

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

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Insieme
per passione



Pati green

PATI GREEN

100% vegetale, 100% gusto

Pati Green è la prima
crema da montare
professionale
VEGANA sul mercato.

**Totalmente vegetale,
dal gusto fresco e leggero.**



CSM Italia Srl

Viale S. Maria della Croce, 12 - 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961
www.masterline-italia.it | www.csmbakerysolutions.com

CSM
Bakery Solutions

giugno - luglio - agosto 2020 | n° 320 | Anno 43



35% di velocità in più. Si risparmia pure sui costi.



Adesso è facilissimo. Con i comandi i-Touch.



Massima efficienza per laminare e dare le pieghe alla pasta.



Affidabilità leggendaria.

Compas 4.0

Laminazione facile facile. Per risultati formidabili.

Compas 4.0 è una macchina all'avanguardia che ridefinisce il concetto di laminazione:

- **L'impiego innovativo di quattro motori singoli** vi dà tantissime nuove possibilità per la lavorazione della pasta.
- I rivoluzionari **comandi i-Touch** vi assistono dalla A alla Z e ridefiniscono il concetto di «facilità d'uso» di una sfogliatrice.
- L'estrema delicatezza nella lavorazione vi permette ora di laminare davvero **qualsiasi tipo di pasta**.
- La **straordinaria potenza** vi consente di alimentare qualunque linea di produzione larga 700 mm.



RONDO
Dough-how & more.

NOVITÀ



RONDO Schio s.r.l.
36015 Schio (VI) / Italia, Tel. +39 0445 575 429
info.it@rondo-online.com, www.rondo-online.com

Guarda il video della NUOVA
e UNICA Compas 4.0



*Gelato Fresco,
fatto...
e servito!*



GLS Gelato Live Show

- 800 cm² per vasca
- 6 litri per vasca
- Costante struttura del gelato



Scegli la migliore soluzione per il tuo laboratorio: 6 linee e oltre 100 versioni

MACCHINE COMBinate



Alta qualità anche
in ridotte quantità.



La protagonista del tuo
laboratorio.



MANTECATORI ORIZZONTALI



L'alleata principale
nella piccola gelateria.



L'ideale per la tua
gelateria.

MANTECATORI VERTICALI



Grande affidabilità per la tua
gelateria.



Per grandi quantità di miscela.



La più piccola
multifunzione
al mondo.



L'affidabilità della tradizione.



MULTIFUNZIONE - PASTORIZZATORI - CUOCICREMA

OLVA

— Pastry Evolution —

MICHAEL,
“IL PRODIGIO DELLA RIVIERA”
CESENA.

*Erede dell'arte dolciaria
tramandata dalla sua famiglia,
ama le sfide in cucina e sulle
piste da corsa, le sue due grandi
passioni. Prossimo traguardo?
La ricetta perfetta per i suoi
mignon da banco.*

GIOVANI CON UNA STORIA ALLE SPALLE

www.olvaitalia.it



olva6amclub



Se è nella Luxury Paper,
è un best brand.



Se una sensazione è sincera questa sarà in grado di restituire un piacere prolungato. È nel ricordo che riviviamo le emozioni più belle: sguardo, odore, sapore. Amo definirmi materia e forma, carta e colore. Sono armonia, bellezza, lusso. Solo i migliori brand di pasticceria avvolgono i propri prodotti in una Luxury Paper.

 **ELLI
MAGRO**
Luxury Paper for Best Brands.

oneshot tuttuno



5
ugelli

9
ugelli



Choose the right size. With Selmi you can!

Nata dalla concretezza e dall'evoluzione tecnologica che sono da sempre sinonimo di Selmi, Tuttuno permette di realizzare in una sola operazione prodotti come praline, boules, oveti, napolitaines e tavolette. Attualmente disponibile in 2 diverse versioni per soddisfare le esigenze produttive di ciascun operatore, può essere ordinata a scelta con 4, 5 oppure 9 ugelli. Tuttuno rappresenta il genio italiano del saper fare.

www.selmi-group.it



Forni Elettrici

Forni a Gas

Forni a Legna

Pulcinella Napule Baby

NEW

Forno con alimentazione elettrica, dalle dimensioni contenute, concepito per la cottura di 1 o 2 pizze.

- PAGAMENTI AGEVOLATI -
- ASSISTENZA TECNICA -
- PROGETTAZIONI GRATUITE -
- VALUTAZIONE DELL'USATO -

I nostri forni

Dietro ad un buon prodotto ci sono secoli di storia, il lavoro dell'uomo d'oggi, la tecnologia del futuro. Tutto ciò si ritrova nei forni SaCar Forni. Costruiti con materiali di prima scelta, disegnati per rispettare la tradizione, ognuno di questi modelli è concepito per accompagnare il lavoro dei professionisti del gusto, nel migliore dei modi, il più a lungo possibile. SaCar Forni offre un assortimento senza pari per soddisfare ogni esigenza del tuo locale, preventivi gratuiti, pagamenti personalizzati, ed un servizio di assistenza perfetto. Il calore è la nostra missione, al tuo servizio.



La scelta definitiva
MADE IN ITALY

Via S.Allende, 72 - 84081 BARONISSI (SA) - ITALY Tel: +39 089 955557 - 089 955560
www.sacarforni.it - info@sacarforni.it

legend 9.900,00 € + IVA

r200 4.900,00 € + IVA



garanzia 3 anni
trasporto
e collaudo
compreso



Temperatrice per cioccolato Ghana, capostipite della Selmi, con pannello dei comandi digitale che aumentano la versatilità d'impiego e l'economicità di esercizio.

Nastro ricopritore a tre sezioni montato su carrello basculante per ricoprire con cioccolato praline, ganache, biscotti e tavolette. Sgrondatura a vibrazione meccanica. Soffiante di sgrondamento con regolazione del flusso d'aria. Velocità di ricopertura cioccolato regolata elettronicamente. Avanzamento e arresto meccanico della carta di supporto.

www.selmi-group.it

SINE

La Confettura **EXTRA** da forno



La competenza che semplifica la vita.

80 anni di storia, conoscenza delle materie prime, ricerca e sviluppo continui.
La nostra qualità è molto semplice: il mercato ci premia per questo.

www.menz-gasser.it

seguici su:






Puratos
Reliable partners in innovation



In Puratos, da 100 anni ci impegniamo a mantenere la nostra promessa, quella di essere il **tuo partner affidabile nell'innovazione** per prodotti di panificazione, pasticceria e cioccolato. Con la nostra ricerca triennale **Taste Tomorrow** studiamo i comportamenti, le preferenze e le scelte dei consumatori globali e locali per tracciare l'evoluzione dei trend nel tempo e rivelarne di nuovi. Continuiamo a farlo anche oggi, in un momento di importanti cambiamenti che hanno portato all'accelerazione di alcune tendenze già in atto. Il consumatore Italiano nelle categorie dei prodotti da forno e pasticceria cerca **italianità, salute & benessere e sostenibilità**. Ora più che mai **siamo al tuo fianco** per fornirti le **migliori soluzioni** per produrre prodotti finiti gustosi e salutari, tracciabili e certificati. Qualunque sia la nuova normalità, continuiamo a costruire il futuro insieme.



Puratos Italia S.r.l. - socio unico - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - W: www.puratos.it - E: info@puratos.it

Seguici su:    



SCRIGNO

Un solo packaging, tante soluzioni.



*Contatto diretto con gli alimenti
garantito dal lato interno PE-protect®*



Ideale per take away e delivery



Packaging ecosostenibile



COLAZIONI - BRUNCH



APERITIVI - MERENDE



DESSERT - TEA TIME



Seguici su:   

www.ateliertomassini.com
info@ateliertomassini.com



Repertorio dei fornitori inserzionisti

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Abtech Expo - Rimini www.abtechexpo.it		Cierreesse - Cabiato (Co) Tel. 031 3559101 - info@cierreesse.com		Fabbri 1905 - Bologna Tel. 051 6173111 - info@fabbri1905.com	
Agrimontana - Borgo San Dalmazzo (Cn) Tel. 0171 261157 - agrimontana@agrimontana.it		Club Coupe du Monde - Brescia Tel. 030 2350076	28	FBM - Legnano (Mi) Tel. 0331 464654 - fbm@boscolo.it	
Agrogepaciok - Lecce Tel. 0832 457864 - www.agrogepaciok.it		Co.gel-Fipe - Udine Tel. 0432 538740		Federico Thoeke - Locate Varesino (Co) Tel. 0331 363424 - federico.thoeke@thoeke.it	
Agrovo - Pagani (Sa) Tel. 081 5157333 - info@agrovo.it		Cooperlat Trevali - Jesi (An) Tel. 0731 2381 - www.trevali.cooperlat.it	141	FHA Horeca - Singapore www.fhaHoReCa.com	
Agugiario & Figna Molini - Collecchio (Pr) Tel. 0521 301701 - collecchio@agugiariofigna.com		Coppa del Mondo della Gelateria - Brescia www.coppadelmondodellagelateria.it	76	Frascheri - Bardineto (Sv) Tel. 019 7908005 - info@frascheri.com	87
Alba & Teknoservice - Villafranca Padovana (Pd) Tel. 049 9070380 - sales@albaequipment.it		Corman Italia - Asti Tel. 0141 2796111 - cormanit@cormanitalia.it		FrieslandCampina Italy - Agrate Brianza (Mi) info.milano@frieslandcampina.com Tel. 039 6072500	
Arte Dolce - Rimini Tel. 0541 370616 - artedolce@artedolce.it	104	Co.Ve. - Tremestieri Etneo (Ct) Tel. 095 222352 - info@cove-srl.com	52-53	Frigomat - Guardamiglio (Lo) Tel. 0377 4150111 - info@frigomat.com	
Artigeniale - Rovigo Tel. 0425 471747 artigeniale@artigeniale.it		CSM Italia - Crema (Cr) Tel. 0373 8961 info.italia@csmbakerysolutions.com	2-3	Fructital - Buriasco (To) Tel. 0121 56587 - info@fructital.it	
Associazione Culturale Pièce - Torino Tel. 011 4346027 - info@associazionepiece.it		Decosil - Limena (Pd) Tel. 049 769999 - info@decosil.it		Fugar - Verucchio (Rn) Tel. 0541 679470 - fugar@fugar.it	99
Barry Callebaut - Assago (Mi) Tel. 02 57514487 informazioni@barry-callebaut.com	cop. 3	Déco Relief - Talant (F) www.deco.relief.fr		Gami - Schio (Vi) Tel. 0445 576205 - gami@gamitaly.com	63
Benvenuto - Cortemilia (Cn) Tel. 0173 81943 - info@benvenutofruttasecca.it		Diemme - Torrefazione Dubbini - Albignasego (Pd) Tel. 049 8713311 info@torrefazione dubbini.com	14-67	Gelatissimo - Stoccarda (D) www.gelatissimo.de	
Bigatton - Portogruaro (Ve) Tel. 0421 271554 bigatton@bigatton.com	74-75-110	Distilleria G. Amato - San Giuseppe Vesuviano (Na) Tel. 081 8271754 - info@amato1881.it		Gelinova Galatea - Podernone Tel. 0434 598109 - info@galatea-gelati.com	
Bogana - Cherasco (Cn) Tel. 0172 243634 - info@bogana.it		Distilleria Magnoberta - Casale Monferrato (Al) Tel. 0142 452022 - info@magnoberta.com	17	Gelsystem - Viterbo Tel. 0761 1763927 - commerciale@gelsystem.eu	
Bravo - Montecchio Maggiore (Vi) Tel. 0444 707700 - bravo@bravo.it		Distillerie Ruffini - Tavarnelle di Val di Pesa (Fi) Tel. 055 8071470 - info@distillerieruffini.com		Gimacart - Pollena T. (Na) Tel. 081 7396153 - info@gimacart.com	
Bussy - Passirana di Rho (Mi) Tel. 02 9302356 - info@bussy.it		Elenka - Palermo Tel. 091 532740 - info@elenka.it		Giuso - Bistagno (Al) Tel. 0144 3594111 - info@giuso.it	
Camel Distillerie - Povoletto (Ud) Tel. 0432 664144 - info@cameldistillerie.it		Elle & Vire Italia - Asti Tel. 0141 2796111 - ev@cormanitalia.it		Giusto Faravelli - Milano Tel. 02 697171 - food@faravelli.it	
Carpigiani - Anzola Emilia (Bo) Tel. 051 6505111 - info@carpigiani.it		Esmach - Grisignano di Zocco (Vi) Tel. 0444 419777 - esmach@esmach.it		Goodmills Innovation - Hamburg (D) ccc@goodmillsinnovation.com	
Cast Alimenti - Brescia Tel. 030 2350076 - info@castalimenti.it	64	Esseoquattro - Carmignano di B. (Pd) Tel. 049 9430366 - commerciale@so4.it	137	Gourmet Expoforum - Torino Tel. 011 6644204 - www.gourmetforum.it	
Cémoi-Raimondi Italia - Perpignan (F) www.cemoui.fr		Europain - Parigi (F) - www.europain.com		Gulfood - Dubai - EAU www.gulfood.com	
Chiriotti Editori - Pinerolo (To) Tel. 0121 393127 info@chiriottieditori.it	18-19-116-122	Eurovo - Imola (Bo) Tel. 0542 588111 - eurovo@eurovo.com		Hangar 78 - Pianiga (Ve) Tel. 041 5190369 - info@hangar78.com	
Cibustec - Parma Tel. 0521 996326 - www.cibustec.it		ExpoSweet - Varsavia (PL) www.exposweet.pl		Host - Milano Tel. 02 4997 - host@fieramilano.it	
		F.Ili Magro - Vigonovo (Ve) Tel. 049 9800388 - info@magro.it	4	Ibaktech - Istanbul (TR) www.ibaktech.com	

Repertorio dei fornitori inserzionisti

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Ibie - Las Vegas (Usa) www.ibie2019.com		Molino Dallagiovanna - Gragnano Trebbiese (Pc) Tel. 0523 787155 - molino@dallagiovanna.it	71	Senna - Rimini Tel. 0541 394966 - rimini@senna.at	
Icam - Lecco Tel. 0341 2901 - info@icamcioccolato.it	13	Molino Pasini - Cesole (Mn) Tel. 0376 969015 info@molinopasini.com	cop. 4	Sherbeth Festival - Palermo www.sherbethfestival.it	
iCook - Chieri (To) Tel. 011 9426065 - icookchieri@gmail.com		Nestlé Italiana - Assago (Mi) Tel. 02 81811 info@it.nestleprofessional.com		Sigep - Rimini Fiera - Rimini Tel. 0541 744111 riminifiera@riminifiera.it	45
Identità Golose - Milano www.identitagolose.it		New Plast - Copertino (Le) Tel. 0832 931184 - info@newplast.eu		Siggi Group - S.Vito di Leguzzano (Vi) Tel. 0445 695500 - info@siggi.com	
Ifi - Tavullia (Pu) Tel. 0721 20021 - info@ifi.it		Olfood - Borgo San Giacomo (Bs) Tel. 030 940251 - info@olfood.it		Silikomart - Mellaredo di Pianiga (Ve) Tel. 041 5190550 silikomart@silikomart.com	
Ifse - Piobesi Torinese (To) www.ifse-world.com	100	Panettone World Cup - Lugano (CH) info@coppadelmondodelpanettone.ch		Sirha - Lione (F) www.sirha.com	
Irinnox - Corbanese (Tv) Tel. 0438 5844 - irinnox@irinnox.com		Parmalat - Collecchio (Pr)		Staff Ice System - Rimini Tel. 0541 373250 - office@staff1959.com	cop. 2-1
ISM - Colonia (D) www.ism-cologne.com		Pasticceria Curletti - Neive (Cn) Tel. 0173 677109 info@pasticceriaurletti.com		Südback - Stoccarda (D) www.suedback.de/it	
Italcanditi - Pedrengo (Bg) Tel. 035 654911 - italcanditi@italcanditi.it		Pavoni Italia - Suisio (Bg) Tel. 035 4934108 - info@pavonitalia.com		Tagliavini - Noceto (Pr) Tel. 0521 628844 - info@tagliavini.com	103
Italmill - Cologne (Bs) Tel. 030 7058711 - info@gruppomobe.eu		Pomati - Codogno (Lo) Tel. 0377 33092 - pomati@pomati.it	ins. - 57	Tecnoarredamenti - Aviano (Pn) Tel. 0434 676511 - info@tecnoarredamenti.com	
Karma - Salerno Tel. 089 337110 - info@decora.it	143	Pregel - Reggio Emilia Tel. 0522 394211 - pregel@pregel.it	35	Tecno 3 - Cornelianò d'Alba (Cn) Tel. 0173 610564 - tecno3@tecno-3.it	
Ken Europe - Roma Tel. 06 33250200 - europe@ken-foods.com		Prima Italia - Pistoia Tel. 0573 1910129 - info@primaitaliacoop.it		Tecnocarta - Passaggio di Bettona (Pg) Tel. 075 9869707 info@ateliertomassini.com	10
Komplet Italia - Grassobbio (Bg) Tel. 035 4242742 - info@kompletitalia.it		Puratos Italia - Parma Tel. 0521 16021 - info@puratos.it	9	Tedesco - Angri (Sa) Tel. 081 948551 - tedesco@tedesco.it	
Konomac - Bedizzole (Bs) Tel. 030 6872045 info@konomac.com		Raimondi Cocoa&Chocolate - Genova Tel. 010 3291649 - info@raimondicocoa.it		Telme - Codogno (Lo) Tel. 0377 466650 - corema@telme.it	
Laped - Ospedaletto E. (Pd) Tel. 0429 679279 - sales@lapeditalia.com		Rational Italia - Mestre (Ve) Tel. 041 5951909 - info@rational-online.it		Tirreno CT - Massa Tel. 0585 791770 - www.tirrenotrade.it	
Lesepidado - Osteria Grande (Bo) Tel. 051 19987962 - info@lesepidado.it	133	Reviva Group - Roma Tel. 06 72671542 - info@revivagroup.it		Valbruna Distillerie - Ponte di Barbarano (Vi) Tel. 0444 795309 - info@rossidasiago.it	
Luxardo - Torreglia (Pd) Tel. 049 9934811 - luxardo@luxardo.it		RHS - Catania www.ristorahotelsicilia.com		Valrhona Italia - Milano Tel. 02 317336 - www.valrhona.com	129
Mancinelli - Viterbo Tel. 0761 2431 - info@mancinelligroup.com		Rondo Schio - Schio (Vi) Tel. 0445 575429 - info@it rondo-online.com	pat. cop. 1	Villa & Stacchezini - Faenza (Ra) Tel. 0546 621185 - info@villaestacchezini.it	
Martellato - Vigonza (Pd) Tel. 049 7800155 - martellato@martellato.com		Sacar Forni - Baronissi (Sa) Tel. 089 955557 - info@sacarforni.it	6	Viva Dolce - San Gennarello di Ottaviano (Na) Tel. 081 5297891 - info@vivadolce.it	
Master Martini Unigrà - Conselice (Ra) Tel. 0545 989511 - unigra@unigra.it		Saima - S. Marco Evangelista (Ce) Tel. 0823 408200 - info@saimaspa.it		Wam Italia - Ponte Motta Cavezzo (Mo) Tel. 0535 740111 - www.wamgroup.com	
MCM Massa - Pianezza (To) Tel. 011 9676018 - info@mcmmassa.it		Salon du Chocolat - Paris (F) www.salon-du-chocolat.com	8	Zanoli - Caselle Sommacampagna (Vr) Tel. 045 8581500 - zanoli@zanoli.it	
Menz & Gasser - Novaledo (Tn) Tel. 0461 720600 - info@menz-gasser.it		Selmi - S.Vittoria d'Alba (Cn) Tel. 0172 479273 - info@selmi-group.it	5-7		
Molino Bertolo - Covolo di Pederobba (Tv) Tel. 0423 64043 - info@molinobertolo.it					

VIOLA CIOCCOLATO



ARANCIO CIOCCOLATO



VERDE CIOCCOLATO



AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



Dai paesi storicamente culla del cacao,
ecco il cioccolato tutto italiano.

**GRAND CRU, MONORIGINE
E BIOLOGICO**

Una varietà straordinariamente ampia di
referenze, sorprendenti performance in
ogni applicazione e una qualità sempre ai
massimi livelli ottenuta con progetti di
sostenibilità nel rispetto della natura e
dell'anima di ogni territorio.

WWW.AGOSTONICIOCCOLATO.IT

COLORE AL CIOCCOLATO!

c'eravamo,
ci siamo,
e saremo sempre
al vostro fianco

Giannandrea e Federico Dubbini



Caffè Diemme e Torrefazione Dubbini,
vicini ai propri clienti **dal 1927.**

Via Battaglia 69 - Albignasego (PD)
www.diemmeattitude.com





n. 320 GIUGNO - LUGLIO - AGOSTO
(in copertina CSM Italia)



20



54



58



68



111

20 PENSIERO DIVERSO

Livia Chiriotti
Voilà - Gianluca Fusto

**26 LA RIVINCITA DELL'ARTIGIANATO
E DEL LOCAL - Sarah Scaparone**

29 DELI-VERY-CIOUS - Chiara Mancusi
Plumcake Matcha e yuzu - Gian Luca Forino

32 LA FORMAZIONE SI REINVENTA
Rossella Contato

46 COME SI CAMBIA - Emanuela Balestrino
Made in Italy - Massimo Carnio

**54 UOMO E TECNOLOGIA
PER FARE AVANGUARDIA - Fabrizio Fiorani**

58 IL MONDO DEL CAFFÈ
Truffe doppio caffè - Yuri Cestari
Tavoletta ripiena al caramello, caffè e cardamomo
Alexandre Bourdeaux

**65 #CHOCOINFLUENCER, IL PASTICCIERE
NELL'ERA DEI SOCIAL - Davide Ferrero**

68 L'ISPIRAZIONE SOSTENIBILE
Camilla Capuano
Torta da viaggio alla fragola e limone
Carmela Moffa e Antonio Capuano

72 IL FUTURISMO DELLA FROLLA
Francesca Speranza

77 UNA GOLOSA ESPERIENZA PREVENTIVA
Martino Liuzzi
Mediterraneo

80 NEL MONDO DEL GELATO
Emanuela Balestrino

84 BISOGNA AVERE CORAGGIO!
Emanuela Balestrino

86 CO>PIS 20
Luigi De Luca

88 LE FORME DELLA PRATICITÀ
Emanuela Balestrino
Crema per variegati alla nocciola e cioccolato al latte
Alessandro Racca

**90 L'ALCHIMIA DELLA PANNA SECONDO
LEONARDO**
Geometrie di gusto - Leonardo Di Carlo

92 PER UNO STILE DI VITÀ PIÙ SINCERO
Carlo De Paolis

94 QUANDO QUANDO - Filippo Scarponi

96 PROFUMO DI SICILIA
Emanuela Balestrino

101 I SEGRETI NASCOSTI DEI BLEND
Antonella Bondi

105 TUTTI PIZZAIOLI
Giambattista Montanari
Pizza in teglia - Pizzaburger

111 FIOR DI BUSINESS
Emanuela Balestrino

114 IL SOGNATORE DI SCICLI
Salvatore Farina
Granita al cioccolato con brioche - Crispelle di riso
Testa di turco - Torta esotica / Inno all'Italia
Andrea Giannone

123 FENOMENO ESPLOSIVO
Rossella Contato

128 NOI PER VOI 4.0 - Samuele Calzari

130 NOTIZIARIO

144 IL CATALIZZATORE DEL LABORATORIO
Rossella Contato

146 IL BOSCHETTO FATATO
Gabriele Trovato

148 MONOCROMIA... CHIARO E SCURO
Ciliegia e yogurt - Giuseppe Giuliano

150 LA DOLCEZZA DEGLI CHEF
L'uovo alternativo - Fabio Gallo

151 PASSIONE E PRECISIONE
Valerio Angelino Catella

154 LA VOCE DEI MOF
Chiara Mancusi
Tarte salata - Flan
Letizia Busetto

158 #CONTESTEVOLUZIONE BLACK FOREST
Milena Novarino
Black Forest da viaggio - Emmanuele Forcone

160 LIBRI

161 DOLCEMENTE ITALIANO
Milena Novarino
Mandorla cioccolato e caffè
Riccardo Magni

164 MOSTRE E SALONI

168 ANNUNCI ECONOMICI - DITTE CITATE

PER ABBONARSI

telefonare al numero 0121 378147 o spedire una e-mail a abbonamenti@chiriottieditori.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 Cocco Chiriotti

DIRETTORE EDITORIALE
Livia Chiriotti - livia@chiriottieditori.it

RELAZIONI ESTERNE
Milena Novarino - novarino@chiriottieditori.it

CAPO REDATTORE
Cristina Quaglia - quaglia@chiriottieditori.it

REDAZIONE
Emanuela Balestrino - Matteo Barboni - Simona Buonauro
Rossella Contato - Federica Diaferio - Maria Luisa Lucchesi
Sarah Scaparone

WEB EDITOR
Chiara Mancusi - mancusi@chiriottieditori.it

FOTOGRAFO DELLA REAL CASA
Giancarlo Bononi

UFFICIO ABBONAMENTI
Tel. 0121 378147
Marilù Cianfocca - abbonamenti@chiriottieditori.it

AMMINISTRAZIONE
Giuseppe Chiriotti

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

TRAFFICO
Monica Primo - primo@chiriottieditori.it

DIRETTORE COMMERCIALE
Francesco Coppola - coppola@chiriottieditori.it

COMMERCIALE
Luca Russo - russo@chiriottieditori.it

COLLABORATORI
Valerio Angelino Catella - Cristian Beduschi - Silvio Bessone - Luigi e Sandra Biasetto - Lucilla Binda - Silvia Boldetti - Antonella Bondi - Palmiro Bruschi - Teresio Busnelli - Samuele Calzari - Antonella e Fabrizio Camplone - Paola Casalini - Guido Castagna - Luca Caviezel - Yuri Cestari - Alessandro Dalmaso - Salvatore De Riso - Leonardo Di Carlo - Gino e Morena Fabbri - Salvatore Farina - Davide Ferrero - Fabrizio Fiorani - Gian Luca Forino - Paolo Fulgente - Gianluca Fusto - Nicola Giotti - Graziano Giovannini - Giuseppe Giuliano - Antonio Le Rose - Martino Liuzzi - Pierpaolo e Riccardo Magni - Luca e Marina Mannori - Stefano Mantero - Riccardo Marcialis - Giambattista Montanari - Elisabetta e Claudio Marcozzi - Iginio e Mari Massari - Rolando e Mauro Morandini - Mario Morri - Flavio Perbellini - Alessandro Racca - Roberto Rinaldini - Gianfranco Rosso - Paolo Sacchetti - Vittorio Santoro - Grazia e Aldo Scaglia - Filippo Scarponi - Andrea e Palmira Slitti - Francesca Speranza

DALL'ESTERO
Masaru Akita - Alexandre Bourdeaux - Jef Damme - Luigi De Luca - Gerard Dubois - Ecole Bellouet Conseil - Ecole Lenôtre - Ecole Professionnelle Richemont - Ecole Supérieure Yssingaux - Stéphane Glacier - Emmanuel Hamon - Stéphane Klein - Martin Lippo - Diego Lozano - James McMillan - Gabriel Paillason - Gary Rulli - Biagio, Sal e Joseph Settepani - Eliseo Tonti - Francisco Torrelanca - Kerry Vincent - Arno Sturny

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

STAMPA
Graf Art - Venaria, To

PROPRIETÀ
2020 - 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

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 sfogliarci sul tablet iPad



Vai su tuttogelato.it per conoscere tutto sul gelato artigianale e scarica in omaggio il magazine TuttoGelato



Per leggerci su Android o computer, basta abbonarsi alla versione pdf di #pasticceriainternazionale



La versione digitale dei nostri libri e dei nostri magazine Chiriotti Editori è scaricabile sull'App Store iTunes



Do you want the English version? Keep reading piwww.com

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

La cultura tecnica espande le visioni

shop.chiriottieditori.it

entra, scopri tutte le nostre riviste, abbonati e immergiti in tutti i libri **Chiriotti Editori**

Abbonati a Pasticceria Internazionale

9 numeri annui

versione PDF	€ 34.99
abbonamento Italia	€ 55
abbonamento Europa	€ 90

METODO DI PAGAMENTO

Bonifico bancario - Carte di credito - Conto corrente postale - Contrassegno

Sconti speciali
iscrivendosi alla nostra
newsletter!

SIAMO FELICI DI ASCOLTARTI

0121-378147

abbonamenti@chiriottieditori.it

#pasticceriainternazionale
#tuttogelato
#laculturarendeliberi



CHIRIOTTI EDITORI
loves the planet



MAGNOBERTA

DISTILLERIA IN CASALE MONFERRATO



Una Grappa così l'aspettavi da un secolo.

*Festeggiamo il nostro primo secolo di vita
con Grappa Anniversario 918.*

— In un secolo
abbiamo vissuto
tanta vite.



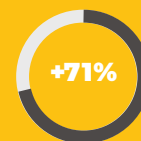
Più valore all'informazione tecnica con Chiriotti Editori

Adottare una strategia efficace
utilizzando le opportunità
della stampa tecnica

- Continuare a coltivare le relazioni con i clienti fedeli
- Personalizzare la comunicazione con informazioni utili per loro
- Comunicare correttamente su tutti i canali preferiti e utilizzati dai tuoi clienti, sia cartacei che digitali

Come la pandemia
ha cambiato il
modo di leggere

Notizie online



Libri



Riviste cartacee



Fonte dei dati: Anes.it

Crediamo nei nostri strumenti
e nelle nostre visioni

Un grande ringraziamento va a tutti voi

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

INGREDIENTI
ALIMENTARI

INDUSTRIE
DELLE
PASTICCERIE

TECNICA
MOLITORIA

sili - molini - mangiatrici - pastifici

SALUTE BENESSERE BELLEZZA
ALIMENTI
FUNZIONALI

INDUSTRIE
ALIMENTARI

ITALIAN
FOOD & PACKAGING
TECHNOLOGY

“

**Accettiamo la
sfida che ci è
stata imposta
e cogliamo le
opportunità
nascoste.
Insieme.**

”

Grazie per esserci sempre

Oggi più che mai vi dobbiamo ringraziare per esserci sempre e ora siamo pronti per ripartire insieme. Grazie a chi ha sempre creduto nei nostri valori, a chi si è sempre affidato a noi in passato e continuerà a farlo anche in futuro.

PENSIERO DIVERSO

Il lockdown ha letteralmente rivoluzionato la vita di **Gianluca Fusto**, portandolo a ragionare su un nuovo modo di lavorare e muoversi, dividendo la sua filosofia in tre: la rivisitazione della tradizione, il moderno e il contemporaneo





Doveva essere un momento speciale, il culmine di un percorso lungo, ragionato, non semplice e tanto desiderato. Ma l'apertura del laboratorio scuola di idee e di concetto di **Gianluca Fusto**, ovviamente insieme alla moglie **Linda** (entrambi nella foto d'apertura) in via Ponchielli, 3 a Milano, ha fatalmente coinciso con l'arrivo dell'emergenza sanitaria.

"La cosa bella, nel male, è stata una presa di coscienza diversa – ragiona il professionista dalla vita non certo calma –. Prima del Covid non avevo mai tempo per me, mentre adesso ho intrapreso un viaggio introspettivo, prendendo coscienza della forza di un pensiero diverso. Non ero più padrone della mia esistenza, con 120 voli l'anno per raggiungere clienti molto diversi fra loro. Una vita frenetica...".

Da un istante all'altro, ti sei ritrovato dall'organizzare la grande apertura al lockdown totale...

Finalmente stava decollando il mio laboratorio, la mia creatura, in cui ogni dettaglio è stato curato con maniacalità, con lo studio degli spazi, della luce, del design, dello stile e dei materiali. Avere il sogno pronto e vedere che non parte è straziante: il primo mese sono andato in depressione, considerando un anno intero di lavoro annullato, i debiti...

Com'è cambiato il tuo essere ed agire in questi mesi?

Nonostante le richieste, non ho fatto corsi on line, andando inevitabilmente ad

azzerare consulenze e corsi. E ho preso del tempo per riflettere, per capire il modo migliore per organizzarci, giorno dopo giorno. Perché è un nuovo inizio, da vivere con serenità, rimboccandoci le mani e cercando contenuti importanti. Anche perché non siamo in grado di sapere come la situazione si evolverà nei prossimi mesi, a prescindere da ciò che è stato fino ad adesso. Certo, ho confermato più impegni nell'inverno, ma ad oggi non sappiamo nemmeno se potremo volare, quanto costerà...

E così, inaspettatamente, ti sei concentrato sul delivery?

