano di sviluppo congiunto tra Italia e Germania, ma che riconferma Cibus Tec come manifestazione di riferimento a livello internazionale".

In programma un ricco calendario di workshop ed educational, incontri ed un road show promozionale che tocca quattro continenti. E, ancora, progetti come **Cibus Tec Industry**, che metterà in scena quattro linee di produzione e confezionamento.

Si allunga inoltre la lista dei Chief Technology Officer di aziende alimentari globali che hanno già confermato la loro presenza: "Stiamo investendo oltre 2 milioni di euro – afferma **Fabio Bettio**, brand manager di Cibus Tec – nell'attività di *incoming*, certi che la manifestazione riporterà l'Italia in primo piano offrendo alle aziende una vetrina all'altezza della loro leadership internazionale". [www.cibustec.it](http://www.cibustec.it)



## Block notes



**Terra Madre Salone del Gusto** si sposta nel centro di Torino **dal 22 al 26 settembre**. Tra le tante iniziative, la centrale via Po verrà trasformata in Via del Gelato in collaborazione con **Alberto Marchetti** – già creatore di gusti con prodotti dei Presidi tra cui la fragola di Tortona (in foto) –, che farà della sua gelateria uno spazio per workshop, visite, conferenze e dibattiti, con i colleghi **Andrea Soban** (Valenza-Alessandria), **Gianfrancesco Cutelli** (Pisa e Lucca), **Paolo Brunelli** (Agugliano e Senigallia) e i **gelatieri della Val Voldo**. [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)



**Dal 28 ottobre al 1° novembre** a Parigi si tiene il **Salon du Chocolat**. Sul tema "Back to chocolate!", sono attesi oltre 500 espositori su 20.000 m<sup>2</sup>: tra le novità, l'area Junior con laboratori e giochi, e il ritorno dell'abbinamento pane e cioccolato. Riflettori puntati anche sul cioccolato del futuro, con un nuovo spazio bean-to-bar, focus sulle tendenze di settore e il



Giappone come nazione ospite. Nello stesso periodo, da segnalare anche le date di Londra, **dal 14 al 16 ottobre**; Lione, **dall'11 al 13 novembre**; Beirut, **dal 17 al 19 novembre**.  
[www.salon-du-chocolat.com](http://www.salon-du-chocolat.com)

**Dal 12 al 15 novembre** torna a Vicenza **Cosmofood**, dedicata a food, beverage ed attrezzature professionali. Un padiglione sarà incentrato sull'enogastronomia, con le aree **Cosmowine**; **Cosmobeer**; **Food**; **Intolleranze Alimentari**, **Gluten Free**, **Bio&Vegan**. Due i padiglioni riservati a **Cosmotech**, con le novità tecnologiche per la ristorazione. [www.cosmofood.it](http://www.cosmofood.it)



Sarà Napoli ad ospitare il 29° Congresso Nazionale della **Federazione Italiana Cuochi**, già inserito in calendario per il mese di **novembre 2017**, con 4 giornate a porte aperte al pubblico, con cooking show, degustazioni master, incontri, convegni...

## Un'arca di cioccolato

**Antonio Le Rose** e **Gianfranco Rosso** presentano il progetto "L'Arca di Cioccolato", in programma **dall'11 al 15 novembre** a Genova. Presso la sala dei cetacei dell'Acquario avverrà l'assemblaggio in diretta della loro dolce versione dell'Arca di Noé, per la quale è previsto l'utilizzo di 250 kg di cioccolato. L'evento sarà a sfondo solidale e vedrà la collaborazione con La Band degli Orsi, l'associazione di volontariato ONLUS che ha come missione il miglioramento dell'accoglienza dei piccoli ospiti dell'Ospedale Pediatrico Giannina Gaslini di Genova e delle loro famiglie.

**Antonio** e **Gianluca Le Rose** invitano tutti i colleghi che desiderano partecipare a contattarli al numero di tel. 335 1293863 (Antonio Le Rose) e all'indirizzo [info@iltempodelcioccolato.it](mailto:info@iltempodelcioccolato.it) per ricevere info dettagliate.



## CALENDARIO ESPOSIZIONI PER IL SETTORE DOLCIARIO

Per ogni manifestazione consigliamo un contatto diretto di conferma, poiché possono avvenire cambiamenti organizzativi dopo la stampa di questo calendario.

\* indica una manifestazione non ancora segnalata sui numeri precedenti o che ha subito variazioni.

**10 - 13 agosto 2016 - Ho Chi Minh City (Vietnam)**

VIETFOOD AND BEVERAGE + PROPACK VIETNAM  
[www.hcm.fooddexvietnam.com/en](http://www.hcm.fooddexvietnam.com/en)

**20 - 22 agosto 2016 - Atlanta (USA)**

PASTRY LIVE + CHOCOLATIER OF THE YEAR  
demo + concorsi  
[www.pastrylive.com](http://www.pastrylive.com)

**\*16 - 18 settembre 2016 - Nairobi (Kenya)**

FOOD & HOTEL KENYA  
[www.growexh.com/foodhotel](http://www.growexh.com/foodhotel)

**22 - 24 settembre 2016 - Guangzhou (Cina)**

FOOD HOSPITALITY WORLD  
[www.fhw.fieramilano.it/it/food-hospitality-world-cina](http://www.fhw.fieramilano.it/it/food-hospitality-world-cina)

**22 - 26 settembre 2016 - Torino**

TERRA MADRE + SALONE DEL GUSTO  
[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

**26 - 30 settembre 2016 - Brescia**

PASTRY CAMP  
[www.castalimenti.it](http://www.castalimenti.it)

**28 - 29 settembre 2016 - Delhi (India)**

INDIAN ICE CREAM CONGRESS & EXPO  
[www.indianicecreamcongress.in](http://www.indianicecreamcongress.in)

**29 settembre - 2 ottobre 2016 - Palermo**

SHERBETH FESTIVAL  
[www.sherbethfestival.it](http://www.sherbethfestival.it)

**\*8 - 11 ottobre 2016 - Las Vegas (USA)**

IBIE - bakery  
[www.ibie2016.com](http://www.ibie2016.com)

**13 - 15 ottobre 2016 - Tianjin (Cina)**

ICECREAM CHINA - salone int. gelato  
[www.china870.com/en](http://www.china870.com/en)

**16 - 20 ottobre 2016 - Parigi (Francia)**

SIAL - salone int. alimentazione  
[www.sialparis.com](http://www.sialparis.com)

**\*20 - 21 ottobre 2016 - Trieste**

TRIESTESPRESSO  
[www.triestespesso.it](http://www.triestespesso.it)

**22 - 25 ottobre 2016 - Stoccarda (Germania)**

SUDBACK - panificazione e pasticceria  
[www.suedback.de](http://www.suedback.de)

**\*23 - 26 ottobre 2016 - Barcellona (Spagna)**

HOSTELCO  
[www.hostelco.com](http://www.hostelco.com)

**24 - 27 ottobre 2016 - Bolzano**

HOTEL - hotellerie e ristorazione  
[www.fierabolzano.it](http://www.fierabolzano.it)

**\*25 - 28 ottobre 2016 - Parma**

CIBUS TEC - salone tec. industria alimentare  
[www.cibustec.it](http://www.cibustec.it)

**28 ottobre - 1 novembre 2016 - Parigi (Francia)**

SALON DU CHOCOLAT  
[www.salon-du-chocolat.com](http://www.salon-du-chocolat.com)

**\*5 - 9 novembre 2016 - Lecce**

AGROGEPACIOK - gelateria, pasticceria, cioccolateria  
[www.agrogepaciok.it](http://www.agrogepaciok.it)

**7 - 9 novembre 2016 - Dubai (EAU)**

YUMMEX MIDDLE EAST - dolciario e snack  
[www.yummex-me.com](http://www.yummex-me.com)

**9 - 12 novembre 2016 - Hanoi (Vietnam)**

VIETFOOD AND BEVERAGE + PROPACK VIETNAM  
<http://hcm.fooddexvietnam.com/en>

**13 - 15 novembre 2016 - Torino**

GOURMET expoforum  
[www.gourmetexpoforum.it](http://www.gourmetexpoforum.it)

**19 - 22 novembre 2016 - Rimini**

GLUTEN FREE EXPO  
[www.glutenfreexpo.eu](http://www.glutenfreexpo.eu)

**25 - 27 novembre 2016 - Bologna**

FOOD&PASTRY - THE CREATIVE SHOW  
[www.foodandpastry.it](http://www.foodandpastry.it)

**25 - 28 novembre 2016 - Montecarlo (Principato di Monaco)**

MONTE-CARLO GASTRONOMIE  
[www.montecarlogastronomie.com](http://www.montecarlogastronomie.com)

**27 - 29 novembre 2016 - Montecarlo (Principato di Monaco)**

CHEFS WORLD SUMMIT  
[www.chefsworldsummit.com](http://www.chefsworldsummit.com)

**27 - 30 novembre 2016 - Longarone**

MIG - mostra del gelato artigianale  
[www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com)

**21 - 25 gennaio 2017 - Rimini**

SIGEP + AB.TECH  
[www.sigep.it](http://www.sigep.it)

**21 - 25 gennaio 2017 - Lione (Francia)**

SIRHA + COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE  
[www.sirha.com](http://www.sirha.com)

**26 febbraio - 1 marzo 2017 - Varsavia (Polonia)**

EXPO SWEET - pasticceria e panificazione  
[www.exposweet.pl](http://www.exposweet.pl)