Ci siamo ritrovati a lavorare con il nostro piccolo delivery, senza vetrine su strada e senza essere conosciuti al grande pubblico milanese. La mia idea era far capire la mia filosofia attraverso una nuova comunicazione, ovvero il delivery, gratuito in città. Avere il 95% persone che ci ringraziano dopo aver degustato una mia torta, è gratificante e commovente! Così come il rendersi conto che, in media, ogni mia famiglia-cliente ha mangiato, durante il lockdown, 5,3 torte della mia collezione e una ha addirittura ordinate tutte le 19 della mia collezione!

Come hai razionalizzato il servizio?

Offrendo solo torte da 18 cm, dai € 45 ai € 60. Stiamo facendo un lavoro nuovo sui pesi specifici delle ricette e sulla prezzatura. Non vendiamo a peso, perché questo varia da ricetta a ricetta, considerando

che il mio studio spazia fra volumi e leggerezze. Una delle mie proposte arriva a pesare 650 g.

Parlaci della collezione.

Le mie torte nascono da emozioni, sorrisi, territorio e si suddividono in tre "mondi": la rivisitazione della tradizione, il moderno (dal 2008 fino ad oggi, ovvero i miei *signature dishes*) e poi il contemporaneo, ciò che verrà in questo presente, non nel futuro, e che muta, senza barriere. Il tutto con il *claim* pasticceria artigianale contemporanea.

Facci due esempi pratici.

Gioiosa è dedicata al Piemonte, perché per me è una gioia, avendoci regalato due prodotti fondamentali a livello mondiale: la nocciola e il gianduia. E così prevede una triplice mousse al gianduia, una gelatina di acqua di bucce di nocciola, come un'essenza; dentro, una crema al doppio caramello con "palline liquide" di caramello (che ricordano le caramelle di zucchero caramello e panna, tritate, calibrate, in un magma congelato che fa percepire sul palato queste palline liquide).

Melodica invece è dedicata alle mele, partendo da una frase di Gualtiero Marchesi su come si compone uno spartito. Questa torta di mele contempla tre tipi di mela e relative bucce, ricche di pectine e profumi, che usiamo per fare il biscotto con mela tritata, mela candita e mela in osmosi.



Come varia la tua offerta?

Non avrò un banco stabile, perché tutto cambia in base a ciò che trovo sul mercato e a ciò che voglio che la gente assaggi. Non amo gli stessi prodotti tutto l'anno, perché gli ingredienti cambiano in base alle stagioni. Dopotutto, la pandemia ci ha insegnato che tutte le certezze possano cambiare nella vita e la mia idea è di far vivere la vetrina fra colori e sentori.

Sul fronte del packaging?

Le scatole sono pensate per essere pratiche da sistemare nello scompartimento del frigorifero: più basse, più strette e con un cartone prezioso e resistente, anche per potervi appoggiare sopra altro, visto che ci sono sempre problemi di spazio. E poi sono lavabili, riutilizzabili e, ovviamente, personalizzate dalla mia firma e da un disegno poetico.

Per la Pasqua come ti sei mosso?

Sono due i dolci che ho ideato: la crostata Pollock, un concetto innovativo di pastiera napoletana, e Luce, una proposta contemporanea nata dall'incontro tra la mandorla della Val di Noto, il limone di



Amalfi e il lampone. E poi la torta salata Pasqualina. Tutti disponibili in versione tonda, per favorirne la condivisione all'interno delle mura domestiche, e in un formato unico per 6/8 persone.

E per il 25 aprile, che quest'anno ha assunto un valore ancora più simbolico?

Ho concepito Libera, crostata che si ispira, nei colori e nei sapori, al tricolore, a base di pasta frolla e financier al pistacchio: il verde è un pesto dolce semidenso al basilico fresco; il bianco, una ganache montata leggera al cioccolato bianco Opalys e fave di Tonka; il rosso, con una crema a base di acqua e fragole della Basilicata, utilizzate anche a decoro.

E così la "casa" milanese di Linda e Gianluca, ricavata all'interno di una palestra degli anni '30, **è nata con un virtual opening** ad inizio giugno.

Essenzialità, pulizia delle linee e attenta ricerca sono i punti cardini di questo luogo di sperimentazione, formazione e produzione, grazie alla sinergia con aziende selezionate: **IFI** per la vetrina dei dolci, le temperatrici **Selmi**, **Moretti Forni**, **Roboqbo**, **Irinnox** per la parte di refrigerazione, **Pavoni Italia**, **Carpigiani** e **Kitchen Aid**, oltre ai partner food **Valrhona**, **Elle&Vire** e **Molino Pasini**, insieme a tanti piccoli produttori locali.

Fusto Milano è un unico grande spazio che riporta oltre vent'anni di esperienze, con un intenso lavoro di ristrutturazione e progettazione seguito passo passo, selezionando ogni materiale e ciascuno dei fornitori per un risultato all'avanguardia, dove la tecnologia più avanzata incontra il design, grazie al progetto di architettura di interni supervisionato da P.A.I.R., storica azienda di arredamento di Caltanissetta. Grande attenzione anche per la luce: LED evocativi, luci bianche per accarezzare le forme dello spazio e far risplendere gli acciai di banchi, attrezzature e arredi, frutto del progetto tagliato su misura da **Officine Bano**. L'atmosfera assume così un ruolo emozionale e multisensoriale, anche grazie alle pareti trasparenti, in vetro, che permettono apertura e "con-di-visione", nel rispetto delle giuste temperature per preparazioni e ingredienti.

gianlucafusto.com

VOILÀ

Biscotto ovis molis al cacao e gruè

burro Latteria	g	221	34,04%
zucchero semolato	g	90	13,80%
gruè di cacao Venezuela	g	22	3,40%
tuorli sodi	g	15	2,30%
fecola di patate	g	51	7,82%
farina per frolla	g	72	11,04%
farina per frolla	g	155	23,92%
cacao in polvere	g	24	3,68%
Peso totale	g	650	100%

Pesare tutti gli ingredienti separatamente. In un Robot Coupe rendere in farina il gruè di cacao insieme allo zucchero semolato, facendo attenzione a non far fuoriuscire l'olio. Ammorbidire il burro a 25°C, aggiungervi il composto a base di zucchero e i tuorli sodi setacciati in una planetaria munita di foglia. Amalgamare evitando bolle d'aria. Legare il tutto con la prima quantità di farina. Terminare con la restante farina, setacciata con fecola e cacao. Conservare in frigorifero a +4°C per almeno 3 ore. Se possibile, cuocere su placche forate munite di Silpat microforato, in forno ventilato a 160°C valvola aperta. Il tempo varia in base a dimensione, altezza, forma e tipologia del forno.

Astuzia Attenzione a non inglobare aria durante la lavorazione, per evitare deformazioni in cottura. È importante amalgamare correttamente la prima parte di farina, in modo da legare l'umidità all'interno dell'impasto. L'impasto può essere utilizzato sia come uno streusel che steso tipo una frolla normale. Se i fogli di frolla vengono stesi e congelati, si aiutano le fibre presenti nella farina ad avere una migliore estensibilità.

Biscuit al cacao e mirtilli

tuorli freschi	g	266	18,27%
albumi pastorizzati	g	392	26,92%
zucchero semolato	g	273	18,75%
cacao amaro	g	119	8,17%
farina di mandorla pelata	g	252	17,31%
mirtilli congelati	g	154	10,58%
Peso totale	g	700	100%

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti. In una planetaria munita di frusta, montare gli albumi a temperatura ambiente; appena la massa prende 8 volte il volume iniziale, unire lo zucchero semolato in 4 volte. Una volta che gli albumi sono ben montati e leggeri, circa 12 volte il volume iniziale, aggiungere i tuorli poco per volta, sino ad un composto omogeneo. Setacciare insieme cacao e farina di mandorle, quindi amalgamare le polveri a pioggia. Pesare in ogni teglia 850 g di impasto, stendere con una spatola a gomito su una placca munita di tappetino in silicone o carta forno, all'interno di un quadro 40x60, per evitare di sporcare i bordi. Cospargere la superficie con i mirtilli congelati. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 200°C, valvola chiusa per 5 minuti; conti-

nuare per 8 minuti a 180°C circa, valvola aperta. Far raffreddare velocemente per bloccare la cottura.

Cre moso ai confetti

latte intero UHT	g	245	44,51%
panna UHT	g	136	24,73%
copertura Ivoire 35%	g	60	10,88%
pasta di mandorla 70% (marzapane)	g	38	6,92%
gelatina in polvere 220 Bloom	g	4,9	0,89%
acqua per la gelatina	g	24	4,45%
agar agar	g	1	0,20%
confetti di mandorla	g	41	7,42%
Peso totale	g	550	100%

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti. Reidratare la gelatina con acqua ben fredda. Far bollire il latte in una casseruola adeguata, unirvi i confetti tritati e lasciare in infusione per 20 minuti. Filtrare, riportare il latte al peso iniziale e portare a bollore il latte con la panna, dopo avervi diluito l'agar agar. Versare il liquido bollente poco per volta sul cioccolato precedentemente sciolto frizionando energeticamente, sino ad un nodo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata. Ripetere l'operazione almeno 3-4 volte. Mixare per 2 minuti per affinare la struttura, facendo attenzione a non inglobare bolle d'aria. Controllare che il composto sia sopra i 35°C (punto di fusione del burro di cacao), poi unire la pasta di mandorla. Mixare facendo attenzione a non inglobare bolle d'aria. Far cristallizzare in un contenitore coperto a contatto in frigorifero a +4°C, per almeno 6 ore.

Gel di mirtilli

polpa di mirtilli	g	238	79,37%
Absolu Cristal	g	48	15,87%
succo di limone Amalfi	g	14	4,76%
Peso totale	g	300	100%

Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Nel Bimby o altro robot da cucina unire tutti gli ingredienti e mixarli sino ad un gel uniforme. Conservare in frigorifero in un contenitore chiuso ermeticamente e coperto a contatto.

Mirtilli canditi

mirtilli congelati	g	209	69,57%
zucchero semolato	g	91	30,43%
Peso totale	g	300	100%

Pesare gli ingredienti separatamente. Mettere i mirtilli in una placca di giusta capienza a bordi alti. Ricoprirli con lo zucchero e farli marinare almeno un'intera notte. Quando lo zucchero è completamente sciolto, sgocciolare. Bollire lo sciroppo ottenuto e versarlo sui mirtilli. Fare riposare una notte e ripetere l'operazione due volte. Conservare in una scatola chiusa ermeticamente in frigorifero a 4°C.

Mousse al basilico e limone

latte intero UHT	g	126	16,84%
gelatina in polvere 220 Bloom	g	5,1	0,67%
acqua	g	25	3,37%
copertura Ivoire	g	189	25,25%
burro di cacao	g	6	0,84%
panna 35% mg	g	265	35,35%
succo di limone Amalfi	g	69	9,26%
basilico intero freschissimo	g	63	8,42%
Peso totale	g	750	100%

Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Far reidratare la gelatina con l'acqua fredda. In una planetaria di giusta capienza, montare la panna con la parte interna della vaniglia, a velocità costante, fino ad arrivare al massimo del suo volume. La panna deve risultare leggera, brillante e areata, tecnica chiamata a "becco d'uccello". Riporla in frigorifero a temperatura positiva per 10 minuti. In una casseruola da 1 L, portare a bollore il latte e sciogliervi la gelatina girando continuamente. Con il cutter, mixare il cioccolato con il basilico sbianchito per pochi istanti. Versare una piccola parte del liquido sul cioccolato e frizionare energeticamente. Ripetere l'operazione sino ad una consistenza liscia e brillante, indice di un'emulsione ben riuscita. La temperatura deve essere sempre sopra i 35°C (punto di fusione del BKKO). Mixare per affinare la struttura ed unirvi il limone.

Controllare che il composto a base di cioccolato sia tra i 38/45°C, in base alle quantità, unirlo alla panna montata in precedenza. Utilizzare direttamente.

Nota bene

Le mousse sono strutture soffici, leggere e/o spumose, caratteristiche che possiamo evidenziare in base alla ricetta da noi scelta. Si ottengono grazie all'unione di almeno due ingredienti:

- il primo ne definisce il sapore
- il secondo, montato, ne determina la consistenza.

In molte ricette possiamo trovare la panna montata, in altre l'albume montato, il tuorlo o addirittura la gelatina animale.

La panna è un'emulsione naturale di grassi (35%) e acqua (65%). I globuli di grasso sono avvolti da una membrana costituita da proteine, fosfolipidi, trigliceridi e colesterolo. Questa membrana permette che i globuli di grasso rimangano in soluzione attraverso le proprietà dei fosfolipidi. Dal momento in cui montiamo la panna, inglobiamo dell'aria. Riportando la panna a temperatura di +4°C, i globuli di grasso ricristallizzano, riunificandosi tra loro e imprigionando così le bollicine d'aria.

Glassa al mirtillo

Absolu Cristal	g	810	90%
polpa di mirtilli	g	90	10%
colorante rosso lampone	qb		10%

colore metallizzato argento	qb	10%
Peso totale	g	900 100%

Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Scaldare in una pentola di giusta capienza l'Absolu Cristal, la polpa di mirtillo, il colore rosso ed unire infine l'argento. Filtrare in un altro contenitore e coprire a contatto con un film. Conservare in frigorifero almeno 12 ore. Se si desidera glassare a freddo, utilizzare a 20/24°C. Se si desidera glassare a caldo, usare a 75°C.

Voilà

biscotto ovis molis al cacao e gruè	g	650	15,66%
biscuit al cacao e mirtilli	g	700	16,87%
cremoso ai confetti	g	550	13,25%
gel di mirtilli	g	300	7,23%
mirtilli canditi	g	300	7,23%
mousse al basilico e limone	g	750	18,07%
glassa al mirtillo	g	900	21,69%
Peso totale	g	4150	100%

Montaggio

Coppiare 3 cerchi di ovis molis con lo stampo quadrato da 17 cm su una placca munita di tappetino microforato. Cuocerli in forno preriscaldato a 165°C, valvola aperta per 18 minuti circa. Impermeabilizzarli con burro di cacao. Coppare 3 quadrati da 15 cm di biscuit al cioccolato.

Preparare una teglia munita di tappetino in silicone: posizionare 3 cerchi da 14 cm. Per l'inserito, colare il cremoso ai confetti e, in seguito, il gel di mirtilli, unito ai mirtilli canditi scolati. Preparare 3 cerchi da 16 cm, appoggiare l'inserimento e colare la mousse al basilico.

Finitura

Scaldare la glassa a 45/50°C e nebulizzare la superficie della suprema congelata. Riporre qualche minuto in congelatore e posizionare delicatamente sul biscotto al cioccolato. Aspettare qualche secondo e pulire i bordi.

Conservazione in laboratorio

Quando mousse e gelatine sono ben abbattute, toglierle dai cerchi e porle in abbattitore ancora 10 minuti. Avvolgere nella pellicola alimentare, stando attenti a non rovinare i bordi e la forma. Procedere nella stessa maniera per i fondi. Conservare in scatola chiusa ermeticamente, in modo da ritardare una possibile disidratazione, per un massimo di 8-10 settimane.

Consigli

Esporre in vetrina positiva al massimo per 2 giorni. Servire a 4°C.

Gianluca Fusto
gianlucafusto.com
Foto dolce Matteo Lonati



LA RIVINCITA DELL'ARTIGIANATO E DEL LOCAL

Capacità di sfruttare le potenzialità dell'online, attraverso comunicazione e promozione dedicate, che sottolineino la sostenibilità



Matteo Baronetto
delcambio.it

A livello europeo, il 13% dei consumatori che ha fatto acquisti on line da inizio aprile non lo aveva mai fatto prima. E il 68% degli italiani dice di aver riscoperto i negozi di quartiere e di volersene servire di più. Lo afferma **Confesercenti** tramite un sondaggio effettuato nei giorni della pandemia. La scelta dunque cade verso i luoghi e le persone che trasmettono più sicurezza e, in questo, i negozi sotto casa dimostrano di fare la differenza, svolgendo un ruolo centrale nella quotidianità e accettando il cambiamento. Alcuni si sono convertiti iniziando a vendere anche altra merce, altri hanno attivato le consegne a domicilio, altri ancora si sono reinventati proponendo una vetrina online per garantire ampia visione dell'offerta. Certo è che, seppur da maggio buona parte dei negozi e dei ristoranti abbia ricominciato l'attività cercando di ripristinare il più possibile la normalità pre-covid, in molti stanno proseguendo con il delivery, perché hanno capito che può essere un'occasione a cui guardare pensando al futuro.

Ne è convinto lo chef Michelin torinese **Matteo Baronetto** che, dal suo **Ristorante Del Cambio**, lo connota come un nuovo stile di vita: "Noi lo utilizziamo con i prodotti dolci e salati de **La Farmacia del Cambio** e abbiamo un ottimo riscontro dai nostri clienti che scelgono, invece di venire fino in centro, il servizio a domicilio".



Simone Padoan
pizzeriaitigli.it

E le frontiere del delivery non hanno confini se si pensa a casi come quello di **Simone Padoan**, chef e patron de **I Tigli** a San Bonifacio che, dalla provincia di Verona, spedisce le sue pizze gourmet in tutta Italia: "L'origine del progetto risale a quattro anni fa con la prima proposta **I Tigli a Casa**, che consentiva di ordinare in anticipo la pizza e passare a ritirarla nel nostro locale. Un take away non convenzionale, che prevedeva un box con all'interno la base, gli ingredienti della farcitura sotto vuoto e i nostri consigli al momento del ritiro. È stato il primo test e lo abbiamo introdotto in sordina come amiamo fare, allo stesso modo in cui abbiamo inserito per la prima volta la pizza degustazione ormai 21 anni fa. Abbiamo avuto il tempo di individuare i difetti del progetto, di correggerlo e di congelarlo in attesa del momento adatto per rilanciarlo che, complice la situazione e la chiusura dei Tigli, è arrivato". Ecco dunque un vero sito e-commerce, che sostituisce la precedente versione di **pizzeriaitigli**.



it e che consente di scegliere e acquistare online una selezione di pizze e di prodotti da forno, **i Tigli Lab**. Sul sito, il cliente può leggere gli step per completare la cottura e la farcitura del prodotto a casa, utilizzando il forno domestico e, nel caso di pizze più elaborate, i fuochi della cucina. E può anche vedere il risultato finale: "perché anche l'estetica è parte del prodotto", spiega Padoan. Gli ordini vengono evasi ogni lunedì, martedì e mercoledì e la consegna è garantita entro 48 ore.



Marco Vacchieri
vacchieri.it

Delivery sì, dunque, purché sia comodo e a portata di clic. È fondamentale che chi decide di approcciare questo mezzo abbia tutte le informazioni necessarie a disposizione: menù, prezzi, modalità di consegna, tipologia di pagamento. Solo in questo modo si agevolano fruizione, scelta e acquisto. La consegna a domicilio può essere un modo per avvalorare e far conoscere la filiera, per promuovere gli acquisti a km zero, per aiutare i piccoli artigiani che, come tutto il comparto, stanno soffrendo. Per farlo occorre dunque avvicinarsi alla tecnologia e scegliere le opzioni migliori, che non sempre coincidono con i grandi gruppi leader nelle consegne. "Stiamo consegnando in autonomia gelati, biscotti e meringate - spiega **Marco Vacchieri**, della pasticceria **Dolci Intuizioni** di Rivalta, To -. I clienti amano molto il gelato che proponiamo e, qui in Piemonte, rappresentiamo un'anomalia perché il gusto che vendiamo di più è il pistacchio. La nostra caratteristica è quella di tostare e macinare la frutta secca che poi utilizziamo nel gelato: avendo la raffinatrice a sfere produciamo in negozio le paste base e la differenza al palato si sente. Tra i gusti speciali, invece, vanno molto quello al Passito realizzato con il Moscato Passito della Cascina Bertolotto di Spigno Monferrato, Al, che risulta molto aromatico, ma anche la Nocciola pralinata in cui, al posto dello zucchero normale, mettiamo quello caramellato, oltre alla granella di nocciole e alle perle di cioccolato croccante e, per finire, il Cioccolato e arancia: un fondente con frullata dentro l'arancia candita".



Pino Cuttaia
uovodiseppia.it

E per valorizzare non solo il territorio, ma anche la filiera, c'è poi chi, come il due stelle Michelin **Pino Cuttaia** da Licata, Ag, acquista prodotti da rivendere con il marchio del suo locale-dispensa **Uovo di seppia**: "È sempre stato un luogo dove fare una cucina più popolare e tradizionale rispetto a La Madia, in cui accompagnare al buono l'educazione al gusto. Ecco perché, oltre ai piatti classici e ai sughi in vaso che prepariamo nel locale, abbiamo deciso di aiutare la filiera marchiando con il nostro nome e vendendo prodotti di produttori amici, con cui collaboriamo da sempre, come l'olio U Trappitu di Terre di Shemir o la pasta di Verrigni. Tutto il sistema food sta soffrendo in questa situazione e acquistare direttamente dai produttori è un modo concreto per aiutare e iniziare a far muovere l'economia di questo settore".



Chicco Cerea
davittorio.com

In tanti, poi, hanno deciso di seguire il cambiamento adattandosi e proponendo nuove soluzioni. È il caso della famiglia **Cerea** a capo del ristorante tre stelle Michelin **Da Vittorio** a Brusaporto, Bg, che si è da subito attivata per aiutare. "Abbiamo gestito la cucina dell'Ospedale da campo allestito dagli Alpini nella nostra città - spiega **Chicco Cerea** -, per dire grazie agli operatori sanitari e alla nostra Bergamo, che ci ha sempre dato tanto. Ecco perché abbiamo anche deciso di devolvere tutto l'incasso della sera di apertura del nuovo **DaV Cantalupa** all'ospedale Papa Giovanni XIII". A fianco del ristorante stellato, riaperto il 21 maggio, la famiglia ha infatti inaugurato il 1° giugno un ulteriore spazio a bordo piscina, in funzione fino al 30 settembre: "Qui, con una formula più easy, proponiamo la pizza, guarnita con grandi materie prime, e specialità alla griglia, come il galletto di Bresse o il *cuperoll* di Wagyu (pregiata carne bovina giapponese). L'idea è quella non solo di far riassaporare la bontà della proposta gastronomica, ma anche di far riappropriare le persone della bellezza che ci circonda", conclude lo chef.

Sarah Scaparone

ANDREA RESTUCCIA



CITTÀ Roma **ETÀ** 27
FORMAZIONE

Ottenuto il diploma in servizi ristorativi, intraprende la professione giovanissimo, frequentando numerosi corsi di formazione e aggiornamento presso le migliori scuole.

ESPERIENZA

Costruisce la sua esperienza in prestigiosi ristoranti, hotel e pasticcerie. Attualmente lavora nella Pasticceria Guerrino a Fano, dove si occupa di semifreddi, dolci moderni, mignon e lavorazioni in cioccolato. Nel 2019 è medaglia di bronzo alla Coppa del mondo di Pasticceria.

CAVALLO DI BATTAGLIA

La torta Ariel, grazie alla quale si aggiudica il Campionato Italiano Seniores di Pasticceria 2020.

CURIOSITÀ

Ama stupire con poco, realizza opere d'arte partendo da blocchi d'acqua ghiacciata.

SOGNO NEL CASSETTO

Scrivere una nuova pagina della pasticceria italiana nel mondo raggiungendo il gradino più alto del podio a Lione 2021.



LORENZO PUCA



CITTÀ Pescara **ETÀ** 31
FORMAZIONE

Dopo aver ottenuto l'attestato di qualifica come Pasticcere, intraprende il suo percorso di formazione in cucine e pasticcerie d'eccellenza.

ESPERIENZA

Inizia giovanissimo e la sua formazione si fonde con l'esperienza. A 18 anni lascia Pescara e si trasferisce prima in Romagna, poi a Milano dove lavora per note realtà nella pasticceria.

Affina la sua tecnica nelle migliori scuole d'Italia sotto la guida di grandi maestri, per poi

tornare in Abruzzo, pronto per nuove sfide. È medaglia di bronzo nell'ultima edizione della Coppa del mondo di Pasticceria.

CAVALLO DI BATTAGLIA

Tutti i dolci che hanno come protagonista il cioccolato.

CURIOSITÀ

Nel 2015 partecipa al cooking talent show "Il Più Grande Pasticcere" conquistando il secondo posto.

SOGNO NEL CASSETTO

La medaglia d'oro a Lione 2021.



MASSIMO PICA



CITTÀ Milano **ETÀ** 35
FORMAZIONE

Perfeziona il suo percorso con professionisti del settore partecipando a numerosi corsi internazionali.

ESPERIENZA

Terminato l'istituto alberghiero, dopo alcuni anni nel mondo della ristorazione sceglie la pasticceria, il ramo dolce della cucina. Partecipa a diverse manifestazioni conseguendo ottimi risultati.

CAVALLO DI BATTAGLIA

Il cioccolato in tutte le sue forme.

CURIOSITÀ

Nel 2016 pubblica il libro "Gusti, cromie e texture".

SOGNO NEL CASSETTO

La coppa del mondo di Lione 2021.



LA NUOVA ITALIA...



...CHE SOGNA IL PODIO!

WWW.COPPADELMONDOPASTICCERIA.COM



DELI-VERY-CIOUS

La colazione che bussa alla porta
quale ricetta per un nuovo modo di proporsi,
secondo **Gian Luca Forino**

Era il 2016 quando i canguri di Deliveroo cominciarono a recapitare la colazione a casa per le strade milanesi. Ora che non è più novità, ma un trend in crescita per forza di cose in fase lockdown da Covid, la colazione che bussa alle nostre porte può contribuire al rilancio di un'attività in ripartenza?

Quello che, a detta dei nutrizionisti, è il pasto più importante della giornata a noi italiani è sempre piaciuto concedercelo in una buona pasticceria. E nei mesi scorsi molti avrebbero "fatto carte false" per un cornetto ben fatto e farcito con crema pasticcera. E in piena crisi abbiamo assistito all'evoluzione esponenziale di tutto ciò che è l'online e, nel nostro settore, si è pensato proprio alla proposta mattutina per "fare cassetto". Cosa fare ora?

Anche lui a casa, il **#pasticciereinviaggio Gian Luca Forino** ha riscoperto il pasto mattutino. E lui di colazioni se ne intende! Ne ha preparate in grande numero e degustato in giro per il mondo. Qui, con Gian Luca indaghiamo il potenziale dei servizi delivery e asporto oggi.

"La colazione è una delle prime cose che facciamo appena svegli, infonde la carica necessaria per affrontare la giornata. Per molti è un rito ed ognuno lo vive in maniera diversa", esordisce. "Al mattino alcuni impiegano tempo a carburare, per loro la colazione è un momento intimo, da affrontare in silenzio. Per altri è condivisione e cercano di preservarne il valore familiare; altri ancora preferiscono consumarla al bar con un cappuccino schiumoso ed una fragrante brioche mentre si chiacchiera con il barista, un collega, un amico o mentre si 'scrollano' le notizie sul cellulare".

E Gian Luca cosa preferisce?

"Personalmente nel periodo di lockdown, come molti, mi sono dedicato alla produzione di pane a casa: la mia colazione è stata una fetta di pane tostato con confettura di albicocca e sesamo nero, anch'essa preparata da me. **Ho riscoperto un pasto semplice eppure straordinario nella bontà di un lievitato**

fresco, il pane in questo caso, e nei sapori familiari della frutta".

Esistono differenti modi di vivere la colazione, l'offerta deve quindi assumere caratteristiche precise e veicolare l'identità del locale che la propone.

Quali sono i prodotti indicati?

Quello che avviene durante il delivery è lo spostamento, per mezzo di un *riders*, di un prodotto food dal luogo di produzione al luogo di consumo. Durante il trasporto è facile che i prodotti vengano maneggiati con poca cura; per questo è importante che vengano **attentamente confezionati** per preservarli. Facendo attenzione, non abbiamo praticamente limiti alla scelta dei prodotti.

Ma l'offerta richiede anche un altro tipo di



riflessione.

Sì, è strettamente collegata all'identità della nostra attività e al tipo di prodotti che produciamo. La coerenza è fondamentale per **costruirsi un nome ed una credibilità a lungo termine**. Oltre a questo, è utile creare qualcosa di unico, non offerto dalla concorrenza. Ricordiamoci che la nostra attività quotidiana è fatta di clienti fidelizzati, pedonalità del luogo in cui ci troviamo, passaparola... Quando attiviamo un'offerta delivery, ampliamo il nostro target a tutta la città e, così facendo, aumenta anche la concorrenza. Per questo motivo, è cruciale avere una **linea coerente ed unica**.

Cosa proporre?

Possiamo ragionare sia sui prodotti tradizionali che si trovano in pasticceria, come cornetti, brioche, paste sfoglie, cake, crostate, sia sulle influenze internazionali. Perché non suggerire uno yogurt con granola e frutta fresca? Prestando attenzione a confezionare separatamente le preparazioni. È qualcosa di "personale", perché possiamo personalizzare la granola come preferiamo. Ma anche bagel con formaggio spalmabile e confettura, i pancake tanto in voga al momento... Anche in questo caso consiglio di **separare le preparazioni e puntare sulla comunicazione al cliente**, con istruzioni su come comporre il piatto.

Andando sul pratico, come vi siete mossi con il concept Hiromi Cake?

Appena prima del lockdown, avevo sviluppato una linea di plumcake venduti a fette imbustate singolarmente, ideali per colazione e spuntini da abbinare a una bevanda. Tutti prodotti caratterizzati da ingredienti giapponesi, con referenze di gusto anche più affini a chi preferisce la tradizione. Con una particolare attenzione all'impatto cromatico, è nata anche la linea dei cake al cioccolato e zenzero, al sesamo nero, al tè Matcha albicocca e yuzu, alla castagna con fagioli azuki canditi e il recente agrumi e yuzu.

Allora, delivery a colazione promosso?

È un'opzione importante per l'artigiano, che sarà più capillare e può lavorare sulle esigenze della clientela. Per gestire questa nuova opportunità, il consiglio è di organizzarsi con la presa in carico degli ordini il



giorno prima, per la messa in lievitazione, e per **gestire al meglio produzione e consegna**.

E lo shop online?

Altra bella possibilità per l'artigiano, oltre al delivery. Organizzare e attivare uno shop online efficace richiede un lavoro differente, ma può portare a grandi soddisfazioni ed **amplia esponenzialmente il bacino di possibili clienti**.

Ma quali sono le premesse necessarie?

È necessario prevedere un packaging funzionale al trasporto perché, se nel caso del delivery c'è la possibilità che il prodotto non venga maneggiato con cura, con la spedizione questo aspetto diventa una certezza. Ma mai farsi spaventare: bisogna



Il pasticcere **Gian Luca Forino** firma 30 elaborati tra dessert al piatto, entremets e praline, raccolti nel suo **"In Viaggio. Diario di un pasticcere"**, Chirioti Editori (189 pag. - € 40) shop.chiriottieditori.it

raccogliere la sfida e mettersi in gioco. La spedizione è veloce, in 24 ore il prodotto arriva a destinazione: non possiamo spedire creme fresche, per via dei possibili sbalzi di temperatura, ma abbiamo tante altre possibilità, specie per la prima colazione!

Distinguersi vale anche in questo caso.

Ancor più che con il delivery. Se vogliamo raggiungere i nostri **obiettivi di fidelizzazione oltre che di vendite**, bisogna pensare a **prodotti esclusivi**. Dopotutto con l'online ci affacciamo a tutta la nazione e anche la concorrenza aumenta. Consiglio la produzione di confetture, marmellate, spalmabili, plumcake, crostate, torte da forno, sbrisolone, biscotti, grandi lievitati con pezzature da 300 e 500 g. Alcuni di questi prodotti hanno una lunga conservazione e non implicano problemi di stoccaggio, altri invece possono essere congelati e rinvenuti al momento della spedizione.

E cosa suggerisci sul fronte beverage?

Si aprono molte possibilità. Basti pensare all'incredibile gamma degli **speciality coffee**, perfette per accompagnare una colazione importante. Sia caldi, come le estrazioni in V60 e in aeropress, che fredde, dal caffè freddo al *cold brew*. Altri spunti: **tè ed infusi**, tradizionali caldi e anche freddi, in questo caso possiamo creare **miscela di tè con il cioccolato**, oltre che con succhi di frutta e infusi. E possiamo comunicarli al cliente evidenziandone l'effetto che possono avere sull'organismo, sia a livello funzionale che emotivo.

Altre bevande funzionali?

Nel mio locale ero solito proporre della **limonata alla menta**, cioccolate fredde alla frutta o centrifughe con ananas, cetriolo, lime e zenzero. Venivano vendute dentro a **bocchette in vetro riutilizzabili con la scadenza in giornata**. La stessa linea l'ho impostata durante la mia consulenza per Hiromi Cake, con la **centrifuga di fragola, agrumi e yuzu**, molto fresca

e dissetante, che si sposa al croissant al tè Matcha. Oppure il **tè freddo hojicha al succo di mandarino**: è un tè verde arrostito in pentole di porcellana sul carbone, con una piacevole nota sapida e lievemente affumicata.