**\*13 - 14 marzo 2017 - Torino**

PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI  
[www.associazionepiemontemese.it](http://www.associazionepiemontemese.it)

**8 - 11 maggio 2017 - Milano**

TUTTOFOOD  
[www.fieramilano.it](http://www.fieramilano.it)

**20 - 24 ottobre 2017 - Milano**

HOST  
[www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it)

**\*13 - 4 novembre 2017 - Torino**

PREMIO PASTICCERIA GIOVANI  
[www.associazionepiemontemese.it](http://www.associazionepiemontemese.it)

**3 - 7 febbraio 2018 - Stoccarda (Germania)**

INTERGASTRA + GELATISSIMO  
[www.gelatissimo.de](http://www.gelatissimo.de)

**24 - 27 aprile 2018 - Singapore**

FOOD&HOTEL ASIA  
[www.foodandhotelasia.com](http://www.foodandhotelasia.com)

# Annunci economici

consultare anche [www.pasticceriaextra.it](http://www.pasticceriaextra.it)

- **Iracipackaging**, azienda con pluriennale e consolidata esperienza nella produzione multibrand di packaging artigianale di lusso, ricerca a livello nazionale agenti plurimandatari per sviluppo e completamento della rete vendita dedicata a pasticcerie, cioccolaterie ed enogastronomie di alta gamma. Si valutano profili con conoscenza del canale di riferimento e competenze nel mondo del packaging. Per maggiori info: tel. +39 02 25714368; cell +39 338 3961809. Inviare CV a [info@iracipackaging.com](mailto:info@iracipackaging.com)
- **Importante azienda** dolciaria, operante nei canali dell'alta ristorazione, pasticceria, gelateria e cioccolateria del Nord d'Italia, ricerca area manager per la zona Toscana/Lazio/ Marche. Inviare CV a [areacentro2015@gmail.com](mailto:areacentro2015@gmail.com)
- **Azienda veneta** cerca consulente pasticciere esperto per dimostrazioni all'estero, con ottimo inglese. Necessari manualità, gusto estetico e flessibilità di orario. L'annuncio è rivolto ad entrambi i sessi e a persone di tutte le età e nazionalità, ai sensi delle leggi in vigore. Inviare CV, completo di autorizzazione al trattamento dei dati personali, ad [aziendapadova1@gmail.com](mailto:aziendapadova1@gmail.com)
- **Siamo alla ricerca** di pasticciere esperti per lo sviluppo di un nuovo progetto. Si richiedono attitudine alla comunicazione di marchi di alta gamma, bella presenza, conoscenze della pasticceria moderna e della lingua inglese. L'annuncio è rivolto ad entrambi i sessi. Maggiori info e CV: tel. 049 8808041, [info@torrefazioneubbini.com](mailto:info@torrefazioneubbini.com)
- **Pasticciere esperto** anche in gelateria e salati cerca lavoro. Disponibile subito anche per l'estero. Si richiede alloggio. Pasquale Fiorenza: tel. 081 8491988 - 339 8197608.
- **Esperto in pasticceria** napoletana e moderna, pasticciere cerca lavoro in hotel per la stagione estiva. [salvatoresecchia@yahoo.it](mailto:salvatoresecchia@yahoo.it) - tel. 347 8059579 - 347 6805390.
- **Pasticceria italiana** a Stoccarda (Germania) cerca pasticciere esperto con conoscenze di pasticceria moderna, abilità nel lavorare il cioccolato, capacità di realizzare torte di varia tipologia, dal classico al cake design, e zucchero artistico. Tel. +490-7113273380; inviare CV a [info@gelsomino.de](mailto:info@gelsomino.de)
- **Per motivi familiari** vendesi attività di pasticceria a Nerviano, Mi, su S.S Sempione a 7 km dalla fiera di Rho Pero, in zona di notevole passaggio. Punto vendita 45 m<sup>2</sup>, laboratorio 45 m<sup>2</sup> e magazzino sottostante 100 m<sup>2</sup>. Per info: tel. 338 8559070 - [pasticceria.bonta@libero.it](mailto:pasticceria.bonta@libero.it)
- **Cercasi lavoro** come pasticciere e affini. Ho esperienza di laboratorio e in ristorazione, e capacità organizzative. Tel. 071 7132675 - 340 8766722; e-mail [michele.ricetti90@gmail.com](mailto:michele.ricetti90@gmail.com)
- **Pasticciere** con 27 anni di esperienza cerca lavoro in Italia o Europa. Disponibilità immediata. Chiamare Giacomo ore pasti, tel. 360 369502 - 371 1204843.

## Ditte citate nella parte redazionale

**ALESSI** - Crusinallo Vb - tel. 0323 868611 - [comunic@alesi.com](mailto:comunic@alesi.com)

**BUSSY** - Passirana di Rho Mi - tel. 02 9302356 - [info@bussy.it](mailto:info@bussy.it)

**CAMEL** - Marsure di Povoletto Ud - tel. 0432 664144 - [info@cameldistillerie.it](mailto:info@cameldistillerie.it)

**CARPIGIANI** - Anzola Emilia Bo - tel. 051 6505111 - [info@carpigiani.it](mailto:info@carpigiani.it)

**COMPRITAL** - Settala Mi - tel. 02 9577 0829 - [comprital@comprital.com](mailto:comprital@comprital.com)

**CORMAN** - Asti - tel. 0141 279611 - [cormanit@cormanitalia.it](mailto:cormanit@cormanitalia.it)

**CO.VE.** - Tremestieri Etneo Ct - tel. 095 222352 - [info@cove-srl.com](mailto:info@cove-srl.com)

**CSM ITALIA** - Crema Cr - tel. 0373 896510 - [info.italia@csmbakerysolutions.com](mailto:info.italia@csmbakerysolutions.com)

**DEBIC FRIESLANDCAMPINA** - Agrate B. Mi - [info.milano@frieslandcampina.com](mailto:info.milano@frieslandcampina.com)

**FBM** - Legnano Mi - tel. 0331 464654 - [fbm@boscolo.it](mailto:fbm@boscolo.it)

**GIUSO** - Bistagno Al - tel. 0144 359411 - [info@giuso.it](mailto:info@giuso.it)

**ICAM** - Lecco - tel. 0341 2901 - [info@icamcioccolato.it](mailto:info@icamcioccolato.it)

**IFSE** - Piobesi Torinese To - tel. 011 9650447 - [contattiweb@ifse-world.com](mailto:contattiweb@ifse-world.com)

**IRACIPACKAGING** - Milano - tel. 02 25714368 - [info@iracipackaging.it](mailto:info@iracipackaging.it)

**MARTELLATO** - Vigonza Pd - tel. 049 7800155 - [martellato@martellato.com](mailto:martellato@martellato.com)

**MEC3 OPTIMA** - San Clemente Rn - tel. 0541 859411 - [mec3@mec3.it](mailto:mec3@mec3.it)

**MODECOR ITALIANA** - Cuvio Va - tel. 0332 658311 - [moddecor@moddecor.it](mailto:moddecor@moddecor.it)

**MOLINO PASINI** - Cesole Mn - tel. 0376 969015 - [info@molinopasini.com](mailto:info@molinopasini.com)

**NATURALIA INGREDIENTS** - Mazara del Vallo Tp - tel. 0923 906332

[info@naturaliaingredients.com](mailto:info@naturaliaingredients.com)

**PRANA FOOD** - Gualdo Tadino, Pg - tel. 3396192317 - [info@pranafood.it](mailto:info@pranafood.it)

**PURATOS ITALIA** - Parma - tel. 0521 16021 - [info@puratos.it](mailto:info@puratos.it)

**SAIMA** - San Marco Evangelista Ce - tel. 0823 408200 - [info@saimaspa.com](mailto:info@saimaspa.com)

**SILIKOMART** - Mellaredo di Pianiga Ve - tel. 041 5190550 - [silikomart@silikomart.com](mailto:silikomart@silikomart.com)

**TENUTA QUADRA** - Cologne Bs - tel. 030 7157322 - [info@quadrarafranciacorta.it](mailto:info@quadrarafranciacorta.it)

**TONITTO** - Genova - tel. 010 6509494 - [info@tonitto.com](mailto:info@tonitto.com)

**TORREFAZIONE DUBBINI** - Albignasego Pd - tel. 049 88 08 041 - [info@torrefazioneubbini.com](mailto:info@torrefazioneubbini.com)

**VILLA & STACCHEZZINI** - Faenza Ra - tel. 0546 667595 - [info@villaestacchezzini.it](mailto:info@villaestacchezzini.it)

# STRACCIATELLE DI FRUTTA

SECONDO AGRIMONTANA



**STRACCIATELLE DI ALBICOCHE, ARANCE, AMARENE, FRUTTI DI BOSCO, MARRONS GLACÉS E FICHI.**

Frutta intera rotolante I.Q.F. cotta a basse temperature e nel minimo tempo indispensabile per garantirne una corretta conservazione. Controllo meticoloso di filiera e del processo produttivo. Una lunga ricerca sulle pectine naturali (mele ed agrumi) ottenute unicamente per processi fisici di estrazione. Alta percentuale di frutta e gustosi sciroppi di canditura sono i protagonisti di queste ricette da mordere e da spatolare. La struttura dei preparati è compatta ma elastica e questo ne agevola la stesura sia su dolci che su gelati e semifreddi.



F	A	R	I	N	A
D	E	L	M	I	O
S	A	C	C	O	®

LINEA PASTICCERIA

sheet 1