Sappiamo della tua recente collaborazione con Giuffrè, gelateria-pasticceria nel quartiere romano di Trastevere.

Cosa cambia in gelateria?

Con Alessandro ci siamo subito attivati con il delivery, mettendo in linea dei **box con yogurt alla frutta fresca e granola**, plumcake, sbrisolone e confezioni di biscotti che abbiamo chiamato **I Sampietrini**, con la tipica forma della pavimentazione delle strade romane. La risposta è stata immediata e, in realtà, ora sono prodotti richiesti non solo a colazione, ma tutto il giorno, per la facilità con cui si abbinano al gelato!

Chiara Mancusi

PLUMCAKE MATCHA E YUZU

burro 82% mg	g	400
zucchero	g	300
sciroppo di glucosio 60DE	g	100
succo di yuzu	g	50
uova intere	g	300
tuorli	g	50
farina 180W	g	240
fecola di patate	g	100
baking	g	13
tè Matcha	g	35
sale	g	4
albicocche candite tagliate a cubetti	g	150

Ammorbidire il burro e miscelarlo insieme agli zuccheri in planetaria munita di foglia. Aggiungere uova e tuorli a temperatura ambiente; setacciare tutte le polveri ed unirle al composto. In ultimo, inserire yuzu e albicocche candite. L'impasto non deve montare, bisogna solo miscelare tutti gli ingredienti.

In uno stampo da plumcake imburrato e infarinato, di dimensione 16 cm, dressare 380 g di composto. Portare a pomata del burro e dressare con un corno di carta una linea al centro del cake, così da incentivare uno sviluppo omogeneo durante la fase di cottura. Cuocere a 170°C per 30 minuti con valvola chiusa.

Gian Luca Forino





Come affrontano la pandemia
le scuole di formazione professionale?
Cosa si aspettano per il futuro?

Lo abbiamo chiesto ai referenti di numerose realtà di vario genere e livello sul territorio nazionale. Nel frattempo qualcuna ha già riaperto, dato che la situazione (sia epidemiologica che normativa) è molto fluida e lo scenario cambia rapidamente

Tra i settori sottoposti a lockdown fin dall'inizio della pandemia (quando era ancora solo una "epidemia", per essere precisi) vi sono le **scuole professionali**, che soffrono in modo particolare poiché fondano la propria essenza su una **didattica pratica ed esperienziale**, basata sulla partecipazione fisica degli studenti ai laboratori per sperimentare tecniche, utilizzare attrezzature e macchinari, imparare a lavorare in brigata, annusare, assaggiare... Tutte cose che la formazione a distanza (l'unica modalità formativa autorizzata) non consente di fare. Per questo motivo numerosi **Istituti di Arte e Mestiere** (categoria a cui appartengono anche le scuole di cucina e pasticceria) hanno sottoscritto un **appello rivolto alle istituzioni** con la richiesta di aprire il prima possibile un tavolo di confronto per ricercare una soluzione che tenga conto della specificità di questo tipo di realtà.

Fino a quando sono sospese le attività didattiche in presenza? Fino al 14 giugno, secondo il DPCM (Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri) del 17 maggio. Fino al 31 luglio, secondo il Decreto Legge n. 33 del 16 maggio che, per la "gerarchia" della legislazione nazionale, prevale sul precedente DPCM. Però decade dopo 60 giorni se non viene convertito in legge. Tutto chiaro? Mica tanto! E la premessa è volutamente "contorta", proprio per sottolineare quanto sia complicata la situazione che stiamo vivendo. Il DL 33 prevede inoltre che le Regioni, in relazione alla situazione epidemiologica nei propri territori, possano introdurre **misure in deroga** più o meno restrittive rispetto a quelle disposte dallo stesso decreto. È molto probabile che, quando leggerete questo articolo, più Regioni si saranno già organizzate.

Ma quali misure contro la diffusione di SARS-CoV-2 devono essere adottate dalle scuole professionali? A livello nazionale bisogna fare riferimento alle nuove **Linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive** (emanate il 22 maggio dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome), che riguardano diversi settori, fra cui anche la formazione professionale. Nel riquadro che troverete in queste pagine ne riassumiamo i punti più importanti, ma è bene precisare che ogni singola Regione potrebbe decidere di emanare proprie linee guida.

Per tamponare il vuoto formativo e mantenere il coinvolgimento degli allievi in attesa di riprendere il percorso di studio, diverse scuole si sono attivate offrendo webinar, dirette sui social, videolezioni, corsi online e via dicendo, mentre le realtà dedicate all'e-learning hanno visto esplodere l'interesse nei loro confronti. E se vogliamo trovare un aspetto positivo dell'emergenza sanitaria, è proprio quello di avere accelerato la digitalizzazione di tutte le persone in tutti i settori, facendo scoprire opportunità che potranno essere sfruttate anche dopo. Nonostante il limite dell'assenza della componente esperienziale, la didattica online ha, infatti, dalla sua parte il vantaggio di poter essere fruita senza dover essere presenti fisicamente in aula e senza spostarsi da casa, oltre a ulteriori potenzialità che via via stiamo imparando a conoscere. È quanto emerso intervistando i portavoce di diverse realtà che si occupano di formazione in Italia.



CAST ALIMENTI

Vittorio Santoro, presidente e direttore

Il Centro Arte Scienza Tecnologia degli Alimenti è un istituto di formazione nato nel 1997 a Brescia. In una struttura di più di 4 mila m² riunisce 10 laboratori tecnologicamente evoluti, aule e altri spazi per didattica, eventi e ospitalità. I corsi, tenuti da docenti, coprono tutti gli ambiti della ristorazione e si rivolgono sia ai giovani che ai professionisti. castalimenti.it

Come è cambiato il modo di fare formazione per CAST?

Abbiamo dovuto riorganizzare strumenti e modalità, ma il modo di fare formazione non è cambiato. Anche se abbiamo dovuto trasferire online le nostre principali attività in aula, ci siamo mantenuti coerenti al principio che è alla base del nostro impegno: la qualità. Qualità dei contenuti formativi, qualità dei formatori, qualità nella verifica che ciò che abbiamo proposto sia stato recepito e assimilato. Importante ricordare come il periodo di chiusura forzata non ci abbia trovati impreparati sul fronte della formazione online. Ha sollecitato un'accelerazione di determinati progetti di sviluppo che avevamo in mente da tempo, strutturati però non sulla sostituzione di attività in aula con l'e-learning, ma semmai sull'integrazione virtuosa dei due canali. Siamo infatti convinti che questi due mondi possano non solo convivere, ma anche autosostenersi a vicenda. In queste settimane abbiamo capito sempre meglio cosa voglia dire questo equilibrio e come potrebbe essere raggiunto, anche se ci è mancata la componente dell'aula, che per il nostro settore è fondamentale. Appena avremo modo di ripartire con le attività in sede, siamo convinti di poter offrire la giusta sinergia on e off line.

Quali difficoltà e opportunità avete incontrato?

Sospendere quasi di colpo tutte le attività didattiche, sulla base di un decreto che sancisce un'emergenza nazionale, non è stata una condizione facile da gestire! Ma non ci siamo persi d'animo e abbiamo costituito subito una task-force di docenti e tecnici IT (tutti fra noi collegati in smart working) per stendere un piano di intervento. Un piano realistico, concreto, che ha stabilito quali attività potevano essere trasferite rapidamente sul web. Ci

ha dato una mano la possibilità di avvalerci dei nostri progetti già operativi, come la formazione su webinar, che era in fase di completamento. Tutto il nostro team ha contribuito con proposte interessanti e praticabili. Un impegno notevole è stato lavorare per tradurre i contenuti dei corsi in soluzioni gestibili sul web. Fra le idee più valide che abbiamo sposato anche l'utilizzo dei podcast, fino a creare un progetto originale per i nostri professionisti, per aiutarli a guardare al futuro.

Quale scenario vi aspettate per il futuro e quali strategie pensate di attuare?

Le molteplici iniziative di formazione a distanza che abbiamo attivato e che stiamo anche ora implementando si stanno dimostrando essenziali per le condizioni generali di questo complesso periodo. Restano fermi, però, la nostra volontà e il nostro massimo impegno per riportare gli allievi quanto prima nelle aule, in condizioni di massima sicurezza.

Le attività online possono, infatti, aiutare a trasferire contenuti teorici, ma non possono sostituire componenti fondamentali per una scuola come la nostra. In particolare, è indispensabile per gli allievi imparare la manualità, così come acquisire competenze di collaborazione nel lavoro in brigata.

Ulteriore aspetto di grande importanza non demandabile alla virtualità è l'utilizzo corretto di tecnologie e attrezzature professionali, che qualifica e distingue l'offerta didattica di CAST, essendo dotata delle soluzioni tecnologiche più innovative. È solo all'interno della scuola che si realizza la nostra filosofia: trasferire qualità formativa in modo che diventi parte integrante del patrimonio professionale dei nostri allievi.



ALMA

Andrea Sinigaglia, direttore generale

Con più di 5mila m² e 25 spazi didattici all'interno della Reggia di Colorno, Pr, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana da quasi vent'anni si pone come riferimento nel mondo della formazione per il settore dell'ospitalità. La sua linea didattica porta avanti il lascito di Gualliero Marchesi, rettore della scuola dal 2002 al 2017. alma.scuolacucina.it

Come state vivendo questo momento?

Per una realtà come la nostra la formazione è basata per lo più su attività pratiche di laboratorio, pertanto la situazione ci ha bloccato. Infatti, con altre 20 grandi scuole italiane di arti e mestieri abbiamo sottoscritto un appello affinché le istituzioni tengano conto della specificità di realtà formative come questa. Per contro, il desiderio di mantenere comunque un legame con i nostri studenti ci ha portato a diventare rapidamente esperti di webinar, che eroghiamo in diretta streaming sulla piattaforma di cui ci siamo dotati. Servono per approfondire e ripassare argomenti già svolti, ma non sono in alcun modo sostitutivi della didattica in aula e in laboratorio, per la quale stiamo aspettando una risposta dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Come stanno reagendo gli utenti?

Sia gli studenti che le famiglie hanno apprezzato che Alma abbia voluto continuare un dialogo formativo con tematiche interessanti e maestri riconosciuti a livello internazionale. Il merito va al nostro direttore didattico **Matteo Berti**, che ha avuto l'idea. È ovvio che tutti attendono il ritorno in laboratorio e noi siamo allineati con i nostri studenti.

Quali opportunità riuscite a intravedere?

Questa situazione ci ha dato una grande scossa verso l'innovazione tecnologica, che rimarrà anche in futuro, non in sostituzione

della dinamica maestro-allievo in aula ma come supporto. Gli strumenti digitali hanno il vantaggio di creare un archivio di lezioni che si potranno rivedere quando si vuole. Un altro aspetto su cui riflettere è la stretta correlazione tra la nostra scuola e il settore ristorativo, che è uno dei più colpiti da questa situazione e che avrà nuove esigenze.

Essere innovatori per riuscire a rispondere a tali bisogni rappresenta un'opportunità. Gli aspetti igienici oggi diventano il primissimo faro, anche se per noi erano già qualcosa di assodato. Bisognerà anche ripensare ai format. Per i prossimi tempi la convivialità, che è la prima ragione per cui la gente si rivolge alla ristorazione, sarà un lusso e avrà un grande costo. C'è tanto lavoro da fare. Servono creatività, innovazione, nuovi strumenti e noi stiamo lavorando anche per mettere a disposizione della ristorazione un importante set di strumenti.

Quali strategie pensate di mettere in atto?

Abbiamo pensato a una differente modalità didattica, che si articolerà in lezioni in presenza, laboratori con più turni e formazione a distanza con videolezioni e webinar. È tutto ben definito.

Noi siamo prontissimi a ripartire, dotati di tutte le strumentazioni e anche di più. Il nostro motto "la più alta forma di insegnamento" deve essere percepito e vissuto anche nell'ambito della tutela della sicurezza.



IFSE - Italian Food Style Education

Raffaele Trovato, direttore generale

Con sede a Piobesi Torinese, To, la scuola di cucina e pasticceria Italian Food Style Education, accreditata presso la Regione Piemonte, da 12 anni offre corsi professionali e seminari di specializzazione a futuri cuochi e pasticciere. ifse.it

Come state affrontando questa fase?

Noi siamo per l'*incoming*, abbiamo una grande affluenza di studenti dall'estero. Per noi è essenziale la presenza nella scuola, perciò per scelta non andiamo online. Non sono strutturato per fare belle videolezioni, oltre al fatto di non crederci. Possono andare bene a livello amatoriale o per chi ha già molta esperienza, ma non per giovani che si stanno formando e hanno bisogno di seguire fisicamente le lezioni. Le scuole

come la nostra sono state dimenticate dalle istituzioni ed è una follia se pensiamo al nostro contributo, ad esempio, nel rafforzare le capacità professionali degli studenti che escono dalle scuole alberghiere. Sono in contatto con colleghi di tutta Italia e in nessuna regione sono state date indicazioni per capire cosa possiamo fare. IFSE ha aderito alla petizione fatta anche da altre scuole di arti e mestieri. In veste sia di direttore della scuola, sia di presidente

della sezione provinciale di Torino della Federazione Italiana Cuochi, sto cercando di fare da portavoce del settore ristorazione davanti alle istituzioni.

Quali difficoltà state incontrando?

A inizio lockdown abbiamo sostenuto spese inaudite. Abbiamo rimandato a casa a spese nostre un gruppo di studenti russi, restituendogli i soldi del corso che non poteva più essere fatto. È saltato un corso di 3 mesi con una scuola delle Filippine, con

MAXIMA

professional pastry ingredients



UNIVERSAL CAKE

Mix per la pasticceria tradizionale ideale per preparare torte da forno, plumcake e ciambelle dal gusto naturale e dalla soffice consistenza. Prodotto facile da utilizzare ed estremamente versatile in quanto permette di realizzare diverse ricette di pasticceria da forno.



IL
CONSIGLIO
IN PIÙ



UNIVERSAL CAKE + PASTRY FILLINGS

Prova a rendere le tue creazioni in pasticceria ancor più golose con i Pastry Fillings della linea Five Star Chef, pregiate salse dal sapore unico della frutta in pezzi.

156 studenti. Più di 30 studenti provenienti dalla Corea e dall'America hanno dovuto rinunciare. Una studentessa americana, che non è potuta tornare a casa sua, da 2 mesi risiede in un albergo di Piobesi pagato da noi. Per contro, i mancati introiti per i corsi non erogati ammontano a oltre 100mila euro. Rispetto alle scuole statali e a quelle finanziate dalle Regioni, le private come la nostra devono anche sostenere il corpo docenti a livello economico. Noi siamo riusciti a ottenere da poco la cassa integrazione, ma tutte le altre spese, dall'affitto ai finanziamenti in corso, vanno avanti. Non si è mai parlato di contributi, di quando si potrà riaprire, di come fare... nulla. Rischiamo di crollare.

Avete anche colto delle opportunità?

Abbiamo cercato di sfruttare questo tempo per fare un'analisi e capire cosa offrire in più. Abbiamo fatto un grosso investimento attrezzando il piano superiore, che prima era vuoto, in modo da ampliare gli spazi, aumentare il numero di iscritti e l'offerta di corsi quando si potrà ripartire. Gli studenti a casa stanno ricevendo immagini e messaggi di aggiornamento su come sta crescendo la scuola. Sono tutti impazienti di rientrare.

Quando e come pensate di ripartire?

A brevissimo riattiviamo il servizio di video e shooting fotografici per le aziende partner. Con la scuola puntiamo a ripartire a giugno, almeno per consentire al gruppo di circa 30 studenti italiani di continuare il percorso, interrottosi dopo 15 giorni dall'ini-

zio. Non posso e non voglio aspettare fino a settembre, è assurdo. In Corea, dove abbiamo una sede, i corsi sono già ripresi, con gli studenti che si recano a scuola regolarmente. Se si adottano misure protettive come mascherine, guanti, sanificanti, distanziamento non c'è alcun rischio. Se su un autobus, in uno spazio di 40 metri possono salire 20 persone alla volta, noi in 1.600 m² divisi su 4 piani non possiamo ricevere 30 studenti? Sto rivolgendo questa domanda alle autorità, sarebbe assurdo sentirsi dire di no. Credo sia arrivato il momento perché i politici siedano al tavolo con le persone competenti. La task force di consulenti dovrebbe includere le persone che hanno vissuto esperienze sul campo e che possano davvero essere d'aiuto.



AROMACADEMY

Davide Malizia, direttore didattico

L'Accademia di pasticceria e zucchero artistico, con sede a Roma, è una "creatura" di Malizia. L'offerta parte dai corsi base a quelli di specializzazione e "luxury", con 3 campioni del mondo e 7 MOF.

aromacademy.eu

Come è cambiato il lavoro?

È stato un duro colpo per tutti bloccare le attività in tronco dal 5 marzo! Penso che le scuole private professionali non cambieranno troppo le loro linee guida. Questo perché i corsi, soprattutto quelli a lungo percorso, sono costituiti per lo più con una grossa percentuale di ore di pratica rispetto alla teoria, per poi mandare gli studenti in stage nelle aziende. È impossibile formare solo tramite video un futuro pasticcere. È un concetto più efficace per appassionati, ma questo è un mestiere che si apprende attraverso il contatto con i docenti che trasmettono la loro esperienza, correggono, supportano, capiscono le emozioni e insicurezze anche solo da uno sguardo, passando ore e ore insieme. Sono fiducioso che torneremo alla normalità.

Quali difficoltà hai incontrato?

Il decreto governativo ha associato le scuole di formazione privata alla scuola pubblica e questo è improponibile! Siamo aziende finanziate da noi imprenditori privati, come un parrucchiere o una libreria, e i costi fissi di gestione non sono mai cessati a fronte del mancato incasso di cifre molto grandi. Stiamo parlando di oltre 30mila scuole private di diversi settori, che sono state dimenticate.

E quali opportunità, invece?

Abbiamo avuto tempo per sviluppare un nuovo sistema di insegnamento online rivolto al mondo degli appassionati, attraverso video con protagonisti grandi maestri. Sono in progetto di video

che saranno di grande aiuto per realizzare i dolci dalla A... allo Zucchero.

Come stanno reagendo gli utenti?

In questi mesi di stop, le persone a casa hanno riscoperto ciò che non avevano più tempo di fare: dolci, pane, pizza, un piatto di pasta. Ciò ha alimentato tanto la curiosità a sperimentare tecniche, vedere video tutorial, comprare corsi online. Abbiamo ricevuto tante richieste di video didattici e da qui nasce il progetto di formazione amatoriale. I professionisti hanno più pazienza e aspetteranno il giorno di riapertura, perché hanno un altro concetto della formazione.

Come vedi il futuro prossimo?

Forse ci sarà un metodo di insegnamento diversificato anche in base alle norme di sicurezza, quindi con classi più ridotte, ma penso: meglio così, si insegna meglio! Assisteremo a una selezione di docenti, più specializzati, più preparati.

Non ci sarà più spazio per i tuttologi. Mi aspetto, inoltre, l'introduzione di formazione one-to-one anche a distanza per professionisti nei laboratori, ma bisogna essere preparati, con attrezzature video di qualità, per avere connessioni stabili, video di grande nitidezza e ripresa su più telecamere. Mi viene da pensare a una celebre frase attribuita a Charles Darwin: "Non è la più forte delle specie quella che sopravvive, né la più intelligente, ma la più reattiva ai cambiamenti".



PASTRY CONCEPT

Leonardo Di Carlo, titolare

La scuola a Conegliano, Tv, nasce dalla trentennale esperienza di Di Carlo nel mondo della pasticceria. I corsi sono rivolti a professionisti che vogliono approfondire la conoscenza di materie prime e tecniche, e anche tenersi aggiornati sulle nuove tendenze. pastryconcept.com

Come è cambiato il vostro modo di fare formazione?

Per noi non solo è cambiato il modo di fare formazione, ma si è bloccato. Il settore della formazione, infatti, fa parte dei codici Ateco per i quali è previsto solo il servizio online, modalità che ritengo insufficiente per la mia didattica. Nonostante tutto, abbiamo attivato gratuitamente, per i nostri corsisti, un supporto via Skype che abbiamo chiamato "A faccia a faccia con il Maestro". Devo dire che ha avuto gran successo, soprattutto nel periodo di Pasqua, con la preparazione dei lievitati. Inoltre abbiamo registrato qualche breve lezione e l'abbiamo pubblicata sul canale YouTube Pastry Concept, cercando di tenere viva l'ispirazione attraverso i social.

Quali sono le difficoltà?

I nostri corsisti sono principalmente dei professionisti, non hanno bisogno di videolezioni o webinar dove vengono eseguite ricette step-by-step, ma di una consulenza a 360 gradi, di vedere come ci

si muove in laboratorio, di razionalizzare il loro lavoro, di diventare protagonisti della loro professione. Tutto questo è impossibile con la formazione online.

Come vi state organizzando per il futuro?

Rielaboreremo il calendario 2020, posticipando tutti i corsi non realizzati. Abbiamo già avuto l'incontro con la SPISAL (Servizio Prevenzione Igiene e Sicurezza in Ambienti di Lavoro, ndr) per le nuove norme di sicurezza e igiene.

Poiché i nostri corsi sono a numero limitato, mai affollati, abbiamo visto che riusciamo a mantenere il distanziamento fra le persone richiesto, riorganizzando facilmente la nostra sala corsi. Dobbiamo solo sperare di iniziare quanto prima, ma nel frattempo ci stiamo preparando con la ricerca e sviluppo di nuove ricette e nuovi metodi da inserire nei corsi. E come dicevano gli antichi: "attraverso le asperità, sino alle stelle!".



A TAVOLA CON LO CHEF

Maria Teresa Meloni, direttrice

È un ente di formazione fondato 30 anni fa a Roma, accreditato presso la Regione Lazio, certificato ISO 9001:2015 e riconosciuto dalla Federazione Italiana Cuochi della Regione Lazio e dalla Confederazione Pasticcieri Italiani. atavolaconlochef.it

Come avete vissuto la prima fase?

Come tutti, in un primo momento siamo rimasti scioccati dall'improvvisa situazione di emergenza. Si pensava fosse un problema lontano, invece è arrivato a noi, con una forza devastante inimmaginabile. Noi come scuola abbiamo sospeso tutte le lezioni e le attività collaterali (cooking class con stranieri, meeting aziendali, team building). Ci siamo però ripresi subito e attivati in modo da non lasciare soli gli alunni, cercando di mettere in atto strumenti di lavoro da noi ancora poco utilizzati. Insomma, abbiamo cercato di cogliere da un problema un'opportunità.

Quali difficoltà avete affrontato?

Il nostro obiettivo era di restare vicino ai nostri allievi dei corsi professionali che,

da un giorno all'altro, hanno smesso di frequentare le lezioni giornaliere, vedendo sempre più distante l'obiettivo finale di conseguire la qualifica professionale. All'inizio, non avendo indicazione dalla Regione, abbiamo coinvolto i docenti per assegnare dei compiti a casa con scadenze bisettimanali. Poi, una volta ricevuto il via libera, abbiamo potuto attivare la formazione a distanza per tutte le materie teoriche, portando avanti il programma.

State organizzando videolezioni e corsi online?

Questa attività l'abbiamo orientata soprattutto ai clienti che seguono i corsi amatoriali, utilizzando i canali social della scuola. Abbiamo coinvolto tutti i docenti, che hanno risposto con molto entusiasmo, e or-

ganizzato video o dirette dalle loro cucine di casa. Si sono improvvisati cameramen, tecnici del suono e delle luci, coinvolgendo anche i loro familiari per produrre video, ovviamente amatoriali, ma di spessore dal punto di vista dei contenuti. Devo dire che la cosa è molto piaciuta!

Quali strategie andrete ad attuare?

Stiamo rielaborando le attività e l'organizzazione di una giornata tipo, immaginando i flussi delle persone e delle lezioni. Fortunatamente la struttura della scuola ci viene incontro: abbiamo aule molto ampie, nelle quali possiamo garantire il distanziamento sociale. Inoltre, con l'aiuto di telecamere, schermi e microfoni, possiamo pensare ad un maggiore distanziamento unendo aule attigue. Insomma, gli

spazi davvero non ci mancano! Ma siamo coscienti che non possiamo fermarci a questo. Stiamo infatti elaborando nuove

strategie e canali per continuare a fare formazione a distanza, in modo strutturato, tecnologico, senza però mai abbandona-

re quella sensazione di familiarità che da 30 anni contraddistingue il nostro modo di fare scuola.



FUNNYVEG ACADEMY

Sonia Giuliadori, direttrice

Situata a Milano, è una scuola di cucina dedicata al mondo vegetale. Tra i soci fondatori lo chef Simone Salvini, che fa anche parte del corpo docenti, costituito da professionisti con esperienza pluriennale in ambito vegano. academy.funnyveg.com

Come è mutato il vostro modo di fare formazione?

I corsi in aula sono stati sospesi a marzo e non sappiamo quando potremo accogliere i nostri allievi. Nel frattempo abbiamo deciso di mantenere il contatto con i nostri studenti con una serie di attività online. Per le classi che aspettano di completare la formazione abbiamo continuato a fare incontri settimanali su piattaforme che permettono la formazione a distanza. In questi incontri, il docente spiega nuove ricette, si ripassano quelle già fatte, come ad esempio le lezioni legate alla panificazione o alla lavorazione dei legumi per la creazione di secondi piatti. Gli chef sciolgono i dubbi e rispondono ai quesiti degli studenti che nel frattempo stanno sperimentando a casa. Per tutti gli altri, abbiamo deciso di lanciare il progetto **#telodicodalbalcone** in collaborazione con Cerreto Amanti del Biologico, con video pillole fruibili tramite i canali social realizzate dai nostri docenti, toccando anche temi di attualità come consigli su come fare la spesa on line e quali alimenti prediligere in questo momento.

Quali difficoltà e opportunità avete incontrato?

La difficoltà più grande è stata quella di aver dovuto chiudere da un momento all'altro, annullando corsi che erano sold out. L'unica opportunità che al momento vediamo è che il nostro tipo di cucina veg possa essere un nuovo spunto per spingersi verso un approccio più sostenibile e salutare. Sempre più persone (e quindi possibili clienti per la ristorazione) si stanno avvicinando a un'alimentazione, se non completamente vegetale, sempre meno

ricca di carne o derivati. Cresce l'attenzione alla salute e alla scelta di cibi che possano aiutare il nostro sistema immunitario. Tutti argomenti che affrontiamo da anni nella nostra scuola, anche con corsi a cui prendono parte medici ed esperti. Ci teniamo a sottolineare, peraltro, che come tipo di cucina non è affatto privativa: chi ci conosce lo sa che il gusto, anzi, viene esaltato e le preparazioni deliziano gli occhi, l'olfatto, oltre che il palato.

Quale scenario vi aspettate per il futuro?

La ristorazione riprenderà pian piano il via, verranno premiate le idee innovative e le scuole di cucina possono aiutare a non sbagliare il tiro. Ci saranno sempre più corsi di specializzazione mirati a rispondere alle nuove esigenze di mercato.

Anche le classi saranno ridotte (per fortuna noi siamo abituati a privilegiare la qualità dell'insegnamento, chiudendo le classi a massimo 10 studenti per i corsi professionali e 15 per quelli amatoriali) e spariranno corsi affollati, che puntavano sulla quantità a prezzi ridotti, spesso a discapito della qualità. In realtà poi ci è successo un fatto molto positivo e crediamo bene augurante: il primo corso che partirà sarà privato e creato ad hoc per un locale che è proprio nel territorio dal quale si è diffusa l'epidemia in Italia, a Codogno.

Ci hanno contattati perché hanno conosciuto la nostra cucina e vorrebbero, appena possibile, offrirla ai clienti... pensiamo che sia bellissimo ripartire in questo modo, investendo la nostra energia e le nostre conoscenze in una delle zone più ferite del Paese.



ICOOKEAT

Luca Montersino, titolare

Chiusa la scuola iCook a dicembre (prima che scoppiasse la pandemia), Montersino ha (ri)dato vita alla sua piattaforma digitale. icookeat.it

Come è nata l'idea di iCookEat?

Il mio lavoro si è sempre sviluppato, oltre che come socio di iCook, anche come formatore in giro per le scuole italiane. La mia unica

fonte di guadagno è la formazione, che si è fermata a causa della pandemia, così mi sono trovato con un fatturato azzerato. Io e la mia compagna **Romina**, dopo i primi 10 giorni di panico e

disperazione, abbiamo deciso di risollevarci e di inventarci qualcosa. La tecnologia mi è sempre piaciuta tanto e già 12 anni fa avevo aperto la piattaforma online iCookEat.it, però la utilizzavo solo come archivio per le mie ricette, avendo poco tempo da dedicarle.

Come vi siete organizzati?

Nella nostra cucina di casa, attrezzata come una cucina professionale, abbiamo posizionato 5 telecamere. Abbiamo iniziato con i corsi online individuali, in cui gli utenti cucinano in diretta con me. Qualche giorno prima mando loro la lista della spesa e le dispense. Si collegano il giorno previsto e, anche se sono dall'altra parte del mondo, replicano la mia ricetta in diretta con me. Poi abbiamo introdotto le lezioni di gruppo, una formula diversa che ci permette di avere introiti maggiori a fronte di costi più bassi per gli utenti. Possono seguirle fino a 50 persone, durano 3-4 ore, cucino solo io. Gli argomenti spaziano dal pane ai gelati, dal

lievito madre ai prodotti senza glutine. Gli utenti possono interagire come nei corsi in presenza, manca solo l'assaggio. I corsi calendarizzati sono tutti pieni. Questo colpo di genio mio e di Romina ci ha salvato da un calvario economico.

Quali sono i programmi futuri?

Stiamo pensando di continuare con i corsi online anche dopo l'emergenza. Prima facevo mediamente 2mila km a settimana, viaggiando con il furgone per portarmi dietro attrezzi e materie prime. Era molto pesante.

Ora cucino da casa mia, è tutta un'altra vita! Poi ci sono tante persone che non riescono a spostarsi e con questi corsi riesco a raggiungere tutti, con prezzi più bassi. Ovvio che mancano il tatto, il profumo, l'assaggio, la pratica, quindi continueremo a tenere corsi nella modalità tradizionale, ma dedicheremo molto più tempo alle lezioni online che alle trasferte in giro per l'Italia. Questo coronavirus è servito per ridimensionarci.



ARTIGENIALE

Federico Maronati, cofondatore

Situata vicino a Rovigo, è la scuola di gelateria fondata nel 1998 da Filippo Zampieron e Maronati, entrambi figli d'arte. Nello svolgimento di corsi sono affiancati da un team di relatori composto da gelatieri, consulenti di marketing, professori universitari e chef. artigeniale.it

Come state affrontando questo frangente?

Abbiamo dovuto sospendere i corsi collettivi, già sold out, previsti per marzo e aprile. La priorità che abbiamo deciso di adottare sin dal primo giorno di lockdown è stata l'affiancamento a quei clienti che avevano scelto di mantenere attivo o avviare il servizio delivery, in modo che potessero farlo in totale sicurezza, nel pieno rispetto delle norme, portando a valore nel modo migliore questo unico canale di vendita, in quanto l'approccio di Artigeniale verso i clienti prevede, oltre alla formazione, servizi di consulenza con affiancamento continuativo. Da marzo abbiamo attivato la consulenza e formazione a distanza individuale, docente-cliente, tramite Skype o altra piattaforma digitale. È un nuovo servizio, già allo studio dal 2019, che ha visto la luce in piena emergenza Covid-19, per pura coincidenza, con risultati fin dalle prime settimane al di sopra di ogni aspettativa. Mai avremmo pensato di avere così tante richieste attraverso questo canale di consulenza e formazione, consapevoli del fatto che il lockdown ha fatto da acceleratore a questa modalità di consulenza e formazione a distanza.

Quali difficoltà, e magari anche opportunità, state affrontando?

La priorità rimane offrire servizi, ad iniziare dai corsi, consistenti, di valore e qualificati, mai fine a se stessi, ma con obiettivi chiari e definibili, per produrre risultati misurabili e raggiungibili, con l'obiettivo primario della soddisfazione di chi ci sceglie. Questi valori, che sono alla base del nostro operare, ci impongono un approccio prudente e ponderato prima di modificare un metodo collaudato in 30 anni di attività. Per questo già da molte settimane uno staff di esperti in tecnologia digitale, comunicazione e sicurezza, sta valutando con i nostri maestri come modificare, oltre alla formazione e consulenza individuale a distanza, la proposta formativa. Le scelte non saranno condizionate dall'ansia di presidiare ad ogni costo un canale o scegliere uno strumento, senza prima avere chiara la qualità del risultato.

Previsioni e strategie?

La situazione è ancora troppo instabile e in evoluzione, soprattutto per quelle gelaterie ubicate in località turistiche. Tuttavia pensiamo che questa emergenza abbia creato un ulteriore divario fra quegli esercizi che già da tempo avevano iniziato a lavorare nell'ottica di una maggiore attenzione ai mutati bisogni e stili di vita, rispetto a quelli focalizzati solo sul prodotto in modo conservativo, riservando poca o nessuna attenzione ad una presenza sul canale digitale e alla *brand awareness*. Secondo la nostra visione, il futuro prossimo porterà l'artigiano a presidiare in modo sempre più professionale tre fronti: il prodotto, nell'ottica di una maggiore differenziazione; il canale digitale portando e promuovendo la propria attività sul web; scelte nell'ambito off e on line in una visione *brand awareness*.



LEARNING CENTRE

Gabriele Trovato, titolare

L'essenza è l'apprendimento online attraverso "incontri" one-to-one, webinar, e-book e utility per la gestione dell'attività.

learning.gabrieletrovato.com

Come hai affrontato il lock down?

Ho sempre creduto che, nei periodi di crisi, ci sia chi piange e chi trova soluzioni alternative per andare avanti, senza lamentarsi troppo. Cerco di essere sempre nella seconda categoria, per carattere, per voglia di fare, per voglia di migliorare sempre. Ecco quindi che ho deciso di sfruttare il fermo per creare qualcosa che avevo in mente da molto ma che, per mancanza di tempo, non ho mai potuto sviluppare. Mi occupo da tempo di formazione e consulenza e, negli anni, ho notato la voglia degli studenti di avere uno strumento simile a questo che ho creato. È stato un enorme lavoro di programmazione, sviluppo web, creazione di contenuti..., fatto da me durante il periodo di fermo forzato.

Quale scenario ti aspetti per il futuro?

Il futuro sarà un terno al lotto. Impossibile, forse, avere una visione chiara di come si trasformerà il nostro lavoro. Ho una mia visione: ci saranno grandi cambiamenti, ma anche una gran voglia di tornare alla vita che si faceva prima di questa brutta esperienza. Cambieranno molte cose, il metodo di lavoro ad esempio. Questa è un'altra delle ragioni che mi hanno spinto ad aprire il Learning Centre. Lo ripeto, il lavoro cambierà, e quindi anche i servizi offerti devono subire una variazione. Avere la possibilità di fare della consulenza online, o della formazione tramite webinar, ci permetterà di arrivare a più persone, anche se hanno difficoltà negli spostamenti o altre problematiche. E resteranno differenze rispetto al "prima" e credo sia opportuno munirsi di voglia di fare, di creare del nuovo. Credo che il mio lavoro come consulente libero professionista non cambierà in maniera esorbitante, ma sarà necessario trovare nuovi modi di comunicare, più efficienti, più diretti, più personalizzati possibile.



TRAINING CENTER SELMI

Marina Berbotto, Selmi Chocolate Machinery

Situato a Santa Vittoria d'Alba, Cn, all'interno dell'azienda Selmi (specializzata in macchine e attrezzature per la lavorazione del cioccolato), si svolgono corsi professionali di formazione e specializzazione nella lavorazione del cioccolato. selmi-group.it

Come state vivendo questo frangente?

Nel periodo di "pausa forzata" sono tante le nuove iniziative e le attività formative che abbiamo sviluppato, utilizzando modalità diverse e innovative come consulenze, training e dimostrazioni su piattaforme online. Ora più che mai l'intero mondo del dolce si trova di fronte a nuove sfide e alla possibilità di reiventarsi anche se, dal nostro punto di vista, la formazione "fast e online" potrebbe incontrare qualche difficoltà.

Quali?

Ad oggi i nostri corsi sono in realtà vere e proprie consulenze private, "one to one", volte alla ricerca e sviluppo individuale di prodotti dedicati e studiati ad hoc. Crediamo da sempre fortemente sull'importanza

del contatto umano e dello scambio di esperienze da vivere insieme; contano molto la pratica e avere a disposizione l'ingrediente corretta, oltre alle piccole e grandi attrezzature di laboratorio necessarie ad effettuare le lavorazioni. La formazione online non consente tutto questo. Il lato positivo è la velocità con la quale si riesce a programmare l'appuntamento per interagire con i professionisti in modo veloce, anche se si limita la creatività e si preclude la possibilità di approfondire alcuni tipi di lavorazioni.

Quali panorami vi aspettate per il futuro?

In Selmi siamo estremamente fiduciosi che, a partire da luglio, sarà possibile ripro-

grammare attività formative in laboratorio, utilizzando accorgimenti e strumenti di protezione individuale per i quali siamo già attrezzati, al fine di garantire la massima sicurezza per tutti.

Ovviamente la flessibilità, la passione e l'attaccamento al nostro lavoro ci porteranno a modificare di giorno in giorno e di volta e in volta tutto ciò che sarà necessario a soddisfare le esigenze lavorative e produttive dei clienti, per ripartire insieme ed essere più forti di prima. Non dimentichiamo che le difficoltà, affrontate in modo costruttivo e positivo, sono stimoli e le soluzioni che ne derivano potranno esser trampolini di lancio per migliorare ulteriormente un settore forte e motivato come il nostro.



WORLD FOOD TRAINING

Stefano Laghi, responsabile del progetto

Un canale di e-learning che fa da piattaforma a videocorsi, webinar e demo tenuti da professionisti. Un'idea che balenava nella mente di Laghi da un paio d'anni, per poi concretizzarsi a marzo.

worldfoodtraining.it

Con quali difficoltà ti sei misurato?

Con il progetto ero già pronto. Ci ho lavorato tantissimo sia a livello concettuale sia nel concreto, per trovare uno studio di registrazione adatto e una piattaforma con le caratteristiche che rispecchiassero le mie esigenze. Tutte cose per me nuove, che non avevo neanche idea di come funzionassero! Inizialmente volevo fare qualcosa per me, poi ho deciso di estendere la piattaforma ospitando anche altri professionisti in modo da coprire tutto il settore food. Ogni chef ha il suo canale, che può sfruttare inserendo corsi videoregistrati o in diretta, di cui stabilisce la tariffa e per i quali ha una percentuale di guadagno. Si tratta di un sistema nuovo di formazione che sta piacendo e costa meno dei corsi in aula. Ho tenuto anche corsi molto tecnici gratuiti, a cui hanno partecipato migliaia di persone. Le cose stanno andando talmente bene che ho dovuto cambiare server perché le richieste erano tantissime. Inoltre mi sono ritrovato a dover lavorare come un pazzo per produrre contenuti. È brutto da dire, ma la pandemia è stata una molla che ha fatto scattare un interesse incredibile.

Quali sono i pro e i contro della formazione online?

I corsi online non hanno nulla da invidiare a quelli in aula, anzi, sono anche più organizzati perché supportati da dispense e documenti Power Point studiati prima, con belle foto e spiegazioni. C'è tutto

uno studio sotto. Per me la formazione è sacra. Sto cercando di fare arrivare dei maestri che hanno fatto la storia della pasticceria italiana e il cui insegnamento è molto importante, soprattutto per lasciare una traccia alle nuove generazioni.

Non è da tralasciare neppure la formazione rivolta agli amatori. Nello stesso tempo credo che i corsi pratici di alta formazione, che generano nuove leve per questo mestiere, non dovranno mai smettere di esistere.

Un corso di più mesi che fa mettere le mani in pasta non sarà mai sostituibile con i corsi online, che, invece, funzionano bene per la formazione specialistica di chi ha già la manualità e vuole acquisire nuove conoscenze.

Quale scenario ti aspetti?

Avevo già notato che il mondo del food era carente sul piano della formazione tecnologica. Con questa pandemia tutti si sono accorti che la tecnologia può essere sfruttata. Abbiamo il telefonino in tasca che ci può connettere al mondo e anche con il nostro mestiere, organizzandoci le giornate. Quanto è avvenuto è qualcosa di molto bello, nonostante la tragedia che stiamo vivendo. Ci ha dato l'opportunità di sfruttare una tecnologia che era a disposizione ma che ancora non sfruttavamo appieno e che anche in futuro ci permetterà di evolvere.



CHOCOLATE ACADEMY CENTER MILANO

Alberto Simionato, direttore

*Accademia dedicata alla formazione dei professionisti del cioccolato, inaugurata da Barry Callebaut a Milano nel 2017. L'offerta formativa prevede corsi di vari livelli, con docenti di calibro internazionale. **chocolate-academy.com***

Come è cambiato il vostro lavoro in questi mesi?

Formazione è la nostra parola d'ordine e rimane la nostra priorità anche in tempi di Covid-19. Abbiamo svolto una serie di corsi di formazione ai nostri dipendenti e agli agenti dei distributori, oltre a dirette Instagram aperte a tutti gli artigiani. I social ci permettono di condividere tecniche e informazioni grazie alle dirette tenute dagli chef dell'Academy e dai nostri ambasciatori. Solo per maggio ne avevamo più di 10 in programma.

Quali difficoltà e opportunità avete colto?

Abbiamo trovato poche difficoltà in questo senso: per noi era naturale adattare il nostro modo e il canale per fare formazione e

abbiamo notato una grande apertura da parte degli artigiani a seguire e a formarsi in digitale, ma sempre in modo proattivo.

Cosa prevedete per il futuro e quali strategie state attuando?

Nei prossimi mesi ci aspettiamo che ci sarà meno propensione agli spostamenti da parte degli artigiani, sia per limiti legislativi, sia per la graduale riapertura di tutte le attività. Ci stiamo adattando, studiando un calendario di corsi online che saranno diffusi tramite podcast, con lezioni sia teoriche che tecniche, magari modulari della durata di 15-20 minuti. In futuro organizzeremo più corsi one to one e meno corsi dimostrativi, fino a che non sarà risolta questa emergenza.



CHOCO CUBE

Giovanni Agostoni, direttore commerciale ICAM Cioccolato

Il progetto Choco Cube - Culture, Competence, Creativity nasce un anno fa dall'esperienza di oltre 70 anni dell'azienda ICAM, che ha voluto creare presso la propria sede di Orsenigo, Co, questo polo di alta formazione per i professionisti. icamprofessionale.com

Come vi siete organizzati?

La pandemia ha portato tutti gli operatori a fare i conti con una situazione senza precedenti.

Una situazione di stallo che ha costretto tutti gli attori della filiera a fermare, o rallentare di molto, la propria attività. ICAM da sempre è al fianco dei professionisti e si impegnerà per esserlo ancora di più.

Il primo punto da cui ripartire è la formazione. L'azienda sta vagliando le piattaforme disponibili per riprendere gli appuntamenti a calendario e tornare con questa nuova

modalità a offrire tutorial, classi online e consulenze gratuite. Nell'attesa di ripartire con la formazione in streaming, abbiamo istituito sul profilo Instagram la rubrica "Lo chef risponde", un sistema di scambio di informazioni, dubbi e curiosità attraverso cui i tecnici si mettono a disposizione, per rispondere a tutte le domande che arrivano via mail e via social.

Quale scenario vi aspettate?

È importante tornare dai propri clienti con l'offerta di prodotti di alta qualità che erano abituati a trovare prima della pande-

mia, ma impreziosita ed arricchita da una rinnovata capacità di innovazione, creatività, differenziazione e personalizzazione. Un ritorno alla normalità che passa anche attraverso la creazione di nuove proposte, in cui l'elevata qualità degli ingredienti utilizzati avrà un ruolo fondamentale. Così come altrettanto importante è la riscoperta dei prodotti del territorio e della dimensione locale, per permettere ai professionisti di far fronte in maniera più rapida, ma anche rispettosa delle tradizioni, alle diverse esigenze dei clienti.



CARPIGIANI GELATO UNIVERSITY

Kaori Ito, direttrice

*Nata nel 2003 con l'obiettivo di diffondere la cultura del gelato artigianale italiano, si avvale della pluriennale esperienza di **Carpigiani** nell'ambito delle tecnologie per fare il gelato e di un team di docenti composto da grandi professionisti. Alla sede italiana, ad Anzola dell'Emilia, Bo, si aggiungono molti altri campus sparsi nel mondo. gelatouniversity.com*

Come è cambiato il vostro modo di fare formazione?

In quanto scuola internazionale, abbiamo avuto la possibilità di confrontarci con le esperienze dei nostri campus all'estero e in particolare a Shanghai. Questo ci ha fatto partire per tempo con la proposta di formazione online e già il 2 marzo siamo partiti con il primo webinar della serie di "e-Taste", assaggio virtuale delle basi della gelateria propedeutico ad un corso in uno dei nostri 20 campus nel mondo. Da lì abbiamo continuato ad offrire formazione a distanza in italiano, inglese, francese, spagnolo, tedesco, arabo, cinese, giapponese. I nostri docenti parlano tutti almeno 2 o 3 lingue. Non siamo nuovi all'offerta di corsi online, siamo partiti nel 2016 con i primi webinar e oggi abbiamo reso più efficace la didattica e ampliato l'offerta. I risultati sono stati da subito al di sopra delle nostre aspettative.

Quali difficoltà e opportunità avete

incontrato?

Ci siamo dovuti adeguare ad un modo diverso di insegnare e abbiamo dovuto padroneggiare nuovi strumenti per lo streaming e le videoconferenze. Ma questi sono stati anche stimoli per imparare qualcosa di nuovo e migliorarci. Ci ha creato qualche problema organizzare lo spostamento in sicurezza dei docenti e, nei primi tempi, ci siamo organizzati coinvolgendo quelli più vicini geograficamente. Abbiamo poi realizzato alcune lezioni online con collegamento dai laboratori dei nostri docenti all'estero. Ovviamente sappiamo che non si può imparare a fare il gelato senza... farlo! E abbinare alla formazione teorica la parte pratica è imprescindibile. Siamo avvantaggiati dal nostro network di 20 campus in 19 nazioni e riusciremo ad offrire una formazione pratica nel campus più vicino allo studente con un collegamento in tempo reale con la sede italiana.

Un dato importante registrato è che tanti professionisti si sono rivolti a noi per approfondire alcuni argomenti e per cercare nuovi spunti su come affrontare la gestione dell'attività durante l'emergenza.

Come stanno reagendo gli utenti?

Con grande entusiasmo! Il corso di Home Delivery, ad esempio, ha raggiunto il limite massimo di utenti (100) in 48 ore dal lancio. Stiamo cercando di stimolare chi ci segue con argomenti sempre nuovi e attuali.

Quale scenario vi aspettate per il futuro?

I corsi online rimarranno nella nostra offerta e cercheremo di proporre sempre nuovi argomenti. Probabilmente registreremo un aumento della partecipazione nei 20 campus nel mondo per minimizzare gli spostamenti nel medio periodo. Sappiamo, però, che studiare in Italia per un gelatiere o aspirante tale è imprescindibile e speriamo di riaccogliere presto i nostri studenti nel campus di Bologna.



AREA UNICA - FOOD INNOVATION SCHOOL

Mario Solinas, marketing manager di Unigrà

*Uno spazio di 1.200 m² a Conselice, Ra, che comprende un'aula da 100 posti dotata di attrezzature per cioccolateria, pasticceria, panificazione e gelateria, oltre a due aule didattiche con postazioni per corsi pratici e un laboratorio di ricerca e sviluppo. La neonata scuola di alta formazione di **Unigrà**, diretta da Maurizio Santin, è pronta per partire, ma l'emergenza sanitaria ha fatto slittare a data da destinarsi l'inaugurazione. unigra.it*

Quando e in che modo pensate di iniziare con i corsi?

Difficile dirlo in questa fase. Indipendentemente dalle indicazioni delle disposizioni governative, per senso di responsabilità verso clienti e dipendenti, e per salvaguardare la sicurezza di tutti, possiamo dire che non sarà prima dell'autunno. E partiremo in maniera graduale, privilegiando le attività nelle aule didattiche rispetto agli incontri in aula magna, che prevedono il coinvolgimento di un maggior numero di persone. Stiamo valutando di iniziare l'attività formativa attraverso dei corsi online che possano essere di supporto ai clienti, che comunque stiamo già accompagnando con contenuti adeguati a questa fase di cambiamento.

Quale scenario vi aspettate per il futuro?

Considerato che, al di là dei rischi reali, le persone saranno restie a muoversi per un po' di tempo, e che nell'ultimo periodo molti artigiani si sono trovati improvvisamente a dover prendere confidenza con le opportunità offerte dal digitale, si andrà almeno per un po' in questa direzione, anche se sono convinto che l'incontro virtuale tra persone non potrà mai sostituire quello fisico, ancor più quando si ricerca un trasferimento del "saper fare". L'ambito in cui il digitale sarà utile è invece il trasferimento di competenze e suggerimenti più "immateriali", quali quelli gestionali legati all'attività artigianale o quelli di comprensione delle nuove dinamiche del settore, per non farsi cogliere impreparati dalle opportunità che possono emergere dal cambiamento degli stili di consumo dell'utente finale.



DOLCE & SALATO

Giuseppe Daddio, direttore

Fondata nel 1998 da Daddio e Aniello di Caprio, rispettivamente chef di cucina e di pasticceria, la scuola è riconosciuta dalla Regione Campania e accreditata per il rilascio di qualifiche E.Q.F. valide in ambito Europeo. Situata in provincia di Caserta, si sviluppa su 600 m² e dispone di attrezzature all'avanguardia, grazie alla partnership con aziende leader nel settore. dolcesalatoscuola.com

Come state attraversando questo delicato frangente?

Noi siamo in una Regione garantista dal punto di vista sanitario, tuttavia un'Ordinanza emanata il 24 maggio prevede la ripresa della parte pratica delle attività formative a partire dal 28 maggio, previa pubblicazione delle Misure di sicurezza da parte dell'Unità di crisi regionale. Visto che i numeri dei contagi in Campania sono molto limitati, avevamo chiesto già da prima agli organi di competenza di farci ripartire in maniera contingentata e con il protocollo di sicurezza.

Questo per completare il programma didattico di cinque discipline, come i percorsi formativi di qualifica professionale. Risulta indispensabile questa ultima fase, in quanto è il periodo formativo in cui la scuola, attraverso il nucleo docenti, verifica il livello di apprendimento delle competenze trasversali. Sono fiducioso, però, sulla piena ripartenza da settembre, poiché gli ampi spazi di cui disponiamo nei laboratori e nelle aree comuni permettono agli allievi di frequentare con serenità. Per i ragazzi uscenti non attendiamo altro che farli rientrare in laboratorio per poterli poi collocare in strutture dignitose e importanti.

Siete riusciti a proseguire con l'attività?

Per non spezzare il filo didattico abbiamo mantenuto i contatti

con la platea degli allievi sulle piattaforme autorizzate dal comparto della formazione. Ritengo, tuttavia, che la didattica da remoto debba essere uno strumento, non un fine. E la scuola ha messo in cantiere un programma corsistico a scopo non didattico-formativo, per un pubblico di amatori e, ancor meglio, per gli addetti ai lavori che cercano la iper-specializzazione. In questi casi allora sì che lo strumento online ha senso.

Quale sarà il futuro?

Sarà rappresentato da più concretezza e meno avventurieri. I giovani hanno bisogno di riferimenti capaci di trasmettere il mestiere e non di showman che hanno una funzione autocelebrativa! La qualità in tutti i sensi sarà la strada maestra da perseguire. Invece, relativamente all'aspetto economico necessario per la formazione autofinanziata, le scuole devono avere il sostegno finanziario (attraverso voucher, ad esempio) per offrire ai giovani la possibilità di svolgere stage che li aiutino a crescere e maturare a sufficienza per affrontare il mondo del lavoro. **Scommettere sui giovani accrescendo il vivaio del capitale umano:** questa è la vera community per colmare quel vuoto tra istruzione e mercato. Come in tutti i settori, la competizione tra enti di formazione, sia in Italia che all'estero, stabilisce il termometro dei contenuti e delle

opportunità rivolte ai nuovi talenti. Da evitare, laddove possibile, grazie anche alla comunicazione e ai controlli serrati da parte

delle istituzioni, sono le pseudo organizzazioni di corsi che tendono ad assumere la veste di scuola e che, purtroppo, sono un danno.



ISTITUTO ECCELSA

Nicola Chielli, direttore

Non solo scuola di cucina, ma anche istituto di formazione al gusto, che abbraccia a 360 gradi il mondo dell'enogastronomia e del turismo. Così si pone l'istituto, nato nel 2008 ad Alberobello, nel cuore della Puglia, per iniziativa dei fratelli Vito e Domenico Matarrese dell'omonima azienda che fornisce arredi e attrezzature per il settore della ristorazione. istitutoeccelsa.it

Un bilancio del vostro lockdown?

La scuola, la formazione, il lavoro: tutto è stato alterato e i processi di ripresa necessiteranno di nuove logiche, menti e strategie. Il periodo della pandemia ha imposto a tutti gli organismi di formazione professionale presenti sul territorio pugliese l'immediata sospensione delle attività corsuali e, all'occorrenza, la chiusura delle sedi formative. È emerso un sentimento di paura, disorientamento e tristezza. Ma non viene a mancare, comunque, la speranza e la volontà di riprendere alacremente le attività. Speranza alimentata anche dall'emanazione, il 22 maggio, delle nuove Linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive, unitamente agli intenti dell'As-

essorato regionale.

Siete riusciti a proseguire con la formazione?

Le attività corsuali erano già terminate a livello teorico-pratico prima della chiusura e, pertanto, è stato necessario riprogrammare le attività previste di stage e tirocinio aziendale in Italia e all'estero. Abbiamo inteso rimandare le master class e altre attività corsuali di Alta Formazione (oltre agli eventi/manifestazioni), già programmate fra maggio e giugno.

Quale scenario vi aspettate?

Se è vero che il lavoro educativo è, per sua natura, pronto ad accogliere l'imprevisto oltre i cambi di rotta e le nuove impostazioni metodologiche e didattiche, è altrettanto

vero che, di fronte al vacillare di quasi tutti i paradigmi relazionali, occorre un pensiero inedito. Per quanto ci riguarda, stiamo attivando una piattaforma digitale in grado di interpretare le aspettative dell'utenza, adeguando i piani didattici, e stiamo lavorando per consolidare un'impostazione didattica innovativa e complementare, che risponda al concetto delle *best practices* e della trasferibilità dei risultati raggiunti. In questo caso la formazione a distanza non può e non deve essere interpretata nella sussidiarietà occasionale alle azioni formative, bensì come un fattore integrativo, che innalza la qualità dell'offerta e amplia la risoluzione di scelta dell'utenza sul nostro territorio.

Rossella Contato

Misure di sicurezza per la formazione professionale

Per riprendere a svolgere attività formativa in loco le Linee guida del 22 maggio (20/92/CR01/COV19) prevedono le seguenti misure:

- ✓ predisporre un'adeguata informazione relativamente alle misure di prevenzione adottate, comprensibile anche per gli utenti di altra nazionalità
- ✓ rilevare la temperatura corporea, impedendo l'accesso in aula se superiore a 37,5°C
- ✓ mettere a disposizione della soluzione idroalcolica per l'igiene delle mani per utenti e personale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici
- ✓ mantenere per 14 giorni l'elenco di chi ha partecipato alle attività
- ✓ privilegiare l'organizzazione delle attività in gruppi il più possibile omogenei
- ✓ modulare le attività in ogni contesto specifico, tenendo conto che, nel caso di minorenni, le norme di distanziamento sono applicabili compatibilmente con il grado di autonomia e consapevolezza dei soggetti
- ✓ privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni, laddove possibile
- ✓ organizzare gli spazi in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti; tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet
- ✓ indossare la mascherina per tutta la durata delle attività; i docenti possono ricorrere ad una visiera trasparente
- ✓ garantire la regolare pulizia e disinfezione di ambienti, strumenti e attrezzature con particolare attenzione alle superfici toccate più frequentemente, ai servizi igienici e alle parti comuni
- ✓ favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. Niente di condizionamento escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria; se ciò non fosse tecnicamente possibile, effettuare ricambi d'aria naturale più frequenti e, in ogni caso, garantire la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo
- ✓ per gli allievi in stage presso terzi, si applicano le disposizioni/protocolli della struttura che li ospita.



16-20 01. 2021
Fiera di **RIMINI**

Gambarini&Muti

Sigep

42° Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria,
Panificazione Artigianali e Caffè

**THE SWEETEST
BUSINESS
EXPERIENCE**

follow us     

Professional ONLY
www.sigep.it



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

COME SI CAMBIA

Affrontare situazioni nuove e impreviste, fronteggiare “il cigno nero”, come nel caso del Covid 19, impone scelte e adattamenti importanti volti a superare le cadute, a ricostruire la fiducia e a progettare la ripresa, guardando al futuro con rinnovato slancio. Ecco i consigli costruttivi di diversi esperti, nel segno della concretezza e dell'efficacia

Abbiamo preso spunto dal titolo da una canzone del 1984 di Fiorella Mannoia che, di fronte a situazioni tragiche, esorta a mettere in atto i cambiamenti necessari reagendo, cambiando passo, adottando misure specifiche e strategie efficaci. Ci siamo quindi rivolti ad esperti che si sono messi in campo per fronteggiare l'emergenza, pensare alla ripartenza e riprogettare i mesi a venire. Con loro abbiamo pensato a come dovrà cambiare e attrezzarsi il punto vendita, al futuro di fiere ed eventi, all'aspetto economico e strategico dell'attività, a come mantenere puliti e sanificati gli ambienti, senza dimenticare l'atmosfera e il benessere di gestore, team e clientela. Chiudiamo in dolcezza, in modo simbolico e tangibile al tempo stesso, con una torta dedicata al nostro Paese, gustandola virtualmente, modalità ormai nota a tutti, e riscoprendo in modo sano l'orgoglio di essere italiani, estrosi, talvolta svagati, ma, nei momenti cruciali, intraprendenti, efficienti e solidali.

COME MUTA L'ACCESSO AI NEGOZI?



Entriamo nel vivo di cambiamenti e nuove idee con chi, ogni giorno, pensa e progetta ambienti, strutture e installazioni per nuove realtà, situazioni ed eventi, consapevoli di come, di fronte a difficoltà e periodi drammatici, si possa uscirne bene soltanto con soluzioni innovative e personalizzate.

Parliamo di tutto ciò con **Matteo Calvi**, architetto titolare dell'omonimo studio di architettura di Milano, che si occupa di progettazione di stand fieristici e gestione di allestimenti, show room e negozi, di marketing legato ad eventi fieristici, a partire alla conoscenza approfondita del cliente e dell'azienda.

“Ci sono differenti misure da adottare sia per le manifestazioni fieristiche che per i punti vendita.

Si passerà in molti casi da una comunicazione orizzontale a una verticale, di tipo profondamente diverso rispetto a quella pre-Covid-19. Prima il messaggio era un flash, che doveva distinguersi ed emergere rispetto agli altri. La gente passava e notava un'insegna piuttosto che un'altra e la sfida era riuscire ad attirare l'attenzione. **Ora due fattori hanno cambiato sostanzialmente il tipo di**

comunicazione: i tempi allungati e le file a percorso obbligato. L'ipotesi di **totem comunicativi** per ogni step della coda è un'idea molto valida. E qui darei linee guida generali: la **presenza del marchio del negozio, i colori e le tonalità della grafica**, che devono rispettare quelli del punto vendita così da essere sempre riconducibili; **i temi trattati devono suscitare interesse** e, per esempio, se la pasticceria o la gelateria utilizzano prodotti biologici va bene farlo presente, ma **in modo divertente e accattivante**. La possibilità di fare leggere le proprie comunicazioni alla gente in coda permette **una lettura per pannelli consecutivi in ordine temporale**. Perché non sfruttare questa arma per fare divertire i clienti?”.

Sopra, **Matteo Calvi**, architetto specializzato in allestimenti fieristici e punti vendita.



IL RUOLO DELLE LUCI FUORI E DENTRO IL LOCALE

In tema di **luci** è interessante quanto Calvi ci illustra (vedi foto) in fatto di **retro-illuminazione**. "Si tratta di uno strumento molto potente soprattutto **in fiera**, dove l'esposizione avviene in ambiente chiuso, poiché fa risaltare bene la grafica.

Occorre però fare attenzione a due casistiche, in particolare se la si usa come sfondo per una vetrina. In primo luogo, non tutti i prodotti si prestano a questa soluzione ed occorre **fare attenzione alle trasparenze**, che non sempre danno i risultati sperati. In secondo luogo, il numero dei prodotti non deve essere eccessivo: se ne abbiamo tanti in una vetrina retroilluminata, ciò potrebbe per contrasto essere controproducente e aumentare l'effetto-confusione".

Entriamo ancora più nel dettaglio, chiedendo al nostro intervistato **cosa cambia in negozio a livello di luci di giorno e di notte**. "Se fino all'estate scorsa l'illuminazione si concentrava **tutta all'interno**, punto focale dell'attività, ora dobbiamo pensare che **l'interno è un punto di passaggio usufruibile da una sola**

persona. Io vedrei un'illuminazione calda che esalti la visuale dall'esterno verso l'interno. Anche l'allestimento delle vetrine che danno visibilità all'interno deve essere pensato per impreziosire l'immagine della gelateria. L'illuminazione esterna, ove possibile, **dovrebbe coprire tutta l'area interessata dalla coda e la soluzione dei totem** può essere quella vincente".

In linea con tutto ciò, aggiungerei quindi strutture d'appoggio all'esterno? "Individuerei varie strade percorribili riassumibili in due macro progetti. Il primo contempla **la presenza di totem ben illuminati** che accompagnano il cliente in coda, in un percorso conoscitivo e attrattivo delle attività del punto vendita. Il secondo prevede la collocazione di **customer point**, strutture su ruote facilmente posizionabili, per offrire un valido supporto con seduta, parasole orientabile, dispenser di gel igienizzante e grafica personalizzata. Si tratta di un progetto su cui sto puntando molto, perché lo ritengo uno strumento utile sia per la clientela che per il gestore. www.standallestimenti.it/portfolio/customer-point



Pannelli luminosi da posizionare all'esterno dei punti vendita. Strutture d'appoggio all'esterno dei negozi.

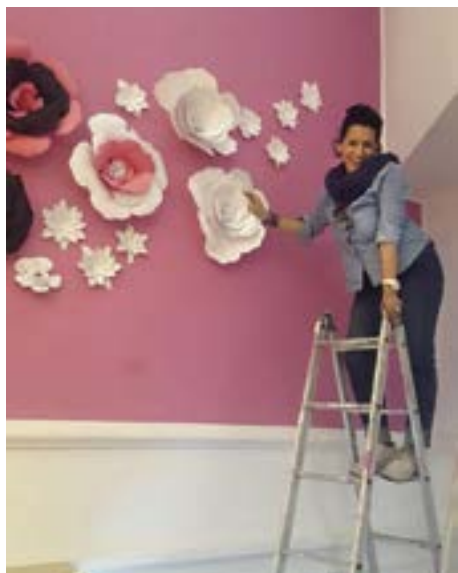
COME SARANNO LE FIERE?

A quanto sappiamo oggi, alla possibile ripresa delle manifestazioni "si dovrà tenere conto delle norme sul distanziamento sociale, del contingentamento degli ingressi in fiera e nei singoli stand, e della circolazione controllata", risponde Calvi. È quindi difficile dirlo ora, ma queste modifiche di tipo pratico paiono poter essere valide:

- parafiato in plexiglass
- floor sticker per distanziare le code al desk
- divisori in plexi parafiato da posizionare in appoggio ai tavoli
- colonnine per dispenser gel e guanti monouso.

Sono due le considerazioni dell'esperto: "Se da settembre le fiere potranno ripartire, dovranno farlo rispettando norme e distanziamento interpersonale. Grazie a ciò, a gennaio manifestazioni come Sigep, tra le più stimolanti per un progettista, potranno inaugurare una nuova stagione, con regole di comportamento sociale collaudate dall'autunno in altre kermesse e un desiderio di ripartenza mai visto prima. Mi sentirei quindi di anticipare, parlando proprie di fiere, che saranno ancora più stimolanti: oltre a nuovi prodotti, vedremo all'opera tutta la creatività italiana con, come amplificatore mediatico, i nuovi mezzi di interconnessione, che permetteranno a chi non potrà essere presente dal vivo di farne parte tramite la realtà virtuale. Se, infine, gli ingressi contingentati inizialmente potrebbero sembrare una limitazione, diventeranno motivo per rendere ancora più produttiva la visita in fiera, con contatti mirati per ottenere risultati concreti".

LA VETRINA È SOGNO



Maria Teresa Pelosi, scenografa di ambienti e specializzata in packaging creativo, mentre allestisce una scenografia in una gelateria spagnola.

Fa suo il titolo della nota pièce di Calderón de la Barca "La vida es sueño" ("La vita è sogno", 1635), **Maria Teresa Pelosi**, scenografa di interni ed esperta di packaging creativo, sostituendo "vita" con "vetrina", per sintetizzare al meglio il suo pensiero. Si tratta di un'affermazione suggestiva, che rappresenta bene l'idea di come devono essere allestiti gli spazi espositivi. Devono fare sognare, rendere preziosi e attrattivi i negozi ed invitare i clienti ad entrare, anche se con cautela e con le dovute misure di sicurezza, incuriosendoli con la loro atmosfera e accoglienza e invogliandoli all'acquisto. "Questo sogno si può realizzare in molti modi, tenendo anche conto di una grande differenza rispetto al passato: l'ordinanza in base alla quale molti locali, pasticcerie come gelaterie, abbiano dovuto più che dimezzare il numero dei tavolini all'interno, ha fatto sì che **le vetrine, se aperte, siano state molto più "trasparenti"** e abbiano reso molto più visibili gli interni, valorizzando l'esposizione di dolci e gelati, e rendendoli ancora più vicini e desiderabili. Quali le modalità? "Puntando **sull'appeal della sensorialità, con fondali e pannellature** eloquenti, colorate, su **decori trompe-l'oeil**, su **sculture di carta** che impreziosiscano dolci o accessori che li accompagnano", spiega l'esperta. Questo si realizza grazie al talento e alle capacità creative di visual e vetrinisti che creano le scenografie più coerenti al tipo di negozio e all'assortimento proposto. "Un'attenzione speciale va inoltre dedicata **agli esterni**, attraverso **installazioni o cartellonistica in sequenza**, che in qualche modo "tengano compagnia" al cliente in fila e cerchino di captarne l'attenzione mentre attende il suo turno".

L'esperta ci segnala infine una lodevole iniziativa proposta da lei e dal collega **Salvatore Cappai** e rivolta all'assessore alla Cultura di Milano, Filippo Del Corno. Si tratta del

"Progetto Arte e Moda dopo il Coronavirus", volto ad aiutare il rilancio del territorio attraverso l'evento **"Vetrine in movimento"**, consistente nell'attività di promozione delle attività produttive, in collaborazione con vari commercianti del centro di Milano e dell'hinterland. A tutti coloro che sono interessati ad aderire, di ogni categoria merceologica, viene data l'opportunità di avere a disposizione dei professionisti del visual e della vetrinistica a costi contenuti, che operino fuori orario e in tutta sicurezza, sulla base delle esigenze specifiche del negozio e del suo esercente. Se fino ad ora il progetto non è stato accolto, per la difficoltà di reperire fondi da parte del Comune, non è detto che non trovi più avanti, magari per il Natale, un'accoglienza favorevole.



Quando il profumo ricrea

Energia, positività ed emozione. Cosa chiedere di più a una fragranza? Sono queste le qualità che enfatizzano il profumo **Rebirth di Antonella Bondi**. "Credo che sarà molto dura e dovremo lavorare tre volte tanto per stare a galla. Se saremo fortunati ci infileremo in un filone trasversale (quello è il vero e unico obiettivo che ho oggi), per riuscire **a cogliere le necessità e il superfluo accessibili**, che sia però di sostanza, così da reinventare prodotti gustosi, che vanno dritti al cuore, alla mente e alla memoria. Tutto in questi giorni è più impegnativo. Occorre molta più dedizione, anche alla voce spesa e preparazione dei cibi. La casa diventa un'alcova

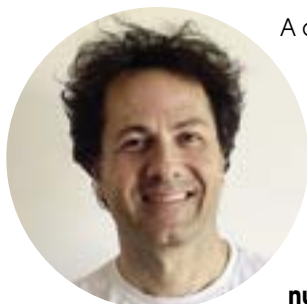
sempre più importante di profumi e sapori sani. Il vero benessere è e rimarrà quello interiore".

Rebirth

olio essenziale di arancia dolceml	5
olio essenziale di bergamottoml	3
olio essenziale di <i>Salvia officinalis</i>ml	2
alcol buon gusto 96°ml	85
acquaml	5

Antonella Bondi
foto Daniel Töchterle

MISURE STRATEGICHE PER MIGLIORARE LE PERFORMANCE



A commentare la situazione e a dare consigli sulle misure da mettere in campo, coinvolgiamo **Renato Romano**, autore del blog www.jopistacchio.it e specializzato in economia aziendale.

“Lo scoppio della pandemia ha portato l'arrivo del cigno nero, cioè di un evento di grande portata non previsto che, a posteriori, può essere razionalizzato e reso più prevedibile ai fini del business. Con questo intendo dire che, in un contesto tragico come questo, **la leva più importante diventa quella strategica**, che consente la scelta di azioni, anche complesse, utili a ribaltare questo nuovo paradigma competitivo. In questo mutato scenario chi è partito prima è stato avvantaggiato ma, senza nulla togliere al pioniere, è possibile avanzare senza paura, adottando

nuovi canali/modalità di vendita. Ad esempio il **negozio online**, in grado di gestire la consegna a domicilio, le tariffe per aree di consegna, il ritiro in negozio, i tempi di preparazione, le fasce orarie, le prenotazioni... In questo caso

esistono **soluzioni fatte su misura, proprietarie** (Shopify, Ecwid...) o **piattaforme modulari** (GelatoGo). Quest'ultima in particolare, a canone mensile, è una soluzione/App personalizzabile, modulare, con tutte le funzioni sopra menzionate ma anche molte altre”.

Sviluppato da Romano, www.GelatoGo.Shop è un dispositivo elimina-code in fase di collaudo con varie applicazioni dedicate alle nuove normative di riduzione dei flussi, gestione degli accessi e richieste di prenotazione, al cui indirizzo si può accedere direttamente, inquadrando dal cellulare il QR Code (vedi icona). “Andando oltre la gelateria, la riduzione della mobilità e il distanziamento fisico comportano inoltre **elevate criticità anche per gli eventi**, in particolare le fiere, che dovranno riorganizzare spazi, gestire i flussi e ridurre gli accessi in contemporanea, spalmandoli in un intervallo di tempo più ampio (gestione *peak* e *off-peak*). **Le aziende espositrici avranno un gran da fare per cambiare strategia**: si dovrà passare dagli show attira perditempo (privati) al focus sui *prospect* (business), attraverso sistemi di gestione della coda o di prenotazione. Meno ressa inutile, più contatti di affari”, il suo consiglio.



IL DA FARSI PER CONTRASTARE IL VIRUS



Come mantenere puliti e sanificati locale, laboratorio e spazi annessi, così da lavorare in sicurezza in un ambiente deterso e sano, non contaminare gli alimenti e ottemperare alle disposizioni di legge?

Per saperlo ci siamo rivolti all'**AFIDAMP**,

associazione che riunisce fabbricanti e distributori di macchine e strumentazioni per il *cleaning* professionale.

“Per i locali rimasti totalmente chiusi, che quindi non abbiano effettuato neanche i servizi di take away e delivery, alla prima riapertura non è necessaria la disinfezione”, specifica **Barbara Bottoni**, consigliere AFIDAMP. “Alla ripresa dell'attività ordinaria le prassi di pulizia non cambiano rispetto al passato, ovvero:

pulizia delle superfici con detergente sgrassante, risciacquo, sanificazione con prodotto PMC e risciacquo se necessario. Si possono eventualmente velocizzare queste fasi di pulizia scegliendo prodotti deterdisinfettanti e autoasciuganti. Si può modulare la sanificazione delle aree in

funzione del loro grado di contaminazione giornaliero, prassi che consigliamo sia fatta due volte al giorno. È inoltre raccomandabile dedicare maggiore frequenza alla detersione e disinfezione di tutte le superfici a rischio e/o maggiormente a contatto con gli alimenti e con le mani dei clienti e del personale, come maniglie, tavoli, menu, interruttori, pulsanti, servizi igienici...”

Procediamo oltre: come vanno realizzate sanificazione e

pulizia?

Se parliamo di disinfezione efficace quotidiana contro il coronavirus SARS-Cov-2, si raccomanda l'uso di **soluzioni disinfettanti a base di cloro alla concentrazione di 1000 ppm** (0,1% di Cloro Attivo), ovviamente dopo aver prima effettuato la detersione. È comunque possibile l'impiego di disinfettanti equipollenti a quelli a base di cloro, purché il prodotto abbia un'attività virucida di documentata efficacia, in accordo con la norma UNI EN 14476.

Altri prodotti efficaci sono **l'alcool al 70% in volume e quelli che liberano ossigeno, quali il perossido di idrogeno**.

Ci sono materiali delicati da trattare in modo specifico?

Tutti i materiali composti da metalli dolci (alluminio) si danneggiano utilizzando prodotti a base acida o a base di ipoclorito di sodio. Per questo, prima di utilizzare i prodotti detergenti e o disinfettanti, consigliamo sempre di accertarsi, tramite piccoli test sul materiale, che il prodotto non rechi danno alla superficie da trattare. Per la disinfezione contro il coronavirus SARS-Cov-2 di superfici che possono essere danneggiate da prodotti a base di cloro attivo, è opportuno impiegare prodotti con altri principi attivi disinfettanti a dimostrata attività virucida, in accordo con la norma UNI EN 14476. Per la rimozione di sporco resistente, bisogna inoltre evitare di usare attrezzature abrasive, che potrebbero danneggiare le superfici soprattutto dei Moca (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti)”. Gli operatori interessati ad approfondire temi e problematiche di pulizia e sanificazione possono informarsi su corsi su misura in base all'attività,

www.afidamp.it

ITALIANITÀ CON STILE



“In questo periodo in cui il Covid ha cambiato il nostro modo di essere, di lavorare e di rapportarci con gli altri, ho ricevuto l'ispirazione per una torta, nata dalla riflessione sul nostro essere italiani. Mai come adesso sentiamo il bisogno di essere e sentirci nativi, “patrioti”, uniti e di voler lottare con forza per sopravvivere non solo al male che ci ha afflitto, ma anche alla caduta del sistema economico che, mai come in questo tempo, ci ha messo alla prova”. Conclude così la nostra panoramica, con inno dolce, **Massimo Carnio**, cioccolatiere di Villa dei Cedri di Valdobbiadene, Tv, campione del mondo di gelateria 2020.

Made in Italy (qui sotto la ricetta) nasce dal desiderio di evidenziare il valore di “essere” italiano, dato che racchiude tutti i sapori che fanno riconoscere il nostro Paese. “Nel realizzarla volevo ottenere qualcosa che mi ricordasse questo periodo, duro e impegnativo, ma che lasciasse una traccia nella memoria e nel gusto come sinonimo di un futuro migliore. Mi auguro quindi che molti manifestino l'orgoglio di essere italiani e lo facciano nel loro lavoro, insegnando al mondo quanto l'Italia sia forte e viva. Questo dipende da noi e dai prodotti di pregio che sapremo realizzare”.

Emanuela Balestrino

MADE IN ITALY

Base semifreddo a freddo

tuorli pastorizzati	g	100
zucchero fondente in polvere	g	175
destrosio	g	50
totale	g	325

Sciogliere il destrosio nei tuorli, unire lo zucchero fondente e montare il tutto.

Crema inglese

latte	g	125
panna	g	125
tuorli zuccherati	g	125
amido di riso	g	10
totale	g	385

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer. Portare a 85°C fino a consistenza cremosa e raffreddare a 30°C, prima dell'utilizzo.

Bavarese al pistacchio

crema inglese	g	350
base semifreddo a freddo	g	150
massa di gelatina	g	72
pasta pistacchio	g	135
panna semi montata	g	500
totale	g	1207

Inserire la massa di gelatina nella crema inglese, miscelare con la base semifreddo e aggiungere la pasta pistacchio. Incorporare la panna semi montata, mescolando delicatamente.

Cre moso di mascarpone e vaniglia

mascarpone	g	300
crema pasticcera	g	250
massa di gelatina	g	48
cioccolato bianco 34%	g	300
panna	g	800
bacelli di vaniglia	n	2
totale	g	1698

Mescolare mascarpone e vaniglia con crema pasticcera e portare

a 35°C; unirvi la massa di gelatina e il cioccolato sciolto a 35°C. Incorporare la panna e mixare con un minipimer. Stabilizzare in frigo fino a raffreddamento. Ad una consistenza cremosa, versare negli stampi.

Namelaka al lampone

purea di lamponi	g	480
sciroppo di glucosio 42 DE	g	20
massa di gelatina	g	90
Ispiration lampone	g	680
purea di lamponi	g	250
panna	g	610
totale	g	2130

Scaldare a 55°C la prima parte di polpa di lamponi, sciroppo di glucosio e massa di gelatina. Aggiungere Inspiration e mixare. Unire la seconda parte di polpa di lampone e poi la panna e mixare ancora per avere la giusta texture. Versare negli stampi.

Biscuit al limone

albumi freschi	g	1200
zucchero	g	1000
tuorli	g	800
farina debole	g	800
olio di semi	g	300
gocce d'olio essenziale di limone	n	20
zeste di limone	g	50
totale	g	4150

Montare albumi e zucchero in planetaria, aggiungere a filo i tuorli e poi olio, essenza e buccia di limone. Setacciare la farina e unirli delicatamente all'impasto. Formare con una raplette dei “tappetini” alti 5 mm stesi su silicone. Cuocere a 220°C per 5 minuti.

Glassa bianca

zucchero	g	300
sciroppo di glucosio 60DE	g	300
acqua	g	150
latte condensato zuccherato	g	200

massa di gelatina	g	120
White Nuit Blanche Carma 37%	g	300
totale	g	1370

Portare a bollire i primi tre ingredienti. Fuori dal fuoco, aggiungere la massa di gelatina e il latte condensato. Mixare e inserire il cioccolato, sempre continuando a mixare bene con un minipimer. Raggiungere i 69° brix. Utilizzare a circa 35°C.

Glassa al lampone

zucchero	g	100
destrosio	g	80
polpa di lampone	g	280
latte condensato	g	150
massa di gelatina	g	120
Ruby Azalina Carma	g	230
gelatina neutra	g	250
colorante rosso lampone	g	1
totale	g	1211

Portare i primi tre ingredienti quasi a bollire, aggiungere la massa di gelatina e, di seguito, il latte condensato, il cioccolato, la gelatina neutra e il colorante. Mixare per un minuto con il pimer e far stabilizzare. Prima dell'uso, scaldare a 35°C.

Glassa al pistacchio

zucchero semolato	g	250
glucosio 40DE	g	75
destrosio	g	175
acqua	g	225

latte condensato	g	150
massa di gelatina.	g	120
Carma Nuit Blanche 37%	g	150
colorante verde	qb	
pasta pistacchio	g	150
totale	g	1295

In una casseruola antiaderente, caramellare a 195°C zucchero e glucosio; lasciare raffreddare leggermente. Nel frattempo, scaldare a 55/60°C acqua e destrosio, decuocere per poi riportare il tutto a 103°C. Togliere dal fuoco e unire in successione latte condensato, cioccolato, massa di gelatina, pasta pistacchio e colorante. Mixare bene ed utilizzare a 35°C.

Montaggio

Inserire nelle forme One Strip by Martellato lo strato di bavarese al pistacchio e, in successione, quello alla vaniglia seguito da un biscuit al limone e namelaka. Far congelare il dolce, strappare One Strip e procedere alla glassatura. Portare le tre glasse a 35°C e iniziare con la glassa al lampone, coprendo metà torta; glassare l'altra metà con quella al pistacchio. A parte, inserire in un sac à poche la glassa bianca (se necessario addensarla leggermente con un po' di xantano) e creare delle venature centrali. Granellare il profilo sotto con granella fine al pistacchio, dalla parte verde, e con crispy al lampone l'altra mezza circonferenza. Disporre il logo e un po' di oro, con pistacchi lucidati e lamponi.

Massimo Carnio
pasticceriavilladeicedri.it



Facci senza culuri
nun trova amuri:
o birbanti, o tradituri...

*[faccia senza colorito
non trova l'amore:
o imbroglione, o traditore...]*

*Colori IDROSOLUBILI: liquidi, in polvere, in polvere PERLATI.
Colori LIPOSOLUBILI: in olii vegetali, in polvere,
in burro di cacao (classic, fluo, naturel, diamante).
Colori SPRAY: classic, perlato, burro di cacao.
Colori PENNARELLI. Colori IN PASTA.*



coveshop.it
cove-srl.com



UOMO E TECNOLOGIA PER FARE AVANGUARDIA

“ Un giorno le macchine riusciranno a risolvere tutti i problemi, ma mai nessuna di esse potrà porne uno ”

Albert Einstein



Troppo spesso, quando parlo di avanguardia mi accorgo di fare l'errore di riferirmi esclusivamente all'ambito tecnologico, inteso come utilizzo di nuovi macchinari o di nuove tecniche. Inoltre, come recita la citazione che ho scelto per aprire questo articolo, bisogna considerare anche la possibilità dell'errore, fare una valutazione nei confronti del progresso, in alcuni casi fuori tiro, poiché all'accadere di alcuni avvenimenti tragici la prospettiva cambia. Drasticamente. E non mi riferisco in questo caso al periodo complicato che tutti stiamo vivendo, ma alla scomparsa di un amico.

Giuseppe è e sarà sempre un uomo da prendere ad esempio, come persona e come professionista. Ed è da questo che parto con la mia riflessione sull'importanza delle persone, intese come menti pensanti. Sull'importanza di uomini e donne che provano a cambiare in meglio ciò che li circonda, ispirando gli altri con il loro esempio.

Nel mio caso, l'ispirazione che traggio dalla genialità di artisti, pensatori e scienziati diventa la vera scintilla del mio fare avanguardia, nel suo significato di guardare in avanti, intrinseco nel termine stesso. Un'avanguardia che attraverso il mio lavorare si esprime "nell'incontro" creativo fra le personalità che mi ispirano, note e meno note, e ciò che la tecnologia ci offre, da sfruttare e personalizzare. Come desidero dimostrare nelle mie ricette, che ne sono il risultato, e come desidero illustrarvi in questa rubrica.

Da qui l'omaggio al genio italico di Leonardo da Vinci riprendendone in silicone il busto, illustrato nel mio primo libro **"Tra l'onirico e il reale"**, o citando la sua opera più iconica con la ri-creazione della Monnalisa al cioccolato. O gli elaborati ideati per celebrare la grandezza artistica del contemporaneo genio Banksy, che non ha bisogno di svelarsi per rendere riconoscibile ed unico il suo stile. O l'uomo ancora una volta protagonista nell'O-

maggio a Ludovico Einaudi, in cui il pentagramma e il pianoforte sono strumenti plasmati dalla grandezza dell'autore... Terminando con il tributo a tutti coloro che mettono il cuore oltre l'ostacolo, per far risaltare ancor di più il concetto dell'importanza dell'uomo rispetto alla tecnica, ecco "An apple a day keeps the doctor away" (una mela al giorno leva il medico di turno) per il più popolare tra gli aforismi che esplica nel piatto la mia idea di torta di mele, come racconto in "Avanguardia", il mio secondo libro, sempre per i tipi di Chirioti Editori.

Fabrizio Fiorani
foto Giancarlo Bononi



Torta di mele

IN UN GUSCIO DI SABLÉ SOTTILISSIMA E FRIABILE, UN GELATO DAL GUSTO TIPICO DELLA TORTA DI MELE, CARATTERIZZATO DA NOTE DI CARMELLO E CANNELLA. LO STENCIL UTILIZZATO PER L'AEROGRAFIA È IN MATERIALE PLASTICO ADATTO PER ALIMENTI, INTERAMENTE TAGLIATO AL PLOTTER. DOPO IL POSIZIONAMENTO SUL BORDO ESTERNO DEL PIATTO, ESSO VIENE AEROGRAFATO CON POLVERE D'ORO E ALCOOL.



TUTTA L'OPERA DI BANKSY SI FONDA SU DUE FONDAMENTI: L'UTILIZZO DI UNA TECNICA RAPIDA, PER GARANTIRE L'ANONIMATO (SPECIE IL MIX TRA STENCIL E BOMBOLETTA SPRAY), E IL MESSAGGIO, PUNGENTE ED EFFICACE. AMO USARE STENCIL CHE RIPRENDONO FEDELMENTE LE OPERE DI BANKSY, MIXATE CON UN'AEROGRAFIA SCURA E LEGGERMENTE IRREGOLARE, PROPRIO PER RICREARE QUELL'ATMOSFERA TIPICA DELLA STREET ART.



Monnalisa

RIPRENDENDO LE LINEE ESTERNE CHE CARATTERIZZANO VISIVAMENTE L'ICONICO DIPINTO DI LEONARDO, PARTO DA QUESTE PER DISEGNARE, O MEGLIO RIDISEGNARE CON UN SOFTWARE PER GRAFICA 3D, LA MONNALISA. DOPO SVARIATE ORE DI STAMPA, IL CALCO IN PLA È PRONTO. L'ULTERIORE TECNICA QUI UTILIZZATA, PER REALIZZARE QUESTA TAVOLETTA, È LA TERMOFORMATURA, CHE MI PERMETTE DI OTTENERE UNO STAMPO IN MATERIALE PLASTICO PER ALIMENTI, PRONTO PER ESSERE UTILIZZATO CON IL CIOCCOLATO.



The Genius

ANCORA LEONARDO DA VINCI PROTAGONISTA. IMPIEGANDO UN SILICONE A COLATA, OTTENDO UN STAMPO CHE RIPRENDE PERFETTAMENTE I RICAMI DELLA BARBA E IL VOLTO DEL GENIO. UN OMAGGIO DOVEROSO PER ACCENTUARE IL RAPPORTO DELL'UOMO CON LA TECNOLOGIA.

Il carisma visionario di Giuseppe

Pensare ad un mondo senza **Giuseppe Vignato** è impossibile. Ma così il destino ha deciso, portandoci via, in maniera improvvisa e assai prematura, un uomo "da prendere quale esempio" e ispirazione.

Mercati, prodotto e linguaggio: questi i tre ambiti in cui si muoveva in maniera fluida ed intelligente, con un carisma dolce ed efficace, frutto di un percorso serio, prima come responsabile vendite, poi direttore commerciale, consulente marketing, brand ambassador, responsabile e project manager pr in più settori. Una competenza tridimensionale che lo porta a fondare Vivi Fermenti d'Impresa, insieme alla sua amata sorella Giovanna, la fabbrica creativa di pianificazione, comunicazione, vendita, marketing e formazione a servizio del gusto. Fra tecnica ed emozione, Giuseppe ha sempre lavorato con passione e serietà, qualità non comuni, specie quando erano esercitate da lui, capace di valorizzare prodotti e, ancor di più, persone, facendone risaltare le peculiarità e rendendone riconoscibili le loro "impronte" alla collettività. Le lungimiranti visioni di Giuseppe, guidate da cultura, sobrietà, onestà e impeto passionale, sapevano diffondersi con chiarezza ed empatia, anche grazie alle sue riconosciute doti di oratore e narratore.

L.C.

Amaury Guichon sceglie Pomati

La "The Pastry Academy" di Las Vegas, accademia di prestigio capitanata dalla giovane stella della pasticceria mondiale, sposa l'industrial design di Pomati per la formazione dei maestri del futuro.

Con più di 2 milioni di followers lo seguono su Instagram: lui segue [Pomati Group](#). **Amaury Guichon**, top chef della pasticceria mondiale, ha scelto [Pomati Group](#) per la sua prestigiosa "The Pastry Academy" di Las Vegas. I macchinari dell'azienda di Codogno (Lodi), leader italiana per l'innovazione nella tecnologia per il cioccolato, costituiscono le linee produttive dell'Accademia americana della pastry star.

"Ho scelto Pomati Group per la versatilità estrema delle linee e per il design - spiega il top chef - : è fantastico come nelle macchine, l'eleganza estetica si sposa con la perfezione e con la precisione meccanica; l'azienda, infatti, ha studiato nei dettagli le necessità dell'artigiano, risolvendo le sue problematiche con l'adozione intelligente e compatta di soluzioni di stampo industriale - osserva lo chef francese -: l'hanno fatto per primi e il risultato si vede".



Già nel corso del 2019 infatti, il maestro **Guichon** in persona ha fatto visita alla sede di Pomati Group proprio per confrontarsi con i titolari **Giovanna e Massimiliano Pomati** e testare direttamente il ciclo produttivo, l'officina e lo showroom-laboratorio "Pomati Open" dell'azienda lodigiana che nel 2016 è stata anche insignita di un prestigioso riconoscimento da parte dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani (AMPI): la "medaglia d'oro per la costante ricerca scientifica applicata allo sviluppo della tecnologia **One shot** che permette di coniugare la tradizione con la qualità e il progresso tecnologico applicato alla produzione di cioccolatini".

Guichon è fra le tre pastry star più seguite sui social media. Nato a Cannes, soltanto 29 anni fa, il giovane artista del cioccolato è però già diventato un "fenomeno social". L'International Pastry Instructor infatti conquista quotidianamente i suoi followers postando le immagini delle proprie opere; creazioni che, come le macchine di [Pomati](#), riescono a coniugare alla perfezione forma e sostanza: i dolci di Guichon, infatti, costituiscono delle vere e proprie esperienze. Non si tratta dunque di "food porn": i cioccolatini e i pasticcini scolpiti dalla pastry star sono espressione di una professionalità e di una raffinata creatività che Guichon trasmette anche nella sua "scuola", la Pastry Academy a Las Vegas, dotata delle macchine [Pomati](#).

*"Per noi è motivo di orgoglio riconfermare e vedere celebrata, per un'altra generazione di artisti e professionisti, la nostra idea di lavoro e di produzione - spiega **Giovanna Pomati** -: il mercato e le esigenze crescono e si evolvono e con grande sforzo quotidiano anche noi ci evolviamo con loro; il rapporto con Amaury è inoltre molto franco e diretto, apprezziamo la sua grinta e la sua innegabile capacità artistica - conclude - in più dimostra una visione e una preparazione da professionista navigato: è un talento che si sa circondare di persone di talento e sappiamo che la sua Accademia diventerà un riferimento mondiale per questo settore".*

IL MONDO DEL CAFFÈ

Con **Yuri Cestari** e **Alexandre Bourdeaux** sperimentiamo un classico molto amato: l'accostamento tra cioccolato e caffè



Buongiorno! Se quello del cioccolato è un mondo ampio, ricco di artigiani ed appassionati, di quello del caffè si può dire lo stesso. Esplorandolo, abbiamo incontrato **Massimo Bonino** dell'azienda **Lady Caffè**, che ci ha spiegato ed argomentato tantissime sfaccettature che ne diversificano i vari tipi e la relativa estrazione. Proprio come noi appassionati cioccolatieri amiamo addentrarci nelle meraviglie del cioccolato, cercando di scoprirne segreti e caratteristiche, Massimo fa lo stesso con il

caffè. Conoscendolo meglio, si percepisce quanto appassionante possa essere questo ambito e quanto spesso le nostre competenze si limitino alla punta dell'iceberg. Il mondo del caffè oggi è diverso da una ventina di anni fa. L'evoluzione è stata parallela a quella del cioccolato, dando vita a piccole realtà in grado di offrire ai clienti tipologie con caratteristiche aromatiche superiori, che richiedono una gestione accurata da parte dell'operatore che li estrae. Si è sviluppata una vera *coffee cul-*

ture, che lega appassionati e conoscitori in un insieme fatto di estrazioni particolari, caffè antichi, tostature estreme o nulle... Dal canto nostro, non siamo in grado di argomentare ogni singola origine e caratteristica aromatica, né di descrivere le curve di tostatura e come gestirle: questo è un compito di Massimo. Possiamo tuttavia descriverci tecnicamente come ed in che modo il caffè possa essere utilizzato nelle nostre ricette. Esso si presenta nelle seguenti forme:

“ Ho voluto abbinare due consistenze: sul fondo del guscio il ripieno liquido, tipico della confetteria, con caffè e profumato alla Sambuca; in chiusura un cremino a base di cioccolato bianco, con un'infusione di caffè su base oleosa. L'idea è quella di offrire un primo approccio con la parte liquida forte, aromatica e leggermente alcolica, che lascia spazio in un secondo momento al ripieno a base grassa, amaro e scioglievole ”



- **Solubile** Dalla disidratazione si ricava un prodotto che si può inserire sulle basi anidre, dove resta in sospensione, come se fosse una granella, e si reidrata, una volta entrato in contatto con l'umidità della bocca. Può essere aggiunto anche a basi ganache, nella parte dei liquidi, per rinforzarne la carica aromatica.
- **Grani** Il cioccolatiere può utilizzare i chicchi direttamente nelle ricette. Il grano di caffè, come il chicco di cacao, in questa forma è molto aromatico e resiste all'azione termica. Ciò consente di utilizzarlo non solo in infusioni su base liquida (panna, sciroppi) o grassa (burro di cacao), ma anche caramellato ed impiegato come granella croccante in sospensione in cremine o tavolette.
- **In pasta** La composizione è molto simile a quella dei frutti oleosi, con una parte fibrosa ed una grassa. Quindi, opportunamente scaldato e sottoposto ad azione meccanica, rilascia la

parte oleosa generando una pasta concentrata.

Rispetto a quella di nocciola o di mandorla, non ha la quantità sufficiente di grassi per presentarsi liquida e, proprio per questo, i produttori aggiungono una parte di olio, per soddisfare l'apporto di grassi che la rende liscia e cremosa.

- **Liquido** L'utilizzo più comune è sotto forma di liquido base della ricetta. L'estrazione dai chicchi macinati comporta un prodotto che, a tutti gli effetti, è un estratto acquoso e che può essere utilizzato come base di partenza per ricette di ganache o altri ripieni di praline. In questo caso la tipologia, rapportata al tipo di estrazione scelta, determina un cambiamento del profilo aromatico del prodotto.

In tutte queste forme, dunque, il caffè può comparire nelle nostre ricette ma, in funzione della tipologia di ricetta, abbiamo limitazioni di utilizzo. Ad esempio, se lo

impieghiamo in forma liquida – ottenuta per estrazione espresso, cold brew e così via –, dobbiamo realizzare un ripieno idratato (ganache, caramello...) cercando, in fase di lavorazione, di preservarne caratteristiche organolettiche ed aromatiche. L'abbinamento caffè e cioccolato è forse uno dei più usuali e in pralineria è spesso ricercato e molto gradito dagli appassionati. Nelle ricette che vi presentiamo, abbiamo cercato di lavorare con tecniche differenti per esaltare i principi aromatici del caffè: alcune prevedono lavorazioni a caldo, altre a freddo o in infusione. Sia esso abbinato a fondente, al latte o bianco, crea un legame aromatico interessante, che può protendere verso l'amaro e l'astringenza, nel caso di caffè e fondente, oppure alla dolcezza e a sentori di latte con chiusura di note amare, nel caso di caffè e cioccolato bianco.

Yuri Cestari e Alexandre Bourdeaux
www.ganachesolution.com
Foto Vincenzo e Matteo Lonati

Truffle doppio caffè

Liquorino in crosta caffè e sambuca

Ingredienti	Qtà (g)	Qtà (%)
acqua	150	17,6
zucchero semolato	500	58,8
caffè espresso monorigine Lady Caffè.	50	5,9
Sambuca 40% vol.	120	14,1
alcool puro	30	3,5
totale	850	100

Miscelare acqua e zucchero in pentola, poi portare a 118°C senza mescolare. Raggiunta la temperatura, inserire il caffè caldo, senza mescolare troppo. Versare il composto di zuccheri e caffè sopra Sambuca e alcool puro, e travasarlo tre volte, passandolo da un contenitore all'altro, così da mescolare senza movimentare troppo. Fare raffreddare in un contenitore fino a 30°C, coperto da un panno umido. Inserirlo in un colino a pistone e con questo riempire le boule per metà del loro volume. Lasciare cristallizzare per 8 ore a temperatura ambiente.

Cremino al cioccolato bianco e caffè

Ingredienti	Qtà (g)	Qtà (%)
copertura bianca 35%	370	64,3
pasta di mandorla pura	100	17,4
burro anidro pf 28°.	30,5	2
caffè solubile	10	1,7
olio di riso.	50	8,7
caffè in grani monorigine Lady Caffè	15	2,6
totale	575	100

Preparare un'infusione scaldando l'olio a 130°C ed inserendo all'interno i grani leggermente frantumati. Lasciare in infusione fino a raffreddamento e filtrare. Precristallizzare il cioccolato ed unirlo alla pasta di mandorle, poi aggiungere il burro anidro scaldato a 25°C. Unire l'olio con l'infusione di caffè in grani ed infine il caffè solubile. Verificare che la temperatura finale sia di circa 24/25°C.

Colare il cremino a sua volta nelle boule, sopra al liquorino, che nel frattempo sarà cristallizzato. Lasciare cristallizzare il tutto per 45 minuti a 16°C. Chiudere le boule ciascuna con una goccia di fondente e rotolarle in cioccolato e zucchero a velo.

Yuri Cestari

Tavoletta ripiena al caramello, caffè e cardamomo

Ingredienti	Qtà (g)	Qtà (%)
zucchero semolato	345	43,1
sciroppo di glucosio 40 de	45	5,6
panna UHT 35% mg	310	38,8
cardamomo verde semi	5	0,6
pasta di caffè Lady Caffè	25	3,1
burro fresco	70	8,8
totale	800	100

Portare a bollore panna con sciroppo di glucosio e semi di car-

damomo, coprire con pellicola e lasciare in infusione 30 minuti. Filtrare e mantenere bollente (85/90°C). Caramellare a secco lo zucchero e decuocere con la panna bollente. Unire la pasta caffè ed il burro e cuocere a 104°C. Togliere dalla fonte di calore ed emulsionare con un mixer a lame. Lasciare raffreddare a 30°C. Realizzare i gusci delle tavolette all'interno degli appositi stampi e farcire con il caramello raffreddato. Lasciare cristallizzare a 16°C per 12 ore e chiudere con cioccolato precristallizzato.

Alexandre Bourdeaux

“

I sentori amari del caffè, in forma di pasta oleosa, si abbinano ai sentori del caramello e cardamomo.

All'interno di un guscio di cioccolato al latte si nasconde un caramello amaro, filante ma scioglievole, per una degustazione amara e speziata in chiusura

”



Le mille sfumature del caffè



Immersa nella campagna di San Secondo Parmense, a due passi dal fiume Taro, **Torrefazione Lady Café** è un laboratorio artigiano in cui si tosta il caffè con il metodo a fiamma diretta (torcia), che ne esalta gli aromi e le caratteristiche essenziali, lavorando con chicchi di qualità Arabica lavati e monorigine, coltivati nelle terre alte di Guatemala, Messico, Brasile, India, Venezuela, Costa Rica, Panama, Haiti... I titolari **Massimo Bonini** e **Nicoletta Montini**, compagni di lavoro e di vita, hanno scelto questa ambientazione "magica ed a stretto contatto con la natura, che riporta al ricordo di una *finca cafetera*".

"Forte di questa nera materia, ancor più del senso alchemico, ho abbracciato il caffè, stretto nel cuore, sprigionato in tazza - spiega Massimo -. Ho imparato i suoi tempi e capito i suoi

ritmi, gli umori del passaggio a nuova vita. Trasferire queste dinamiche e sfumature è l'obiettivo". "Ho scoperto il caffè attraverso la sua tazza - gli fa eco Nicoletta -. Dall'esperienza decennale in una grande azienda, specializzata nella produzione di tazze per questa pregiata bevanda, ho avuto modo di conoscere la maggior parte delle torrefazioni europee. Ho avuto modo di capire chi di questo 'oro nero' ne fa un business e chi ne fa una passione. Innamorandomi a mia volta, ho potuto approfondire la mia conoscenza grazie a Massimo. Lui ha saputo trasmettermi la ricerca della maniacale selezione dei grani di Arabica, la loro tracciabilità, la storia degli uomini che li coltivano".

Lady Café offre 14 tipologie di **caffè monorigine** ed uno biologico, frutto della selezione di chicchi provenienti da piccole piantagioni. Tostati a fiamma diretta con una Vittoria degli anni Cinquanta, si articolano in una gamma variegata, caratterizzata da tostatura delicata, basso contenuto di caffeina ed equilibrata acidità. Ma l'offerta non si ferma qui. Lady Café esegue la lavorazione post tostatura dell'orzo integrale dell'**Azienda Agricola di Claudio Grossi**, di Lesignano de' Bagni, Pr, macinandolo per infusioni, polverizzandolo e rendendolo farina o pasta per preparazioni di gelateria e pasticceria. Nel 2015 inserisce la linea biologica **VerdeCaffè**, che include tisane e prodotti cosmetici a base di caffè verde biologico macinato (non tostato) di selezione propria, a cui si aggiunge **360° Caffè**, prodotti da mangiare, spalmare... "Essi sono ottenuti grazie all'incontro del nostro caffè con altri elementi - come miele, cacao, nocciole - e grazie alla collaborazione con altre aziende agricole della nostra zona e non solo", dichiarano i titolari. E frutto della loro inventiva è anche la produzione di oggetti d'arredo ricavati dai sacchi di iuta, come tovagliette, cuscini... "adatti sia in ambienti domestici che in bar, caffetterie e ristoranti che scelgono uno stile eco-naturale".

Lady Café dispone di sala degustazione e punto vendita dove, oltre all'acquisto diretto, è possibile l'assaggio di caffè tostato, verde ed orzo con più metodi d'estrazione, dall'espresso alle infusioni, con *dripper*, *siphon*, *French press*, e non manca un'area tecnica per corsi di formazione. Da segnalare anche il progetto *street coffee* in franchising, ovvero la caffetteria mobile ambulante, che si sviluppa su trailer rimorchio trainabile, oppure Apecar.

torrefazione.ladycafe.com

VISITE GUIDATE FRA CACAO, TÈ, CAFFÈ...

Tutti invidiano i miei viaggi e le mie visite in luoghi naturali meravigliosi e in laboratori e aziende chiuse ai più. Così come il mio essere *mystery guest* in hotel 5 stelle e nei ristoranti dove la sapienza supera le stelle. E infatti l'affermazione più frequente è "portami con te!". Ciò che più emoziona è il poter dare un volto al prodotto, il poter conoscere il produttore, fare domande ed ottenere risposte dettagliate. Ecco perché ho pensato che sarebbe stato bello permettere un'esperienza simile, anche se lontani decine di migliaia di volo. La pandemia ci ha costretto a pensare come modificare i modi di vivere e condividere le emozioni, e a come sostituire un viaggio fisico. Il web è colmo di video e input, ma... quello che mancava erano la vera e propria visita, la documentazione audio e video non solo dei laboratori, ma di ogni fase della filiera in diretta, con la possibilità di fare domande al contadino, al produttore. E questo non solo con il cacao e con il cioccolato, ma con tutti quegli alimenti con cui ho il piacere di venire a contatto. Ritengo che questo permetta una maggior conoscenza e una sorta di inscindibile affezione con la persona dietro al prodotto. Il tutto per generare un business dettato da conoscenza e consapevolezza, dal saper scegliere cosa e come.

La prima esperienza del mio progetto **Visiting Labs** è stata a tema cacao e cioccolato: con l'incontro del 23 maggio sulla splendida isola di Taiwan. Insieme a **Warren** e **Audrey** siamo entrati nella rigogliosa regione Ping Tung, durante la raccolta alle piantagioni giardino **Fu Wan**. Dopo un viaggio in auto, durante il quale Warren ha risposto alle domande, siamo giunti nel laboratorio in cui avvengono il singolare metodo di fermentazione e l'essiccazione. Preziosa anche la visita ad alcune delle suite del loro resort e al ristorante a tema. A conclusione, una degustazione di 40 minuti di cioccolato, guidata dalla coppia, chocolate taster di terzo livello all'**International Institute of Chocolate and Cacao Tasting**, di cui sono fondatrice e tutor. I prodotti Fu Wan non sono ancora importati in Europa e, al momento, sono reperibili solo con importazione diretta, a costi poco abbordabili. Quindi l'occasione è stata unica per un assaggio di alto livello.

I **Visiting Labs** possono essere seguiti da tutti gli iscritti su Zoom, spaziando fra cacao, cioccolato, tè, caffè, spezie, frutta esotica e in guscio, Luxury Hotel... con viaggi in piantagione e degustazioni guidate, rituali o cerimonie. info@monicameschini.com



Monica Meschini
Online Tours and Tasting Visiting Labs

GAMI

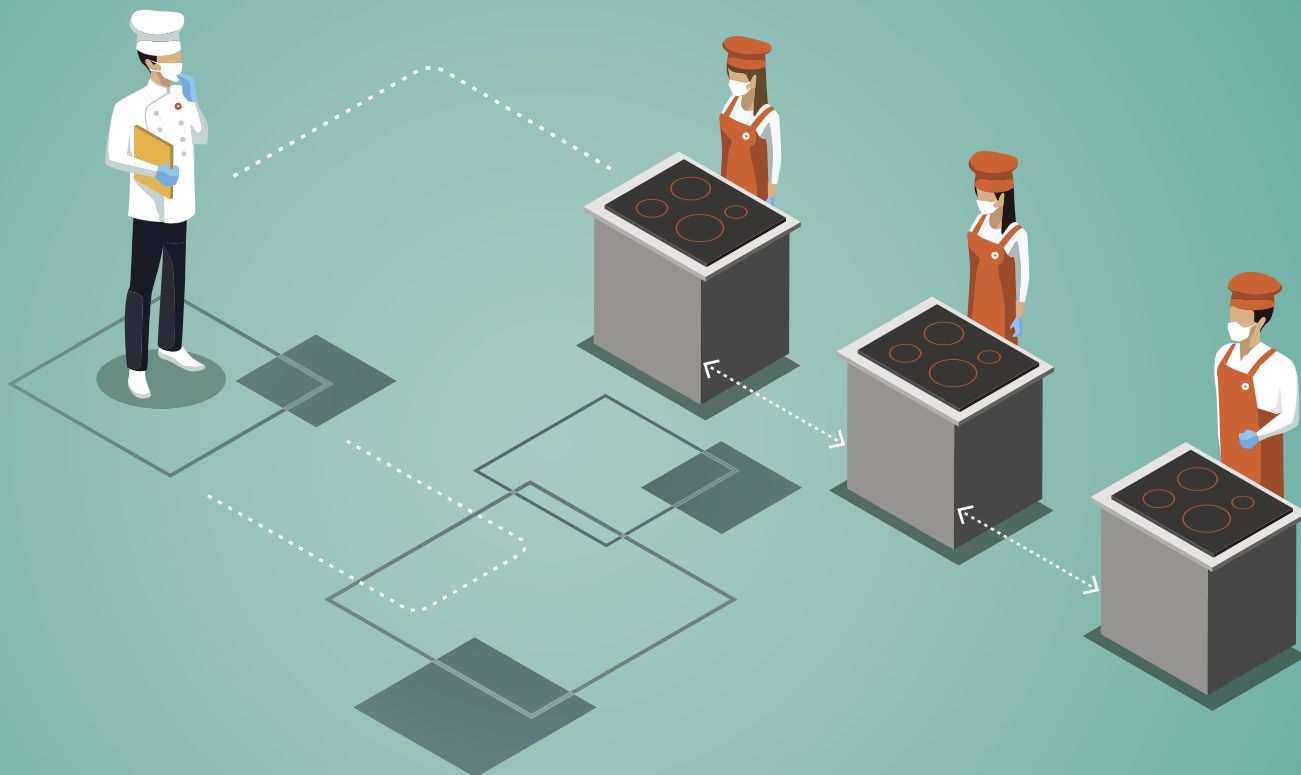


CDS275 sistema di modellaggio automatico

#SAFEEDUCATION

welcometodaily

PRONTI A RIPARTIRE IN SICUREZZA



Finalmente siamo **pronti a riaprire** i nostri spazi e laboratori. Abbiamo lavorato alla **messa in sicurezza** di tutti gli ambienti della scuola per garantire una didattica pratica, sicura ed efficace.

In tutto questo tempo non siamo **mai stati fermi**. Attraverso le numerose attività online (**webinar, podcast, video didattici, CASTNEWS**) abbiamo mantenuto vivo il rapporto con tutti i nostri docenti, allievi, professionisti e aziende partner, preparandoci al meglio per la ripresa delle lezioni in aula.

Perchè è solo all'interno della scuola che si realizza in modo compiuto la nostra filosofia: il Metodo CAST.

FATTI, NON PAROLE.



Visita il sito per la proposta formativa 2020

castalimenti.it



#CHOCOINFLUENCER

IL PASTICCIERE NELL'ERA DEI SOCIAL

La scorsa puntata abbiamo parlato di hashtag. Chiudiamo questo argomento con alcuni altri consigli per poi passare al campo dei "contenuti", ossia cosa inserire nei post che andremo a pubblicare, affinché siano appetibili ed interessanti per la rete e quindi funzionali alla crescita del nostro profilo.

Nello scorso numero hai trovato il link con 360 hashtag divisi per categorie. Questa è una buona partenza, ma sarebbe bene averne molti di più e, soprattutto, personalizzati sulla propria attività specifica. È opportuno prepararsi infatti **una serie di hashtag** da cui attingere quando



andrai a pubblicare i post. Questo per evitare di dover perdere tempo ogni volta a pensare a quali scrivere, rischiando di dimenticare quelli importanti o usare sempre gli stessi. Altra buona norma da ottimo *instagrammer* è quella di mettere **hashtag diversi per ogni post**. Se usiamo lo smartphone potremmo utilizzare una app che ci permette di catalogare gli hashtag per poi copiarli a gruppi direttamente nel nostro post; si chiama **Instag** ed è molto utile. Chi preferisce metodi meno tecnologici, può scriverli dentro una mail che si autoinvierà (e conserverà per fare copia ed incolla ai prossimi post), oppure può usare altri sistemi per crearsi un documento con gli hashtag da copiare ed incollare dove serviranno (word o altre app).

Come fare per creare i propri **hashtag personalizzati**? Il consiglio è di iniziare a scrivere, dentro il campo di ricerca di Instagram (**FOTO 1**) parole attinenti al nostro settore (pasticceria, cioccolateria...) e prodotti che realizziamo (praline, panettoni...). Man mano che si digita, è Instagram stesso a darci suggerimenti per completare la parola e quindi ci farà venire in mente altri termini che possono fare al caso nostro. Esempio, iniziando a scrivere #ciocco, ci viene proposto #cioccolato, #cioccolatofondente, #cioccolatacalda, #cioccolatini e molti altri. In poco tempo potremo così crearci una nostra serie di hashtag. Quando caricheremo il prossimo post andremo a prenderne da qui una quindicina, a cui ne aggiungeremo altri 2-3 riferiti alla foto specifica e il nostro personale (da non dimenticare mai!)

Altro consiglio per un post perfetto è di **separare il testo del post dagli hashtag**. Non ha utilità tecnica, ma rende più facile la lettura e meno confusionario il tutto. È sufficiente andare a capo con una serie di punti (**FOTO 2**).

ORA... PASSIAMO AI CONTENUTI, OSSIA COSA PUBBLICARE

Sembra banale perché, in sostanza, si tratta di



scattare una foto e pubblicarla con una piccola descrizione, ma non è così, se si vuol fare un buon lavoro. Partiamo dalla parte grafica che, ovviamente, deve essere curata. Una bella foto richiama l'attenzione, mentre una sfocata, con sfondo pessimo o non centrata fa l'effetto opposto, quindi è importante impraticarsi. Consiglio: fare 10 scatti per lo stesso soggetto, da angolazioni diverse e poi scegliere la migliore. Abbiamo la scelta di inserire:

- ✓ immagine
- ✓ composizione
- ✓ carosello
- ✓ video

- ✓ storie
- ✓ IGTV

Per **immagine** consideriamo la singola foto, mentre con **composizione** ci si riferisce a un gruppo di foto che vengono composte in una singola immagine (**FOTO 3**): occorre cliccare sul pulsante "crea composizione" e scegliere le immagini che si vuole utilizzare. Si può selezionare da un minimo di 2 ad un massimo di 9 foto. L'applicazione ci darà poi la possibilità di scegliere un *layout*, ossia la modalità nella quale le foto saranno disposte: in verticale, orizzontale, a riquadri di dimensioni diverse... Il consiglio è di non utilizzare questa modalità, perché le foto risulteranno troppo piccole e poco visibili. Ogni tanto può essere accettabile, ma consigliamo di non usare di frequente questo sistema.

Il termine **carosello** invece definisce una serie di immagini inserite nello stesso post; occorre cliccare il pulsante "multi" (accanto al precedente) e scegliere le foto desiderate. In questo caso se ne possono selezionare da 2 a 10. Il post fa vedere la prima foto selezionata e poi permette di scorrere le altre. In questo caso le immagini sono più visibili rispetto alla modalità precedente ed è quindi preferibile. Consiglio: questa soluzione è da utilizzare quando abbiamo più foto del medesimo soggetto e, quindi, per non fare doppioni di post, possiamo inserire tutto in unico luogo (come una scatola di praline fotografata



chiusa, aperta, intera, dettaglio su contenuto). Sconsigliamo però di utilizzare il metodo per foto diverse tra loro, perché quelle a scorrimento sono molto meno visibili rispetto alla prima. Se abbiamo 5 foto di prodotti diversi è molto meglio fare 5 post separati: otterremo più visibilità, più like e quindi più *engagement*. Apriamo una parentesi su questo nuovo termine, **engagement**. Di cosa si tratta? È il valore percentuale che considera il rapporto tra like e follower. Più è alto e migliore risulta il profilo. Ma riprenderemo questo argomento importante la prossima puntata; ora terminiamo con i contenuti grafici. Possiamo inserire anche brevi **video** che possono durare da 3 a 60 secondi. Fino allo scorso anno, la durata massima era di 15 secondi, ma per competere con Youtube, Instagram ha deciso di aumentarne la durata.

E poi vi sono le ormai famose **stories**: un contenuto che dura solo 24 ore e poi scompare. Attenzione, non viene cancellato. Solo gli utenti non lo potranno più vedere, ma rimane per te disponibile e, volendo, lo puoi rendere nuovamente visibile gestendolo come una sorta di archivio. Per inserire la storia devi cliccare sull'icona tonda del tuo profilo, in alto a sinistra, e decidere se registrare un video al momento o scattare una foto o ancora inserire un file dalla galleria del tuo cell. Una volta scelta la foto (o video), potrai scriverci dentro, aggiungere emoticon, sticker, hashtag, sondaggi e molto altro... non resta che fare qualche prova (**FOTO 4**)! Ricorda che le storie di Instagram sono molto viste. Una sottocategoria delle storie si chiama **live**. Si tratta di una funzionalità che ti permette di trasmettere video in diretta per un tempo massimo di 60 minuti. Al termine ti verrà chiesto se vuoi renderlo disponibile, salvandolo oppure no. Durante la diretta puoi interagire con gli utenti che ti guardano, scrivendo e parlando loro.

E per ultimo, **IGTV**: la tv di Instagram. Supporta video lunghi fino a 60 minuti. Potrai creare un tuo "canale" e dividerlo per "serie", ossia sottocategorie. Consiglio: ricorda di fare sempre backup di immagini e video, ossia di salvarli oltre che nella memoria del telefono, anche in un hard disk esterno, in altro PC o cloud virtuale, perché perdere tutto sarebbe una brutta esperienza! Il QR code qui a fianco ti porterà ad una pagina dove scaricare i principali cloud che abbiamo selezionato per te, con spiegazione e link diretto, oppure vai all'indirizzo: <http://www.chococlub.com/chocoinfluencer/cloud/>

L'applicazione Instagram ci fornisce poi la possibilità di modificare l'immagine, aggiungere filtri e molto altro. Non riusciamo a descrivere e spiegare tutto nella nostra rubrica, a meno di non



farla diventare di 100 puntate, quindi provate ad utilizzare gli strumenti a disposizione o, per chi desidera approfondire gli argomenti, seguire corsi specifici o acquistarne alcuni online o, ancora a contattare Chococlub: saremo lieti di rispondere per tutto quanto possibile. Come hai visto, le possibilità per presentare se stessi, la propria professionalità, i propri prodotti sono moltissime. Il limite è solo la propria fantasia!

Se hai qualche domanda, mi puoi contattare tramite i messaggi diretti di Instagram, oppure via mail, a d.ferrero@chococlub.com E non dimenticare di seguire i profili di [@pasticceriainternazionale](https://www.instagram.com/pasticceriainternazionale) e [@Chococlub.italia](https://www.instagram.com/chococlub.italia)! Alla prossima!

Davide Ferrero
Chococlub



“L'amore mi porta a scegliere
sempre il meglio.”



PASTRY CONCEPT[®]
Leonardo Di Carlo

**TORREFAZIONE
DUBBINI**

è L'UNICO marchio
di CAFFÈ dedicato
ESCLUSIVAMENTE

alla **PASTICCERIA***

**LA TUA
PASTICCERIA
MERITA
IL MEGLIO!**

- Esclusiva di zona e di canale
- Coffee Master dedicato
- Attrezzature e materiali top di gamma
- Formazione nella nuova Diemme Academy
- Immagine esclusiva

* Analisi condotta da TradeLab, attraverso autodichiarazioni e fonti desk, sul portafoglio assortimentale dei principali player nazionali.

info@dienneattitude.com

+39 049 87 133 11



**TORREFAZIONE
DUBBINI**



L'ISPIRAZIONE SOSTENIBILE

Sempre in sinergia, **Carmela Moffa** e **Antonio Capuano**, continuano a ricercare e sperimentare, ancora di più in questo frangente delicato, offrendo soluzioni innovative e al passo coi tempi



In questo periodo così particolare e complesso, il settore della pasticceria è entrata in stretto contatto con il mondo del delivery, modificando il flusso produttivo e il modo di confrontarsi con la clientela, così come l'offerta, fra ricette alternative e nuove esigenze di packaging e trasporto.

Ecco perché noi, in qualità di esperti non solo sul fronte di ricette e procedimenti, ma anche di decorazione, stiamo lavorando molto sull'evoluzione necessaria, studiando soluzioni razionali e funzionali, che desideriamo condividere con voi colleghi.

Per ispirazione sostenibile noi intendiamo la valorizzazione dell'attività commerciale virtuosa, grazie a processi di produzione più efficienti e sistemi di gestione ambientale migliori, per ridurre inquinamento e rifiuti, privilegiando igiene e salubrità. Rimanendo focalizzati sui costi, sfruttando appieno le tecnologie di produzione più avanzate, che non sviliscono l'artigianalità, ma la snelliscono e la rendono "sicura" ed ecologica, anche sul fronte del packaging, senza tralasciare il concetto di benessere, con ingredienti scelti e ragionati.

Il dolce da noi proposto per questo numero è da considerarsi "da

viaggio", con delle particolarità, per rispondere all'arrivo della stagione estiva e risultare quindi leggero e molto fresco. A tale fine, la composizione prevede un confit alle fragole, un cake al limone ed una ganache montata al cioccolato bianco e fragole. All'interno del nostro cake, il confit alle fragole è realizzato con agar agar, gelificante naturale da noi scelto perché, rispetto ad altri, riesce a mantenersi stabile a temperatura ambiente. Ovviamente abbiamo dedicato grande attenzione all'estetica del dolce, dovendo essere direttamente collegata al fattore di conservazione. La glassa rocher, con cui è stato rivestito il cake, funge infatti da isolante per evitare la disidratazione. E un passaggio cruciale è la rifinitura, che deve essere semplice, elegante e d'impatto, andando a dare una personalità unica al prodotto, che ci renda riconoscibili e "insostituibili" per i futuri acquisti.

Carboidrati

I carboidrati sono idruri del carbonio, da cui deriva il termine stesso, ma sono rinominati anche glucidi o saccaridi (il termine deriva dallo zucchero da tavola). Essi hanno diverse funzioni negli organismi, tra cui una energetica e strutturale. I glucidi sono formati da Carbonio (C), Idrogeno (H) e ossigeno (O): di fatto la loro formula generale è $C_n(H_2O)_n$, dove 'n' è variabile.

Un'altra informazione preziosa, che ben conosciamo, è che i carboidrati si dividono in due classi:

- carboidrati semplici o zuccheri semplici, di cui fanno parte i monosaccaridi e i disaccaridi
- carboidrati complessi o zuccheri complessi, di cui fanno parte gli oligosaccaridi e polisaccaridi.

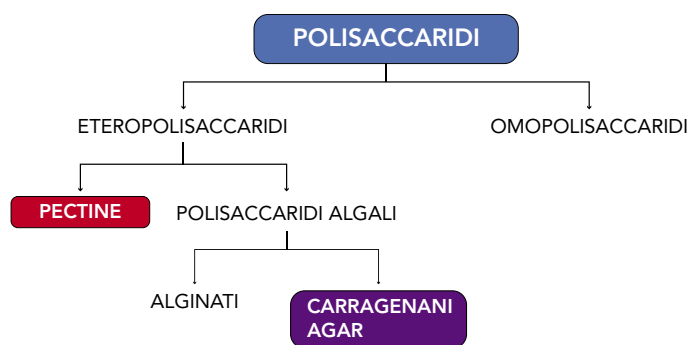
Polisaccaridi

Sono polimeri dei monosaccaridi, cioè delle macromolecole formate da un gran numero di gruppi molecolari uniti tra loro. Si tratta di zuccheri complessi e la loro funzione principale è quella di formare una scorta energetica, di riserva.

Si dividono in due gruppi:

I POLISACCARIDI

PECTINE E AGAR AGAR



- omopolisaccaridi, costituiti dalla ripetizione di un solo monosaccaride
 - eteropolisaccaridi, costituiti dalla ripetizione di due o più monosaccaridi differenti. Dagli eteropolisaccaridi possiamo ricavare le pectine, che hanno un vasto utilizzo soprattutto nel mondo della pasticceria.

Pectina

Definita come un gruppo eterogeneo di polisaccaridi, è un polimero di acido D-galatturonico, che contiene acido galatturonico, ramnosio, arabinosio, xilosio e galattosio. Questo polimero di acido D-galatturonico o Omogalatturonano è costituito da molecole di acido galatturonico esterificate con il metanolo. Le pectine vengono solitamente classificate in base al grado di metossilazione (DM), che influenza le loro caratteristiche; il DM è direttamente proporzionale al grado di maturazione della frutta.

Vi sono diverse tipologie di pectine, tra le quali:

- pectine ad alto metossile (HM)
- pectine a basso metossile convenzionale (LCM)
- pectine a basso metossile amidata (LMA).

La differenza tra le HM e le LM è il meccanismo di gelatinizzazione. Le pectine ad alto metossile gelificano in presenza di zuccheri ed acidi, quelle a basso metossile gelificano con la presenza di Ca⁺⁺ (ioni calcio).

Un'altra grande differenza è quella della termoreversibilità: le LM hanno la capacità di gelificare e, se riscaldate, possono sciogliersi nuovamente e gelificare ancora, quindi sono definite reversibili; le HM, una volta gelificate, se riscaldate non hanno la capacità di sciogliersi nuovamente, quindi sono irreversibili.

In pasticceria le **pectine** maggiormente utilizzate sono la **NH** e la **X58**, che rien-



ISPIRAZIONI

Tecniche di decorazione in pasticceria

Carmela Moffa e Antonio Capuano

Chirioti Editori.

Oltre 460 pagine - 1.300 illustrazioni - € 92

disponibile anche in formato pdf

shop.chiriotieditori.it

trano nella tipologia delle pectine LM amidate.

Esse si trovano sulle pareti cellulari e nei tessuti vegetali delle piante e della frutta, da cui viene estratta e distribuita in varie forme, come in polvere, o in forma liquida. Nel suo utilizzo, la pectina va completamente disciolta per garantire una forma del gel omogenea, soprattutto controllando la temperatura. Si consiglia di lavorarla con lo zucchero prima di aggiungerla al composto di frutta, per evitare la formazione di grumi, che può diminuirne il potere gelatinizzante. E la pectina viene impiegata anche come gelificante, addensante e stabilizzante, soprattutto per quanto riguarda la preparazione di confetture, marmellate, gelatine e tanti altri prodotti a base di frutta.

Polisaccaridi algali

Detti anche polisaccaridi delle alghe marine, comprendono:

- alginati, provenienti dalle alghe brune
- carragenani e agar, provenienti dalle alghe rosse.

Sono molto utilizzati in ambito alimentare come addensanti, stabilizzanti e gelificanti.

Agar agar

È un polisaccaride della famiglia degli al-

gali, ricavato dalle alghe rosse e utilizzato prettamente come gelificante, sostituendo i gelificanti animali, essendo vegetale.

È un polimero costituito da un'unità di D-galattosio, quindi un poligalattosio.

La formazione del gel, in questo caso, avviene tramite l'associazione di catene polimeriche mediante la formazione delle doppie eliche intermolecolari. È costituito da mucillagine e carragenina, che aiutano nella trasformazione delle parti liquide in gelatina, senza l'aggiunta di zuccheri. Inoltre, non altera il sapore delle pietanze a cui viene aggiunto, essendo ideale sia per piatti dolci che salati; ha un apporto calorico molto basso ed è insolubile in acqua.

Il suo potere addensante può variare in base all'acidità o all'alcalinità dei cibi a cui viene aggiunto. La preparazione è molto semplice: va scaldato ad una temperatura di 85/90°C e lasciato cuocere per alcuni minuti; la gelificazione avviene intorno ai 30/40°C, fino ad arrivare a temperatura ambiente.

Anche l'agar ha la capacità di essere termoreversibile, di conseguenza, se riscaldato nuovamente, dopo la gelificazione, si scioglie.

Camilla Capuano

I plus del gâteau de voyage

Come recita il "Dizionario di pasticceria artigianale" (Bibliotheca Culinaria & Chirioti Editori - shop.chiriotieditori.it), il dolce da viaggio è un dolce da forno, tipo plum cake, conservabile per almeno una settimana, arricchito o meno con frutta secca, canditi, cioccolato. Può essere leggermente imbevuto di sciroppo o albicoccatto e rifinito con sobria decorazione.

Torta da viaggio alla fragola e limone

CAKE AL LIMONE E FRAGOLA

per 3 stampi da 18x6x7 cm

Ingredienti	U/M	Quantità	%
burro	g	175	15
zucchero	g	300	25
zeste di limone	g	13	1
bacca di vaniglia	g	n.1	0,5
uova	g	165	14
succo di limone	g	45	4
farina	g	285	24
lievito chimico	g	7	0,5
latte	g	187	16
TOTALE.	g	1177	100

Montare il burro con zucchero, vaniglia e zeste di limone, fino ad un composto spumoso. Unire le uova e continuare a far montare il composto. Aggiungere 50 g di farina (sottratti dai 285 g) e poi il succo di limone. Inserire la restante farina setacciata con il lievito chimico, alternando con il latte. Imburrare gli stampi e colare 395 g di composto all'interno. Cottura a 175°C per circa 30/35 minuti.

CONFIT DI FRAGOLE

Ingredienti	U/M	Quantità	%
purea di fragole	g	350	89
zucchero	g	35	9
agar agar	g	7	2
TOTALE.	g	392	100

Mescolare zucchero con agar agar e versare sulla purea di fragole. Mescolare il tutto e portare a bollore. Far raffreddare un po', versare in un sac à poche e dressare all'interno del cake freddo.

GLASSA ROCHER AL CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHI

Ingredienti	U/M	Quantità	%
cioccolato bianco	g	500	77
olio di semi	g	50	8
granella di pistacchi	g	100	15
TOTALE.	g	650	100

Temperare il cioccolato e aggiungere olio e granella. Mescolare bene e glassare i cake.

CREMA GANACHE ALLE FRAGOLE

Ingredienti	U/M	Quantità	%
purea di fragole	g	65	25
cioccolato bianco	g	140	55
burro	g	50	20
TOTALE.	g	255	100

Incorporare la purea di fragole a 32°C al cioccolato bianco temperato a 32°C, emulsionare e far cristallizzare in frigorifero. Versare il composto in planetaria, unire il burro a temperatura ambiente e montare. Infine dressare sui cake.

Carmela Moffa
Antonio Capuano





**UNA NUOVA PAGINA DA SCRIVERE INSIEME.
FAR FARINA DAL 1832**

dallagiovanna.it



IL FUTURISMO DELLA FROLLA

Si chiama **frollArt**, la nuova “frontiera” della frolla ideata da **Francesca Speranza**



Nata dall'esigenza di mettere d'accordo tradizione e passione per il modellaggio, **frollArt** unisce sapore e colore in un tandem equilibrato. Un po' di ricerca, qualche bilanciamento, tante prove - fra risultati troppo cotti o troppo poco... -, hanno dato vita alla mia personale interpretazione di una frolla colorata.

Lo studio delle materie prime e la loro alchimia scientifica nel mescolarle ha posto l'attenzione sul come avere un prodotto che risultasse buono e lavorabile. La giusta dose di amidi e grassi rende **frollArt** plastica come una pasta di zucchero, friabile, gustosa e aromatica come una frolla a regola d'arte.

La sua consistenza, adatta alla manipolazione più lunga, è perfetta per creare forme con stampi, cutter e a mano libera. I bordi rimangono perfetti senza perdere regolarità e consistenza.

Per i puristi del colore e del sapore naturale, si possono facilmente utilizzare pigmenti ricavati da spezie, cacao e polveri di frutta e verdura. Per effetti brillanti, invece, i gel color saranno perfetti per decorazioni d'effetto, a cui aggiungere il tocco personale di sfumature a pennello e tratti a pennarello.

Usando quello che la cucina ci mette a disposizione possiamo creare forme sferiche, ondulate e cuocere in forma diretta. La cottura è un passaggio molto importante: la **frollArt** va fatta asciugare a basse temperature per un tempo più lungo e, quando si ha un impasto co-



lorato, essa diventa una fase ancora più delicata per evitare l'alterazione dei colori, soprattutto delle tonalità chiare e il bianco assoluto. Per l'assemblaggio delle parti cotte che creano il soggetto, si possono usare cioccolato temperato tono su tono (per i perfezionisti) o della ghiaccia reale.

Come sempre, non c'è limite alla fantasia, che va sempre guidata da progettazione e logica. Diventa così possibile realizzare simpatici biscotti multicolor, ma anche meravigliose crostate tutte da mordicchiare.

Stay tuned per i prossimi consigli e progetti su come realizzare la vostra **frollArt!**

Francesca Speranza



I migliori prodotti per pasticceria e gelateria dal 1946

www.bigatton.com . bigatton@bigatton.com . Bigatton Produzione +39 0421 271554

www.accademiabigatton.com

Cannoli dalle classiche Fragranze.





- 1. Cioccolato
- 2. Glassa lucida rossa
- 3. Semifreddo amarena
- 4. Ganache alla ciliegia
- 5. Gelato cioccolato bianco e yogurt
- 6. Semifreddo mandorla
- 7. Biscuit al cioccolato
- 8. Copertura di cioccolato fondente
- 9. Foglia di amarena croccante

- 1. Glassa brillante
- 2. Semifreddo nocciola
- 3. Gelatina di fragoline di bosco
- 4. Gelato cioccolato al latte
- 5. Pasta sfoglia
- 6. Cremino

- 1. Glassa brillante nera
- 2. Semifreddo mora, ribes nero e violetta
- 3. Sfere di mora
- 4. Gelato cioccolato
- 5. Semifreddo lampone con ricotta di malga
- 6. Foglia di wafer
- 7. Gelatina al cassis
- 8. Sbrisolona

PHOTO CREDIT @MATTIA SERRATORE @BENRICO MINASSO CREATIVA @DIXCOMUNICAZIONE.IT



I FRUTTI SEGRETI

Lo snack gelato è ispirato ai "Frutti segreti": in natura, dentro le piccole cose si riflette tutta la magnificenza che c'è intorno. Gli snack "La ciliegia selvatica", "La ghianda" e "La mora" presentano al loro interno una trama complessa e minuziosa di consistenze, strutture, sapori e colori che sorprende e dà gioia nella degustazione: nocciola, cioccolati da bianchi a fondenti, mora, ribes nero, amarene, fragoline, sferificazioni, glasse, gelée, ricotta di malga, semifreddo su crumble croccanti, foglie di wafer e sfoglia avvolte da morbido cioccolato.



Media partner:



WWW.CLUBITALIACOPPAMONDOGELATERIA.IT

UNA GOLOSA ESPERIENZA PREVENTIVA

Latte fresco, creme, gelati, carne rossa, fegato, salmone, pesce azzurro, uova, avena, mais, riso, segale, noci, mandorle, pistacchio, nocciole, spezie... Questi sono alcuni dei principali cibi che possono venirci in aiuto nella nostra alimentazione quotidiana, che mai come ora svolge un ruolo chiave



Martino Liuzzi con Clarissa Graziosi e Alex Revelli.

Quando le circostanze ci forzano a rinunciare allo stare all'aria aperta, limitando l'esposizione solare o obbligandoci addirittura a doverla eliminare, diventa essenziale arricchire la dieta di alimenti ad alto contenuto di vitamine e amminoacidi essenziali.



La ricetta è tratta da
IL GELATO CHE CERCAVI
 Viaggio di un alimento funzionale
 tra studio ed innovazione
 Martino Liuzzi - Chiriotti Editori
 pag. 248 foto Giancarlo Bononi
 € 50 - shop.chiriottieditori.it

VITAMINE

Per definizione sono composti essenziali al buon funzionamento del nostro organismo, che non possono però essere sintetizzate autonomamente dal corpo e, pertanto, vengono assimilate attraverso l'alimentazione. All'interno di questa grande famiglia di composti ricordiamo alcune delle più importanti.

La **vitamina A** è liposolubile e deriva dai beta-caroteni presenti nelle piante. È presente principalmente nel tuorlo, nel latte, nelle carote, nelle verdure, nella frutta dal colore arancione. La sua importanza è data dalla sua azione antinfettiva.

La **vitamina C**, presente principalmente nella frutta acidula (arance, limoni, kiwi o cedri) è anche nota come acido ascorbico. Cruciale è la sua attività chiave nella sintesi del collagene nel tessuto connettivo, così come la sua azione antiossidante. E non meno importante è la capacità di dare supporto alle nostre difese immunitarie, attraverso la funzione preventiva nei confronti delle possibili infezioni, come quella da coronavirus. La vitamina C potrebbe inoltre agire come debole antistaminico, dando sollievo ai sintomi simil-influenzali, quali starnuti, naso chiuso o rinorrea.

La **vitamina D** non è solo un nutriente, ma anche un ormone che viene sintetizzato nel nostro corpo con l'aiuto della luce solare. Questo preserva l'integrità delle ossa e ha la capacità di andare a stimolare la maturazione di molte cellule, tra cui quelle immunitarie. Le popolazioni di molte aree geografiche, come quelle nordiche, sono a rischio di carenza di tale vitamina, a causa della mancanza di giornate soleggiate e/o di lavori continui in ambienti chiusi; il problema esiste anche con l'isolamento di pazienti allettati, per gli anziani nelle case di cura, ma anche i detenuti nelle carceri. È importante evidenziare che, anche a causa della tempistica dello scoppio dell'epidemia, proprio alla fine dell'inverno, e come effetto collaterale della quarantena, molte persone oggi potrebbero essere leggermente deficitarie di questa vitamina. Infatti, in condizioni normali in termini di esposizione solare, la vitamina D prodotta dal nostro organismo è sufficiente a soddisfare il fabbisogno giornaliero, ma in condizioni particolari, come questa, un arricchimento della dieta con cibi che ne contengono ha valore in termini di prevenzione, così come un effetto sinergico con le terapie utilizzate. Quando si fa riferimento alla vitamina D, ci

si riferisce a una famiglia di 5 molecole simili in struttura ed attività, che si differenziano per l'origine dell'ospite e il substrato di sintesi. Fisiologicamente tale vitamina viene prodotta nella pelle a partire da una molecola della classe degli steroli, sotto l'azione delle radiazioni solari. A seconda del tipo di **sterolo**, possono formarsi molecole diverse:

- ✓ dall'ergosterolo, un componente fondamentale per il mantenimento della fluidità della membrana plasmatica, si forma la **provitamina D2**, che si può assumere per via esogena grazie ad alimenti di origine vegetale, come ad esempio molte varietà di funghi selvatici, come porcini, finferli, chiodini, steccherino dorato...
- ✓ A partire invece dal 7-Deidrocolesterolo, un'altra molecola della stessa classe, simile in struttura, si forma la **provitamina D3**, assunta soprattutto con alimenti di origine animale, quali pesce, uovo (maggiormente nel tuorlo), fegato di bovino, ma anche latte, panna, formaggi e suoi derivati. Un possibile ulteriore beneficio all'assunzione di questi alimenti è l'apporto di **lisina**.

ZINCO E PROTEINE

Prima di analizzare alcuni degli amminoacidi più importanti per una dieta attenta alla prevenzione, ci sembra giusto ricordare lo **zinco**, che appartiene alla classe dei metalli; la sua attività risulta essenziale in quanto va ad influenzare sia l'immunità innata che quella acquisita. Il suo ruolo è quello di andare ad agire sulle cellule immunitarie, inclusa la sua importanza come molecola segnalatrice stessa. La carenza di questo elemento nel nostro organismo è strettamente correlata a un'insufficiente assunzione con la dieta o a un deficit nell'assorbimento; questo si verifica soprattutto nelle popolazioni in via di sviluppo, anziani, vegani, vegetariani o

pazienti affetti da alcune malattie croniche, come l'insufficienza renale. Per quest'ultimi un supplemento di zinco trova impiego clinico per andare a riparare o migliorare le funzioni immunitarie. Uno studio condotto dal professor **Samir Giuseppe Sukkar** ha evidenziato inoltre i benefici di assumere con la dieta **proteine del siero del latte**, presenti per esempio in ricotta, latte fresco e in polvere. L'obiettivo è quello di migliorare la sintesi proteica e aumentare la tonicità muscolare e cardiaca. Le siero proteine contengono infatti glutammina e cisteina che svolgono un ruolo antiossidante, ma anche antinfettivo. Grazie alla loro azione anabolica vanno ad incrementare numerosi parametri nutrizionali del sistema immunitario nell'uomo, ma anche negli animali.

Tutto ciò per sottolineare quanto sia fondamentale difenderci dal rischio di una malnutrizione per rimanere immuni da attacchi da virus abbastanza pericolosi. Si sono attivate in tal senso molte pasticcerie e gelaterie, che hanno iniziato a documentarsi sempre più, scoprendo i vantaggi di prodotti ad alto contenuto di questo tipo di proteine, come **Protom PW**, non solo per i suoi benefici in termini di salute e prevenzione, ma anche per le caratteristiche chimico-fisiche, che permettono di legare in maniera ottimale l'acqua e massimizzare l'assorbimento dell'aria, al fine di dare struttura ad un prodotto di alto valore, sia in termini nutrizionali che di gusto. A questo punto non mi resta che riportarvi qualche ricetta per arricchire e variare la vostra dieta e la vostra offerta, in modo sano e con gusto. Ricordando di non tralasciare l'attività fisica, un adeguato numero di ore di riposo notturno e una dieta variata e bilanciata sulla base di tutte le componenti nutritive, come ad esempio la dieta mediterranea, alla base di uno stile di vita sano ed equilibrato.

Martino Liuzzi
Centro Studi Gelato Artigianale

MEDITERRANEO

al pistacchio, cubetti di arancia e limone

Ingredienti	quantità (g)	grassi	slng	zuccheri	altri solidi	solidi totali
latte	1000	35,0	90,0			120,0
panna 35% mg	100	35,0	6,0			41,0
saccarosio	200			200,00		200,0
zucchero d'uva	70			45,50		45,5
protom PW	50		9,0			9,0
latte in polvere scremato	30		29,4			29,4
ricotta di capra	125	17,5	14			31,5
neutro 5	8				8,0	8,0
pasta di pistacchio	50	28,0		2,25	32,5	62,5
Totale	1633	115,5	148,4	247,75	40,3	546,9
%		7,0	9,0	15,10	2,4	33,5

Altri ingredienti bagna rum e arancia 70° - granella di pistacchio - filetti arancia e limone al naturale non canditi copertura cioccolato fondente - cumino nero

Grazie a calcio, ferro e magnesio, i pistacchi fanno parte di quel patrimonio alimentare ricco di antiossidanti e polifenoli, deputato a proteggere l'organismo dall'azione dei radicali liberi. Notevole l'apporto della vitamina E, di quelle del gruppo B e dei carotenoidi, che permettono di mantenere integre le membrane cellulari di mucose e pelle. E sono ricchi di fosforo, che aiuta a tollerare l'azione del glucosio, alleato prezioso nella prevenzione del diabete di tipo 2.

La ricetta è impreziosita dalle scorze di limone e d'arancia, rappresentative della regione bagnata dal Mediterraneo; dall'utilizzo del latte vaccino o anche di capra, unitamente alla ricotta di capra. Si adatta bene anche alla farcitura di un panettone mediterraneo.

Procedimento

Miscelare bene le componenti solide ed aggiungere il latte vaccino o di capra. Pastorizzare a 85°C e, in fase di discesa a 60°C, unire la panna vaccina e la ricotta di capra.

Portare la temperatura di mantenimento a +4°C.

Amalgamare la miscela con il pistacchio. Inserire 10 mL di rum e arancia distillato a 70° vol. Mantecare. Variiegare con granella di pistacchio, filetti di arancia e limone al naturale non canditi, tagliati a cubetti e decorare a filo con il fondente.

Consigli

In una ciotola, amalgamare il pistacchio con una spatola, versandogli sopra la miscela della base bianca. In questo modo le fibre del pistacchio incorporano la miscela trattenendola. Mescolare sino a quando il pistacchio non collassa, in quanto saturo di miscela. In fase di mantecazione il pistacchio, essendo una componente grassa, tende a chiudersi, ma la base incorporata lo impedirà. In questo modo il gelato si mantiene morbido e spatolabile, incantando i palati. E così si evita di inserire altro zucchero per impedire la durezza del pistacchio in vetrina.

Considerazioni

Questo gusto ci porta in viaggio per il Mediterraneo, ricco di profumi, dal pistacchio alla ricotta di capra, ai filetti di arancia.

L'utilizzo dello zucchero d'uva permette di abbassare il saccarosio, non perdendo stabilità e struttura.

Valori nutrizionali

Grassi 7%, zuccheri 15,1%, sng 9%, solidi totali 33,5%. kcal 166 per 100 g.

Teniamo presente che 100 g di pistacchi danno kcal 552 e contengono: grassi 45 g, acidi grassi saturi 6 g, acidi grassi polinsaturi 14 g, acidi grassi monoinsaturi 24 g, acidi grassi trans 0 g, colesterolo 0 mg, sodio 1 mg, potassio 1.015 mg, carboidrati 27 g, fibra alimentare 12 g, zuccheri 9 g, proteine 20 g, vitamina A 1205 mcg, vitamina C 58 mg, calcio 104 mg, ferro 3,9 mg, vitamina B6 1,7 mg, magnesio 121 mg.

Pertanto, possiamo definire tale gelato un alimento ad alto potere nutrizionale.

Martino Liuzzi
"Il gelato che cercavi"
foto Giancarlo Bononi



NEL MONDO DEL GELATO

L'emergenza Covid-19 ha portato cambiamenti rilevanti anche nel mondo del gelato. Risultano quindi significativi i riscontri di quattro gelatieri di rilievo e, sul fronte delle fiere, le considerazioni di chi sta preparando la prossima edizione di MIG



Reinventarsi, organizzare la ripartenza, ritornare a svolgere, come agli inizi ma questa volta da gestore e con una diversa capacità di analisi e di sintesi, anche qualche compito che si è fatto da garzone. Tre scelte messe in campo singolarmente o insieme a seguito dell'esame del proprio modus operandi e di cosa significhi doversi rimettere in gioco e adattarsi a un nuovo modo di lavorare. Una discesa all'inferno e una lenta e dura risalita verso la luce, come dimostrato nel primo fine settimana di fase 2, dal 18 maggio, che ha fatto registrare tra le gelaterie aperte nella Capitale e sul litorale romano numeri positivi. Secondo i dati di Fiepet-Confesercenti, in collaborazione con Associazione Italiana Gelatieri (Aig), sono stati infatti consumati circa 240.000 kg, oltre 2 milioni di coni e coppette.

Come riprendersi, cosa cambiare per adeguarsi al meglio alle nuove situazioni, facendo tesoro delle esperienze altrui e capitalizzando le proprie? Vi proponiamo le testimonianze di quattro gelatieri da Udine a Palermo passando per Longarone e la MIG, la storica manifestazione del settore, confermata nella sua collocazione classica a fine novembre e alle cui anticipazioni guardano tutti gli addetti per calibrare le iniziative da mettere in campo il prossimo semestre e per iniziare a fare progetti per il 2021.

Positività e organizzazione

C'è soddisfazione a Udine nella **Gelateria Fiordilatte** della famiglia Timballo. Dopo la chiusura invernale prolungata dall'emergenza, il locale ha riaperto prima con il servizio delivery, poi con l'asporto. "Abbiamo lavorato molto e devo dire anche di gusto – esordisce **Giancarlo Timballo**, pluripremiato gelatiere, oltretutto presidente e fra i fondatori della Coppa del Mondo di Gelateria -. Ci siamo organizzati e abbiamo cominciato bene, con le distanze e i dispositivi richiesti, mascherina e distanziamento anche in laboratorio, e il lavoro è andato bene, forse, in proporzione, più dell'anno scorso, in cui siamo stati penalizzati da una primavera molto piovosa". **Si tratta di misure faticose a cui attenersi anche in produzione?** "Non è stato un problema, abbiamo osservato le regole e ci siamo abituati a farlo... Ogni tanto ci si ferma per respirare e poi si

riprende. Se questo è il prezzo per lavorare procediamo così. Cerchiamo di vedere il bicchiere mezzo pieno, ricordandoci che è anche grazie a queste misure rigorose che ci siamo salvati... Detto ciò, abbiamo lavorato molto con i clienti fissi, contenti di rivederci perché hanno aspettato a lungo l'apertura, ma anche con nuovi in giro a passeggiare: molti sono venuti a vedere i sostanziosi cambiamenti del negozio (di cui abbiamo parlato nel n. 19 di **TuttoGelato**) e ci hanno fatto i complimenti: un locale rinnovato è un plus notevole. Nella seconda metà di maggio **abbiamo aperto anche un nuovo spazio**, un giardinetto in cui fare giocare i bambini mentre genitori e nonni si gustano l'acquisto sulle panchine, al fresco e nel verde, nel silenzio e senza ressa (vedi box). Una decisione azzeccata alla luce di quanto è successo. Alla buona resa del momento ha anche contribuito

la scelta di introdurre nuove dotazioni e la messa in atto, precedente all'emergenza, di **una puntuale organizzazione del lavoro con una macchina per realizzare il gelato soft e preparare barattolini da asporto**, proposta che aumenta la resa. Devo dire che la clientela, fatta per lo più da famiglie e persone di tutte le età, ha apprezzato la novità, tenendo sempre in conto che il nostro core business è il gelato da passeggio. Del resto (parlando di metà maggio, ndr) noi chiudiamo presto, alle 22, e qui la movida non c'è...". In conclusione chiediamo a Timballo una riflessione come presidente della CMG. "La sensazione che si ha è che, pur modificate, si conta di riuscire a fare le selezioni nazionali il prossimo anno e che si possano realizzare quelle italiane al Sigep o in un'altra situazione, così da riprendere il nostro corso senza penalizzare nessuno".

Murales d'artista nel giardino dei bimbi

Non solo la gelateria ristrutturata e rinnovata con nuove tecnologie e materiali e attrezzature ecosostenibili, ma anche un gradevole spazio all'aperto per le famiglie, una piccola e apprezzabile area giochi per i bambini e un grande e suggestivo murales che dà atmosfera e colore all'insieme. Ci sono stati la mente e il cuore di **Paola Franz** dietro la proposta al marito Giancarlo e alle figlie **Elisa** e **Serena**, di infondere un tocco d'arte a questo spazio, chiamando un artista amico di famiglia, apprezzato in città e regione, **Michele Piazza**, docente di pittura all'Accademia di Belle Arti G. B. Tiepolo di Udine. Dall'idea di diffondere un **messaggio positivo multiculturale e multietnico** che rispecchiasse i valori del gelato artigianale – bontà, freschezza, capacità di trasmettere gioia ed energia attraverso latte, panna e frutta – egli ha realizzato, con l'artista **Monica Righetti**, questo murales con una tecnica pittorica che trasmette serenità, grazie alle linee tonde e giocose. www.michele-piazza.it



Cambiamenti necessari ma efficaci

“Dopo dieci giorni di chiusura ho ripreso il 16 marzo, mettendo in atto dei cambiamenti per fare al meglio il delivery. In primo luogo **consultando esperti sull'HACCP**, per portare il gelato alle pasticcerie, e studiando come raccogliere gli ordini in sicurezza e consegnare il prodotto a casa. Per fare ciò, insieme a mio suocero esperto di informatica, abbiamo messo a punto un **sito di e-commerce tarato sulle esigenze mie e dei miei prodotti**”. Spiega così i correttivi apportati **Antonio Mezzalana**, chef-glacier di **Golosi di Natura** che gestisce insieme alla moglie **Doriana Maran-**

gon a Gazzo Padovano. “Per soddisfare le richieste ho portato di persona il gelato, le torte e il cioccolato, accompagnati per Pasqua anche da qualche buona bottiglia e dalle colombe dei pasticceri con cui collaboriamo – riprende –, portando a ciascuno la lista degli allergeni. È grazie a tutto ciò che ho capito cosa significava per i clienti vedermi arrivare e riconoscermi dal cappello con il simbolo del nostro marchio. Direi quindi che è andata bene lo stesso, anche se è stato faticoso e impegnativo, fatturando 1/3 dell'anno scorso... Talvolta ho avuto dei picchi di 10/20 consegne da fare in un'ora, lottando con il tempo (anche atmosferico) e l'assenza di numeri civici, vagando nella campagna dell'alto padovano... Certo, siamo cambiati in questi mesi e siamo 'contenti' anche così, per aver lavorato nonostante tutto, per l'affetto di clienti vecchi e nuovi, per il sorriso dei bambini a cui non è stato

facile dire di no alla richiesta dei conici. Speriamo di trovare in futuro una nuova normalità, di rivederci nelle manifestazioni del gelato anche se saranno diverse, con soluzioni più facili da gestire, con ingressi prenotati e contingentati suddivisi in piccoli gruppi. Questo virus ci ha obbligati a fermarci e a capire molte cose contro cui inconsciamente già lottavamo e a cui ci ribellavamo senza volerlo riconoscere: lo stress di essere onnipresenti, la follia di certi assembramenti nelle fiere, le corse a ostacoli per fare tutto... Adesso, anche nel lavoro, abbiamo riscoperto i valori autentici, amicizia e solidarietà. Dobbiamo infine reinventarci un'altra quotidianità, fatta più di vaschette d'asporto, di lavoro in certi momenti meno faticoso e più redditizio, di collaborazioni fruttuose come quelle con i ristoranti, anche stellati, come già facevo, impostate in chiave ancora più di contenuto e stile”.

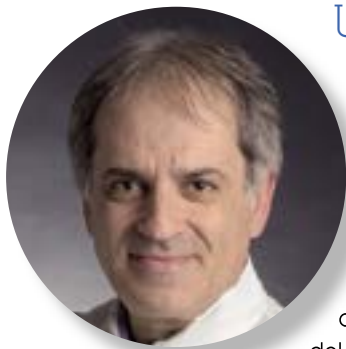


Dall'estenuazione a una nuova positività

Coglie un momento particolare della situazione creatasi dopo l'autorizzazione governativa alle consegne a domicilio **Antonio Luzi**, gestore insieme alla moglie **Paola** della **Gelateria Maki** di Fano, Pu. Quello, dopo il periodo del delivery, dell'asporto. “Da questo momento tutto è cambiato. In negativo però – rivela –. D'improvviso i clienti si sono dileguati o quasi per timore del virus; è calato il delivery, l'asporto non decollava, i pochi protetti dalla mascherina che venivano a prendere la vaschetta di

Antonio Luzi, gelatiere di Maki a Fano, Pu.

gelato la ritiravano in modo veloce, quasi furtivo e si formavano code contingentate e a distanza". Il tutto lo ha portato in quei giorni all'estenuazione, a causa della scarsa presenza di clienti, della mancanza di turisti, della caduta di introiti anche dell'indotto. Un quadro negativo fra mascherine e disinfettanti che pareva non lasciare ben sperare. Luzi, gelatiere laureato, colto, sensibile, riflessivo e schivo, era pessimista circa un ritorno alla normalità, nonostante a Fano ci fossero pochi contagi. Poi, con il 18 maggio, la riapertura totale e man mano, (lo si può verificare anche dalle pagine di Fb di Maki), il clima cambia, i clienti ritornano e con essi la richiesta di gelati e sorrisi. E il 21 maggio arrivano anche le granite. È la forza della vita che riprende e il desiderio di gelato la incarna bene. Non è buonismo, è la stagione che riparte!



Un futuro c'è, non si fa a meno del gelato!

È questo l'esordio di **Antonio Cappadonia**, gelatiere di Cerda, Pa, presente con due negozi a suo nome a Palermo, ora riaperti con grande soddisfazione sua e dei clienti. "Forti di questo fatto, anche se provati, esprimiamo due considerazioni: la richiesta forte da parte del consumatore che chiede il gelato.

Che, come prodotto ha la sua importanza, non solo a livello nutritivo e gustativo, ma anche economico e sociale, crea socialità e vicinanza, pur con le distanze da rispettare. La seconda: il gelato è un conforto anche psicologico in questi tempi difficili, che hanno fatto apprezzare nel profondo il buono delle cose, ed è foriero nel suo piccolo di positività e speranza, sentimenti grazie anche ai quali riparte l'economia di un settore. È la vita che prosegue il suo corso, contrasta le avversità e, con la

sua bontà, porta serenità". Il nostro intervistato racconta di aver aspettato ad aprire per comprendere l'evoluzione della situazione, poi, una volta iniziata l'esperienza del delivery con il vettore Socialfood, e colta la possibilità dell'asporto, "**una vera ancora di salvezza**", si è deciso prima all'apertura del negozio di piazzetta Bagnasco, più rivolto a una clientela fissa e di zona. E poi, una settimana dopo, a quella della gelateria di corso Vittorio Emanuele, più centrale, nelle vicinanze della parte monumentale del capoluogo isolano, salutate da grande contentezza da parte di clienti e amici. Moltissime le visite, un turismo locale che fa bene al commercio e che porta molti abitanti dell'Isola a conoscere e ad apprezzare le bontà del proprio territorio trasformate in gelato, in attesa che ricominci il turismo in una terra poco toccata dal virus, sicura e da sempre accogliente.

Nella foto, Antonio Cappadonia, titolare delle gelaterie omonime a Palermo.



Cambiare con nuovi stimoli

A meno di un semestre all'inizio della MIG di Longarone, l'appuntamento fieristico più prossimo di questa seconda parte dell'anno, ci chiediamo come sarà la nuova edizione post Covid-19. Abbiamo quindi rivolto alcune domande in merito a due conoscitori di questa kermesse.

Gian Angelo Bellati
presidente di Longarone Fiere

Come sarà la prossima MIG?

La situazione attuale, è inutile negarlo, è caratterizzata dall'incertezza, in primo luogo riguardo alla durata della crisi sanitaria e poi alle procedure che si dovranno seguire per l'apertura delle fiere. In questo periodo abbiamo visto diverse proposte legate alla sicurezza, ritengo però sia necessario attendere linee guida ufficiali calibrate sulla situazione che ci sarà in autunno e la cui applicazione sarà nostra cura condividere con le aziende espositrici, ricercando modalità compatibili con le attività fieristiche. Per Longarone Fiere questa crisi ha bloccato il calendario primaverile, per cui abbiamo rimodulato quello autunnale.

Pensate di mantenere le date annunciate?

Siamo fiduciosi e abbiamo la volontà di organizzare la 61ª MIG come stabilito dal 29 novembre al 2 dicembre, anche perché riteniamo possa rappresentare lo strumento ideale per sostenere il rilancio delle attività di gelateria dopo una stagione penalizzata. Quanto alle modalità, tutto dipende dall'evoluzione della situazione.

Si pensava comunque di prevedere l'ingresso esclusivamente agli operatori, su invito e prenotazione digitale. Inoltre, al di là dell'esposizione che offrirà come sempre una panoramica di tutto quanto è necessario per la gelateria, stiamo da tempo lavorando

per mettere a punto aree tematiche che consentiranno ai gelatieri di approfondire alcune tendenze, come l' **abbinamento del gelato con pasticceria e cioccolateria** e, soprattutto, un approccio corretto e conveniente al **fattore sostenibilità**. Tutto ciò anche per verificare le possibili opportunità di allungamento della stagione e per offrire strumenti utili per una concreta ripartenza dopo i danni della pandemia.

Ci saranno ancora i padiglioni come li conosciamo?

I padiglioni per il momento rimangono gli stessi, anche se qualche progetto di qualificazione, in collaborazione con il **Comune di Longarone** e il sindaco, **Roberto Padrin**, lo stiamo approntando. Ci saranno dei miglioramenti per quanto riguarda i servizi generali, gli accessi, l' articolazione degli spazi espositivi e delle aree comuni.

In una sua dichiarazione lei parlava di "piattaforma di fiera virtuale", cosa intendeva?

Di fiere virtuali se ne parla da quasi vent'anni. Ora, poter antici-

pare una presentazione esaustiva e professionale di quanto le aziende offrono su una piattaforma digitale unica, ritengo possa essere molto utile, sia per le stesse imprese che per i visitatori, che potranno così avere una panoramica complessiva di tendenze e innovazioni, e arrivare in fiera con le idee più chiare. Allo stesso tempo, attraverso questo strumento, sarà possibile anticipare e approfondire le tematiche discusse in fiera, prenotare appuntamenti, mettere on line presentazioni da parte di aziende, associazioni, consulenti e tanto altro. Con questo strumento, poi, la fiera dura tutto l'anno!

Quando questo strumento dovrebbe svelarsi agli addetti?

Ci stiamo muovendo su più fronti. Innanzitutto, stiamo seguendo un' iniziativa promossa dall' Associazione nazionale delle Fiere, in collaborazione con l' ICE, ma abbiamo avviato contatti anche con società specializzate, per verificare quale potrebbe essere una soluzione innovativa su misura per noi e per il settore. Pensiamo di poter presentare qualcosa già a fine estate.



Paolo Garna
già presidente di Longarone Fiere e di MIG

Cosa è cambiato in gelateria dopo il Covid-19?

La chiusura delle diverse attività economiche, la sospensione e per molti la perdita del lavoro, senza dimenticare le dolorose situazioni di quanti si sono imbattuti nel virus, hanno provocato conseguenze devastanti, non solo al livello economico ma anche sociale. Di tutto ciò ha risentito anche chi opera nel mondo del gelato, che ha dovuto subire evidenti limitazioni. Prima di tutto, però, vorrei evidenziare come **tanti gelatieri abbiano reagito da veri imprenditori**, affrontando con decisione la situazione e facendo tutto quanto era possibile per limitare le perdite. Mi riferisco in primo luogo alle consegne a domicilio, di cui tanto si è parlato. Una pratica che in gelateria era piuttosto limitata, ma che in tanti sono riusciti a far funzionare in poco tempo, limitando i danni. Di certo questa esperienza avrà qualche seguito anche dopo e bisognerà verificare se, con l' attività aperta, sarà conveniente per il gelatiere. C'è poi preoccupazione per la crisi economica generale che limiterà i consumi. Una situazione che già abbiamo vissuto in passato, ma di cui speriamo il settore non risenta più di tanto, in quanto il gelato è un piacere con costi contenuti. A questo proposito, va messo in luce come venga confermata una gran voglia di gelato da parte degli italiani e, oltre alla crescita del delivery, i dati parlano di aumenti significativi anche nella vendita di vaschette nella grande distribuzione.

Come recuperare al meglio?

Soprattutto nei primi mesi di riapertura, ci saranno i cambiamenti imposti dalle regole da seguire, ma io credo che, per tentare di

recuperare almeno in parte le perdite e progettare il futuro, oltre alla speranza di qualche aiuto pubblico, conterà sempre di più la **capacità di gestire l'impresa**, non focalizzata solo sul prodotto, ma affiancata da tutta una serie di attività che, quando tutto va bene, non sempre appaiono indispensabili. Parliamo di un controllo di gestione efficiente, di un' oculata analisi dei costi, di valutazioni nella scelta dei fornitori, dell' opportunità di affiancare al gelato altri prodotti dolci, utili ad allungare il periodo di apertura, e di azioni di marketing non solo autoreferenziali, ma basate sulle analisi del mercato e sull' evoluzione delle tendenze. In particolare, sul piano della comunicazione, si dovrà **prestare maggiore attenzione alle aspettative anche culturali dei consumatori**. In questi tempi si è parlato molto della necessità di maggiore **salvaguardia dell'ambiente**, un approccio sostenibile anche in gelateria sarà apprezzato.

Come andrà l'estate?

Questo dipenderà anche da dove è collocata la gelateria. Le attività situate nelle località turistiche incontreranno maggiori difficoltà, in quanto tutti gli osservatori sono concordi sul fatto che una delle ripercussioni più gravi riguarderà il settore delle vacanze. Non va poi dimenticato che di gelaterie ce ne sono di diversi tipi, dalle attività solo artigianali, che vendono per asporto, a quelle inquadrare come pubblico esercizio con somministrazione e offerta multipla, da quelle a gestione familiare a quelle con dipendenti, fino alle attività ambulanti. È evidente che ogni caso avrà situazioni specifiche da affrontare.

Emanuela Balestrino

BISOGNA AVERE CORAGGIO!

È questo il messaggio forte di **Alberto Marchetti** ai colleghi, frutto di una visione globale di imprenditoria che guarda oltre l'emergenza Covid. E risultati e soddisfazioni arrivano



Emana energia pura **Alberto Marchetti** quando inizia a raccontarci di questo periodo duro, complicato e impegnativo per molti versi, ma anche foriero di stimoli e opportunità per altri. Gelatiere piemontese di seconda generazione, partito dal Bar Cremeria del papà a Nichelino, To, ora chiamato **AndreaAlberto**, perché cogestito con il cognato Andrea, ha al suo attivo e a suo nome sette punti vendita. Quattro a Torino, **Casa Marchetti** in piazza CNL e le gelaterie in corso Vittorio Emanuele, in via Po e la "nuova", inaugurata a inizio anno in via Cagliari. Se ne aggiungono una ad Alba, Cn, una a Milano e una ad Alassio, Sv. E se, causa emergenza Covid, fino a poco fa nel capoluogo sabaudo era aperta soltanto Casa Marchetti, testa e cuore dell'attività, a poco a poco tutto o quasi è tornato alla normalità, anche la sua proverbiale *vulcanicità*. Il nostro intervistato non ha infatti mai smesso di pensare, agire e progettare la ripartenza, non facendo nel contempo mancare, dopo una breve pausa tecnica per capire come agire, il gelato a clienti e fan. È quindi interessante ripercorrere il suo *modus operandi*, per comprendere l'input da cui hanno preso il via le varie iniziative, valide anche per i prossimi mesi.

UN DELIVERY SUI GENERIS

Prima di parlare di consegne occorre dire che Alberto, per i 25 giorni di chiusura, ha tenuto allenati i suoi collaboratori con uno speciale *smart working*, consistente in due ore quotidiane di lezioni su ingredienti e lavorazioni. Poi si è entrati nella fase operativa. "Il mio delivery" – esordisce Marchetti – è stato un po' diverso dal quello che vedevo attuare. Ho investito su questo servizio concentrando e potenziando l'attività di Casa Marchetti, la struttura più adatta grazie anche alla presenza di un parcheggio, chiudendo gli altri punti vendita, lavorando con un terzo dei collaboratori e anticipando agli altri la cassa integrazione. Occorre avere coraggio e visione, siamo imprenditori... Così il 4 aprile sono partito con il delivery con otto dei miei ragazzi, investendo in una campagna di pubblicità su Fb e sulla stampa, e facendo conoscere il nostro gelato ad alcuni opinion leader di Torino. I risultati si sono visti: abbiamo lavora-



Le vaschette pronte per l'iniziativa Marchetti A Casa.

to molto bene e mio cognato Andrea, a Nichelino, arrivava a fare 180 consegne al giorno... Nella complessità di strutturare un servizio all'altezza, il messaggio che abbiamo lanciato è stato semplice ed efficace: la nostra gelateria è aperta e noi ti portiamo a casa il gelato fresco. Abbiamo sostenuto i nostri valori: qualità, freschezza e capacità di consegnare in tempi più che rapidi. Certo, ora si può aprire, lo si può acquistare, il settore può ricominciare e l'economia riprende. Ma tutto è ripartito con le consegne, con otto collaboratori su un'azienda di 30 persone. Non era come prima, ma si lavorava e si era felici di farlo. Poi ho riaperto altri due negozi, quello di corso Vittorio Emanuele e quello di via Cernaia, l'ultimo nato". **Il servizio delivery sopravvivrà alla stagione del Covid-19?** "Lo terrò anche dopo e lo incrementerò con i dessert e altro. Abbiamo stretto accordi anche con alcuni chef!".

INDOVINA CHI VIENE A CASA

Dal delivery della fase 1 alle sue varie evoluzioni, Marchetti va oltre il gelato in consegna e lo arricchisce con ulteriori servizi. Per fare questo ha investito in modo significativo: ha organizzato una **flotta di mezzi di colore distintivo** (un verde leggero un po' rétro, a differenza del crema e del blu del gelato e del rosso della formazione), che lo recapitano a domicilio, e ha assunto il personale addetto. "Si tratta di un livello diverso di servizio, con i propri ragazzi che consegnano la vaschetta in confezione nuova direttamente a

casa. Ciò ha comportato investimenti su personale, contenitore e immagine, per portare umanità, qualità, bontà, bellezza e colore al cliente. Penso che almeno nei prossimi mesi ci sarà un'elevata richiesta di consegne a casa, che le persone andranno meno al ristorante e vorranno ricevere il cibo preferito a domicilio. E noi porteremo le vaschette di gelato. Ci doteremo di quattro scooter e di un'auto, così da fare arrivare i nostri gusti in un tempo limitato: mezz'ora, o comunque meno di un'ora al massimo, dalla richiesta, in base alla località da raggiungere".

Un modo raffinato, efficiente e sicuro di arrivare a destinazione.

Tra le altre iniziative ne segnaliamo tre.

La prima, golosa e molto apprezzata, è l'arrivo a casa di **una vaschetta di gelato gratuita** nel giorno del compleanno, a fronte dell'iscrizione alla newsletter ad Alberto Marchetti Gelaterie.

La seconda, più legata alla formazione e alla diffusione della cultura del gelato, è **Marchetti a Casa**. Si tratta di un nuovo ramo d'azienda che prevede, oltre alla consegna del gelato, i consigli su come utilizzarlo: per esempio, come fare le quenelle o come apprezzare al meglio il gusto che Alberto stesso prepara nei suoi video. E per ultima la più recente, **Mantecato e Mangiato**, un nuovo format che unisce la voglia di gustare un buon gelato al piacere di collegarsi e scoprire in diretta streaming ingredienti, segreti e curiosità. Si può vedere infatti come nascono i gusti di Marchetti, che cambiano ogni volta e che, per grup-

pi o team building, si possono scegliere quelli di maggior interesse. Si tratta quindi di un'ora da trascorrere a casa, preparando insieme a lui e a **Marlena Buscemi**, gastronomo, il gusto che è arrivato tramite il servizio di consegna a domicilio. Questo per conoscere da vicino il prodotto, assaggiandolo e degustandolo, interagendo al contempo con domande e osservazioni. L'appuntamento è su Zoom.

INVESTIRE SUL VERDE, ANCHE PUBBLICO

Al termine del nostro incontro Alberto ci accenna a progetti legati alla "mobilità" del suo gelato e di tutto quanto vi ruota intorno. Egli infatti ha pensato anche all'estate e "al desiderio dei clienti di vivere all'aperto e di gustarsi un buon gelato, oltre all'importanza di fare buon uso delle aree verdi, anche pubbliche, in una città come Torino, in cui c'è molto verde da utilizzare.

I negozi che possono contare su uno spazio esterno "lavoreranno" su quello, ma sono in vista sinergie con altre attività, ristoranti in primis, che hanno spazi verdi a cui prospettare di servire il nostro gelato", dichiara.

E intanto Marchetti sta sviluppando ulteriori iniziative, ancora top secret, per dare vita a nuove opportunità di proporre il gelato con il supporto di aziende e macchinari performanti. Ma rimandiamo scoop e dettagli nella prossima intervista!

albertomarchetti.it

Emanuela Balestrino



Sapori mediterranei

Dopo il gelato al gusto di mare Adriatico, **Roberto Leoni** presenta il **Kombucha Pink Sour**, con lamponi freschi, mela Pink Lady, succo di lime e foglie di menta; il tutto "a riposo" per una notte, ricoperto di zucchero di canna integrale e mantecato con la Kombucha mediterranea, particolare coltura creata dalla fermentazione del rosmarino che, in Occidente, viene degustata abitualmente come tè dolcificato. Chiamata anche "elisir di lunga vita", la Kombucha è un nutriente per il nostro organismo e, proposta con frutta fresca e fibre naturali, diventa un integratore di vitalità.

Da un incontro con **Giulia Pieri**, esperta di cucina vegetale e fermentazioni, nasce un'altra novità. Si tratta di un gelato funzionale, in grado di apportare Omega 3 e 6, proteine e vitamine, ingredienti prebiotici e probiotici. Esso è arricchito dal miso (derivato fermentato della soia, ricco di vitamine e minerali), da latte di nocciole e pere biologiche, ed è proposto con un crumble di biscotto preparato con l'okara (la parte costituita dalle fibre di nocciola che restano durante la preparazione del latte vegetale). **gelaterieleoni.it**

CO>PIS-20

ovvero come positività e creatività
siano chiavi vincenti
nelle situazioni drammatiche

Stiamo vivendo con ansia un momento triste per tutta l'umanità e, di certo, non abbiamo troppa voglia di scherzare o di prendere alla leggera le conseguenze del Covid19. Però, sono certo che si possa sviluppare una mente brillante e comunicativa con tecniche di pensiero positivo e che ciò riesca anche a stimolare il pensiero creativo. Per riflettere sull'importanza dell'ottimismo e del sorriso, voglio suggerirvi tre citazioni.



“Il genere umano dispone di una sola arma veramente efficace: la risata”

Mark Twain

*Tre cose aiutano a sopportare le avversità:
speranza, sonno e risate*

Immanuel Kant

*La risata è la distanza più breve
tra due persone*

Victor Borge

Parlare di risate non è e non vuole essere una provocazione da parte mia, ma vorrei indicare una via meno drammatica e valutarne le conseguenze positive...

CO>PIS-20 è la mia ricetta dolce, pensata soprattutto per gli italiani: è formata da una **semplice e pulita base di gelato al fiordilatte** (gusto molto amato nel nostro Paese), **ricoperta di pistacchi** (frutta secca tipica della mia regione d'origine, la Sicilia). Semplice da realizzare e bella da vedere, si presenta come una corona, da offrire in qualsiasi occasione a consumatori di ogni età, dai piccoli agli anziani.

In quanto al pensiero positivo, credo sia di vitale importanza affrontare situazioni come quella attuale in maniera ottimistica e a mente serena, per riuscire a regalare

qualcosa di dolce ed ammirevole (come un gelato!). Questo serve per migliorare il lavoro e la vita privata di ognuno di noi. I pensieri negativi ci fanno soffrire e agire in modo sbagliato e possiamo cambiarli solo con affermazioni positive. Esiste un nuovo modo di parlare che crea pensieri positivi: per esempio, l'uso del linguaggio trasformativo (trasformare le parole negative con sinonimi positivi *ndt*), che rafforza il nostro potere personale e ci spinge ad agire in modo efficace. Qualcuno, magari poco ottimista, starà pensando che dovremmo essere più seri in certi momenti. Ma la mia intenzione, come già detto, non è quella di creare indifferenza o paure, bensì di portare all'attenzione il fatto che la positività e la creatività sono le chiavi vincenti in

situazioni drammatiche.

Spero che **la mia ricetta della felicità** possa essere efficace anche per voi: consiste nel conservare la curiosità e il rispetto per ciò che ci circonda, affrontare le drammaticità con fiducia, lasciare spazio a sogni e a progetti con grande spirito creativo. Comprendere quanto potere abbiamo sulle avversità e sulla malattia ci aiuta a vivere con maggiore consapevolezza la passione e l'amore. E, come succede quotidianamente a me, coltivate sempre il vostro giardino interiore e lasciate che la Luce della Creatività illumini la vostra vita!

Con simpatia

Luigi De Luca,JP

Community & Business Facilitator

luigi@studio-deluca.net



Novità: due prodotti speciali per ispirare la tua creatività!

LATTE DI CAPRA BIOLOGICO INTERO UHT

È un prodotto ottenuto da animali allevati in Piemonte con metodo di agricoltura biologica. I mangimi utilizzati sono privi di OGM e prodotti senza l'impiego di concimi chimici e agrofarmaci di sintesi. Gli animali hanno libertà di movimento e accesso a pascoli all'aperto.

Il latte di Capra intero bio Frascheri è sottoposto a trattamento UHT ed è disponibile in contenitori TetraBrik Base da 1 litro e Bag in Box da 10 litri che consentono di disporre di una scorta, senza problemi di scadenza, da conservare a temperatura ambiente. Un prodotto quindi, tutto italiano, biologico e disponibile in contenitori pratici, ecosostenibili e sicuri.

PANNA UHT SENZA LATTOSIO 35 %

Questa panna è ideale per chi normalmente rinuncia al latte e derivati, perché non in grado di digerirne il lattosio.

Ottenuta mediante centrifuga di latte fresco, è adatta per montatura in montapanna e particolarmente indicata per l'impiego in gelaterie, bar, caffetterie, ristoranti.

Perfetta per guarnire gelati, dessert, cioccolata calda e fragole, è disponibile in contenitore Tetra Brik Base da 1 litro: una soluzione ecosostenibile, igienica e sicura, che permette una comoda rotazione delle scorte.

**Vuoi ricevere maggiori informazioni e contenuti esclusivi?
Contattaci tramite il format sul nostro sito: www.frascheriprofessionale.it
e ti risponderemo al più presto!**



LE FORME DELLA PRATICITÀ



Apparsa in più puntate su queste pagine, pubblicavamo tempo fa la rubrica **Le forme del freddo**. "Compendio pratico di gelateria" recitava il sottotitolo, alludendo al patrimonio di conoscenze – in quel caso ricette e consigli tecnici – dispensati da **Alessandro Racca**, esperto pasticciere e gelatiere, oggi direttore della Gelato Pastry University Carpigiani a Tokyo e fra i fondatori di Carpigiani Gelato University. In ideale continuità con l'attento studio delle varie forme attraverso cui assume sostanza il sapere professionale, anche qui è Alessandro ad accompagnarci, ma su un altro fronte, concentrandosi su contenuti tecnici e pratici attraverso cui ripartire al meglio, grazie ad un'applicazione multiforme del concetto di **sostenibilità**.



A lato, gusto vaniglia con una variegatura al cioccolato al latte e nocciole (foto Bononi).

Razionalizzazione ed efficienza

Ripartire con prospettive positive grazie a **un mix di efficienza e oculatezza che consente di aumentare il margine commerciale**. Si tratta di una ricetta potenzialmente a portata di tutti, a condizione di mettere in atto **strategie precise di razionalizzazione e ottimizzazione** dell'uso degli strumenti e degli ingredienti di cui si dispone, attuando un piano sistematico di sostenibilità, che coinvolga ogni fase dell'attività. "Perché ciò si realizzi – esordisce l'esperto – occorre che l'artigiano sappia, appunto, da un lato ottimizzare ogni ambito del suo agire, elevando l'efficacia di attrezzature e prodotti; dall'altro, facendo sì che il cliente sia interessato non solo a consumare determinate proposte, in negozio e a casa, ma anche che sia pronto e disposto a prepararne alcune nella propria cucina. Questo grazie a kit ad hoc con la ricetta, gli ingredienti e i consigli giusti (vedi box 1).

Gruppo di studio in pasticceria

Un'altra iniziativa che può essere organizzata è quella di costituire un gruppo di studio con alcuni clienti, per la messa a punto di nuovi prodotti. L'idea si può attuare grazie alla collaborazione di 3/5 clienti, che esprimono alcuni desideri, di cui se ne sceglie uno. "Ho testato questa esperienza – racconta Racca – e devo dire che sta funzionando!". [facebook.com/AlessandroRacca](https://www.facebook.com/AlessandroRacca)

L'utilizzo intelligente degli ingredienti

Dolci migliori perché più ricchi: un concetto vincente che trova più applicazioni. Traiamo un esempio dal mondo dei **lievitati**. Per il panettone occorre l'uvetta, che costa 6 €/kg. Se prepariamo nel contempo un altro dolce, utilizzando al suo interno una maggiore quantità di uvetta rispetto al solito, esso diventa più ricco. In questo modo, vendendo questa creazione a 23/25 €/kg, riusciamo ad aumentare la marginalità, ottimizzando la produzione.

Lo stesso criterio si applica in gelateria, gestendo una maggiore quantità di prodotto per poi stoccarla, come nel caso del gelato nel barattolo, mentre con il **cioccolato**, al di là della produzione di gelato, si possono preparare diverse **variegature** per arricchire, decorare, e anche impreziosire le vaschette in vetrina con decorazioni prodotte in proprio, aumentando qualità e margine commerciale.



Sul n. 256, nella rubrica "Le forme del freddo" Racca affrontava il tema dei gelati variegati. Vale la pena riprendere la ricetta.

CREMA PER VARIEGATI

ALLA NOCCIOLA E CIOCCOLATO AL LATTE

cioccolato al latte 49% g	400
pasta alle nocciole Piemonte g	350
miscela di frutta secca pralinata (pistacchi siciliani, 1/3 nocciole Piemonte e 1/3 mandorle di Bari) g	100

Sciogliere il cioccolato a 44°C, dopodiché emulsionare con la pasta di nocciola in modo omogeneo ed aggiungere la frutta secca pralinata. Miscelare a circa 35°C.

Alessandro Racca
foto Giancarlo Bononi

Kit à porter

Ecco il kit che ha messo a punto Racca per fare sì che il consumatore possa ricreare a casa un dolce come **la torta al cioccolato viennese**, con un ulteriore kit per la decorazione. All'interno si trovano:

- base al cioccolato già cotta e tagliata
- confettura di albicocche
- busta di glassa già pronta in sacchetto sottovuoto
- fascia di acetato rigida
- decorazione in cioccolato
- istruzioni per la preparazione del dolce



Maestro H.E. Carpigiani
(foto Carpigiani).

L'ottimizzazione dei macchinari

Parliamo ora della **tecnologia a servizio del risparmio**, altro concetto funzionale alla riduzione dei costi, che consente inferiore dispendio energetico, minore usura e limitata necessità di pezzi di ricambio. Riprendiamo l'esempio delle variegature in cioccolato: si possono realizzare con la **Maestro H.E. Carpigiani** (in foto) che, oltre a consentire riduzione di tempi di produzione, di acqua ed elettricità, fa risparmiare sull'uso del mantecatore.

Passando al **gelato nel barattolo** occorre citare il programma **Crystal** presente sia nella Maestro H.E. che nella **Ready Chef Carpigiani**, grazie al quale si ottiene un maggiore contenuto d'aria per un gelato abbattuto in vaschetta a -18°C. Il prodotto porzionato in barattolo mantiene la giusta consistenza, che lo rende adatto all'asporto e al consumo a casa, con vantaggi per gelatiere e cliente. "Anche in questo caso – spiega Alessandro – producendo e stoccando, avremo una migliore distribuzione dei costi di produzione. Ci conviene infatti **occupare gli spazi di stoccaggio con prodotti finiti** invece che con materie prime, che possono essere ordinate al grossista (con minori costi di magazzino e minori immobilizzazioni di capitale) a vantaggio di uno stock di prodotti finiti.

Emanuela Balestrino



Per le mani dei professionisti

Leonardo Di Carlo



L'ALCHIMIA DELLA PANNA SECONDO LEONARDO

Prima Blanca Debic è la protagonista di questa nuova ricetta, frutto della creatività e della ricerca di **Leonardo Di Carlo**, abbinata alle panne tecniche a firma **Debic**.

“Geometrie di Gusto è un dolce ideato al taglio – spiega l’autore –, il che significa impiegare un solo stampo, ovvero un rettangolo 40x60, alto 3,5cm, per poi tagliare della dimensione voluta, spaziando dalla mono alla torta per 60 persone”. Un metodo oltretutto sostenibile, poiché consente di risparmiare tempo e mano d’opera, utilizzando anche per intero il biscuit, senza avere sprechi.

Lo Yogurt Home Made di Di Carlo

Artigianalità è ancora di più la parola chiave di questo nuovo modo di confrontarsi con la clientela. Con questo termine si intendono genuinità, trasparenza e sostenibilità, fattori che si riflettono in prodotti razionali, veloci da elaborare, senza scarti e ottimi al palato, oltre che “unici”. Dalla mia intesa con Debic, hanno preso forma varie idee proprio per differenziarsi con ricette che raccontano la nostra professionalità, la nostra serietà e la nostra passione. Ne è un esempio lo **Yogurt Home Made**, capace di offrire un qualcosa di originale, valido anche da “raccontare” al cliente. “Questa ricetta la realizzo con **Prima Blanca Debic**, essendo una panna che permette svariate applicazioni e che, grazie alla sua percentuale di grasso, dona una struttura molto cremosa. Questa è l’unica panna con cui è possibile realizzare il mio ‘falso yogurt’, acidificandola con pochissimo acido citrico. Possiamo utilizzare questa base yogurt come ingrediente caratterizzante nelle preparazioni di mousse e altre tipologie di creme”.

Prima Blanca Debic

- Origine 100% italiana
- Gusto pieno e fresco
- Grande consistenza e compattezza, senza sineresi

.....
“Una panna unica nel suo genere”

L'ACCENTO
 di **Leonardo**

.....
Un meraviglioso yogurt Home Made realizzato con Prima Blanca Debic è il segreto di questa preparazione.



GEOMETRIE DI GUSTO

MORBIDEZZA DI BRONTE	%	g
polvere di mandorle	18,74	150
zucchero a velo	16,27	130
albumi liquidi	16,27	130
pasta pistacchio 100%	13,74	110
Tenutapiù Debic	9,99	80
fecola di patate	3,75	30
albumi	13,74	110
zucchero semolato	7,50	60
TOTALE	100	800

Mescolare nel cutter o a mano i primi sei ingredienti; unire delicatamente gli albumi montati cremosi con lo zucchero. Stendere su teglia 40x60 800 g di massa. Cuocere a 190°C per 10 minuti circa.

GELATINA DI FRAGOLE	%	g
purea di fragole	87,26	262
destrosio	10,47	31
gelatina animale in fogli	2,27	7
TOTALE	100	300

Scaldare la purea assieme al destrosio a 30°C, quindi unire la gelatina ammorbidita e fusa. Stendere negli stampi desiderati e congelare rapidamente.

YOGURT HOME MADE	%	g
Prima Blanca Debic	99,50	746
acido citrico in sale	0,50	4
TOTALE	100	750

Emulsionare Prima Blanca Debic con l'acido citrico, fino a che prende consistenza. Mettere in frigo 10/15 minuti e utilizzare come base per la mousse.

MOUSSE YOGURT	%	g
yogurt home made	50	750
Panna 35% White Debic	29	435
meringa fast	20	300
gelatina	1	15
TOTALE	100	1500

Mescolare la meringa con lo yogurt, unire Panna 35% White Debic semimontata e infine la gelatina fusa.

MERINGA FAST	%	g
zucchero semolato	30	150
albumi	30	150
glucosio in polvere 30 DE	20	100
destrosio	20	100
TOTALE	100	500

Mescolare delicatamente tutti gli ingredienti, cuocere nel microonde fino a 65/70°C. Montare fino a raffreddamento. Utilizzare subito.

Montaggio veloce

Montare il dolce in un quadro di acciaio: mettere nel fondo il biscuit al pistacchio, quindi la mousse e la gelatina di fragole, terminando con altra mousse. Far congelare, sformare e glassare. Decorare con stecca di frolla, meringa e logo della casa.

Conservare in frigo a +4°C

Tempo realizzazione: 45 minuti

Numero porzioni: 30

Difficoltà: 3

Leonardo Di Carlo
debic.it



PER UNO STILE DI VITA PIÙ SINCERO

Nell'era del post Covid-19, un'occasione per ripensare al rapporto con la propria clientela

La crisi che stiamo vivendo non ha probabilmente precedenti nella storia recente, in termini d'impatto socioeconomico e vastità della diffusione. Questa epidemia ha colpito tutti i settori trasversalmente, alcuni maggiormente e altri in misura minore, e non ci sono dubbi che il mondo dell'Ho.Re.Ca. rappresenti uno di quelli più danneggiati. La crisi nasconde però opportunità che dovranno essere colte e messe a frutto, non solo per **ristabilire i rapporti tra i consumatori e i brand**, ma anche per riportare a uno **stile di vita più equilibrato e sincero**.

Negli ultimi tempi sono fioccati articoli, blog e webinar nei quali veniva analizzata la "Fase 2", di come avrebbero dovuto

riaprire tutte quelle attività del mondo alimentare a servizio diretto del cittadino, come bar, ristoranti, pasticcerie, gelaterie... Abbiamo letto e analizzato decine di opzioni per la riapertura, con tanto di indicazioni sulle nuove disposizioni, layout e organizzazioni per il rispetto della distanza dei clienti, così come le tante acclamate barriere in plexiglass. Oggi, però, la mia intenzione non è quella di proporre soluzioni pratiche da mettere in atto, anche perché le possibilità sono già state espletate nelle settimane precedenti e ormai le opzioni a disposizione le abbiamo tutti in mente. No, oggi vorrei fornire a chi ci legge degli spunti di riflessione, che possano aiutare a pensare a come ricreare il rapporto con

la clientela, timorosa e bisognosa di essere rassicurata, e anche a **come intercettare i cambiamenti del mercato**.

Al netto delle attività che riescono e possono riaprire in sicurezza, ce n'è purtroppo una parte che non può far fronte alle ripercussioni della crisi e che non può quindi riorganizzarsi in linea non solo con le nuove disposizioni e i nuovi layout organizzativi, ma anche, e soprattutto, con i nuovi flussi. Ci vorranno mesi prima che le persone riescano ad abituarsi a quella che viene ormai definita come la "nuova normalità", ad accettare di uscire rimanendo distanziati e coperti, ma soprattutto passerà del tempo prima di ritrovare la tranquillità nell'andare a mangiare fuori.

In una ricerca della società TradeLab di Milano, è emerso che il 70% degli italiani tornerà a frequentare esclusivamente le attività che conosce e che ha già frequentato in passato. Probabilmente questo è dovuto al fatto che, conoscendo il locale e avendolo già frequentato, il consumatore si senta più rassicurato rispetto al provare un'altra esperienza, che nasconde un fattore di novità e incognita. Tendenzialmente questo senso di sicurezza non nasce da aspetti oggettivi, ma dal **rapporto di fiducia che l'attività o il brand sono riusciti a instaurare**, nel tempo, fornendo un servizio e un'attenzione impeccabili. È altresì avvantaggiato chi ha da sempre posto al centro della propria attività l'attenzione verso il cliente, con il quale ha creato un legame duraturo. Ecco, penso che questo debba essere il punto di partenza per ricostruire e rilanciare le attività del food: **stabilire un rapporto sincero tra il consumatore e la pasticceria, o ristorante che sia, oltre ad applicare una maggiore trasparenza e un approccio inedito ad una filiera**

I tre punti da cui partire per rilanciare la propria attività

Attenzione verso il cliente

Maggiore trasparenza

Filiera più controllata e diretta



maggiormente controllata e più diretta.

È dunque sempre più necessario fare leva sull'emozione della propria clientela, fornendo **un'esperienza totale** che permetta all'avventore di sentirsi al sicuro, come nella propria casa. Non dimentichiamoci che veniamo da mesi di "segregazione" obbligata e che questo aspetto si porta dietro ripercussioni sul modo con il quale si prendono le decisioni. Anche la più semplice, come scegliere dove andare a mangiare un gelato.

I modi per instaurare questo nuovo rapporto di fiducia reciproca sono molti: questa può e deve essere un'opportunità da sfruttare per implementare una **nuova strategia "cliente-centrica"**. Instaurare, o in alcuni casi ristabilire, un rapporto di fiducia con i clienti non è un'impresa facile né tantomeno immediata. È necessario innanzitutto **comunicare, in maniera** semplice, diretta e soprattutto **trasparente**, per far sì che il messaggio arrivi immediatamente e chiaramente agli avventori che frequentano il nostro locale.

La comunicazione (on-line e off-line) si rende ancor più indispensabile, in questo momento, durante il quale preparare un ottimo prodotto, accompagnato da un servizio impeccabile. E ricordiamo che una forte attenzione all'igiene e sicurezza non servono se non vengono raccontati attraverso i vari canali a nostra disposizione. È fondamentale comunicare quali iniziative siano state messe in opera per sanificare regolarmente il locale e garantire la sicurezza di clienti e dipendenti, non solo rispetto alla fase di permanenza all'interno del locale, ma anche al modo in cui tutta la filiera è stata pensata e riorganizzata: dal momento in cui al mattino arrivano i prodotti fino alla loro lavorazione in laboratorio, da quando il prodotto viene venduto e/o somministrato, a quando il cliente esce e ci si prepara per accoglierne un altro. **Trasparenza e sincerità sono le parole d'ordine per questa nuova era in cui ci stiamo affacciando.**

Questo può essere visto anche come momento di riflessione per **ripensare l'offerta** in funzione dei cambiamenti con cui dobbiamo convivere. Infatti, questa crisi lascerà probabilmente molto spazio alla riorganizzazione delle città e del modo

Strategia "Cliente-centrica"



di vivere degli abitanti e vedrà rinascere il **concetto di "quartiere"**, soprattutto nelle grandi realtà.

L'emergenza sanitaria ha senza dubbio accelerato molto il concetto di *Smart-Working* e la riscoperta di una vita meno frenetica ha portato, di conseguenza, a rivalutare il tempo e la spesa utilizzata per recarsi nei luoghi di lavoro. Ovviamente, questo concetto non è applicabile a tutte le realtà, ma in parte sì e, non a caso, molte grandi aziende stanno valutando di adottare queste nuove modalità per i dipendenti, per risparmiare in termini di strutture, per incrementare la produttività e migliorare la qualità della vita dei collaboratori.

Vi chiederete perché stia affrontando questo tema e la risposta è semplice: questo potenziale cambiamento andrà a ripercuotersi su tutte le attività del food fuori casa. Pensiamo ad un bar-pasticceria in un quartiere residenziale, con un target variegato e che immaginiamo funzionare bene al mattino molto presto per la prima colazione, forse la sera per l'aperitivo e poi nel week-end tutto il giorno, con un'offerta dedicata alle famiglie e alle immancabili pasterelle e dolci da fine settimana. Ecco, questa attività vedrà cambiare in parte il target e dovrà forse rivedere l'offerta ampliandola, ad esempio, per quanto riguar-

da il pranzo per quella parte di **lavoratori "smart"** che, anche lavorando da casa, necessiteranno di una **pausa veloce**.

Questo periodo che abbiamo vissuto, e che stiamo tutt'ora vivendo, ci ha portato alla scoperta dei negozi di vicinato e del commerciante locale, valorizzando di più la vita di quartiere.

Spero che queste righe possano servire ai molti imprenditori e professionisti, per analizzare la situazione in maniera differente e che possano fornire alcuni spunti di riflessione per ripensare il proprio rapporto con la clientela: da "semplici consumatori" a partner per la costruzione di un rapporto fondato su fiducia e affidabilità.

A cura di Carlo De Paolis
Docente CAST Alimenti
Business Development Manager
presso Laurenzi Consulting

 
CAST CAST
IMPRESA ALIMENTI
www.castimpresa.it

QUANDO, QUANDO



“ Non chiedetevi cosa può fare il vostro Paese per voi.
Chiedetevi cosa potete fare voi per il vostro Paese ”

John Fitzgerald Kennedy

È mattino presto. Raggiungo a piedi la stazione dall'hotel: l'aria fredda e uggiosa mi aiuta a svegliarmi. Una piccola sosta lungo la strada, al bar: caffè e brioche artigianale per riconciliarsi con il mondo. E poi, ecco che arriva il treno locale, fortunatamente mezzo vuoto, che mi porterà a Rimini Fiera. A ogni fermata salgono tantissime persone, fino al riempimento inverosimile di ogni carrozza: siamo stipati come sardine in scatola! Persone diverse che parlano svariate lingue con un'unica missione: partecipare al Sigep 2020. Assemblamenti all'uscita dal vagone, all'ingresso della fiera, nella hall, lungo le corsie principali degli stand. E poi file al guardaroba, al bar, alle toilette... una bolgia! La sera al ristorante la scena si replica. Fiumi di persone, parole, incontri, saluti, proposte, promesse, affari... che bei ricordi!

Chi avrebbe mai potuto scommettere che quel rito così fortemente sociale e collettivo potesse diventare in poco tempo un evento da cancellare? Ora, a meno che tu non sia una persona che crede ai marziani e ai complotti, devi rispondere sinceramente: nessuno. Neppure se tu fossi stato uno dei tanti guru/virologhi che da lì a poco avrebbero iniziato a tempestare la comunicazione di messaggi scientifici e, altrettanto onestamente, incomprensibili. Certo, sempre meglio affidarsi agli esperti che ai cialtroni, ma il terrore promulgato a reti unificate ci ha fatto piombare in uno stato di prostrazione e di impotenza.

Allora proviamo a fare un salto nel passato recente per comprendere dove eravamo rimasti, senza nostalgia, e soprattutto con la consapevolezza che quel periodo non tornerà mai più. **Il presente viene dal futuro** e il passato può solo renderci testimonianza di cosa possiamo fare per migliorare. La crescita per apprendimento, appunto.

Ricerca FIPE-Confcommercio

SETTORE	VALORE IN ML €	AZIENDE	ADDETTI	INCIDENZA % PIL ITALIA
RISTORAZIONE	86.000	336.000	1.200.000	4,9
GELATO	3.500	39.000	100.000	0,2
DOLCIARIO	20.105	31.652	171.000	1,14
PRODOTTI DA FORNO	8.300	40.408	162.000	0,47
TOTALE	117.905	447.060	1.633.000	6,71

Dati riferiti all'anno 2018. Ricerca presentata al Sigep 2020

Cosa abbiamo appreso a Sigep 2020?

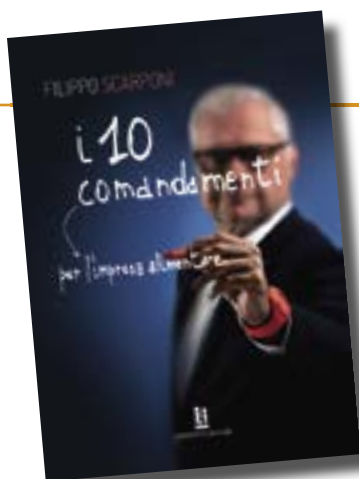
Noi marketer partiamo sempre dai numeri e dalla loro essenza, nuda e rigorosa. Il comparto dolciario-ristorativo (secondo le indagini svolte e presentate da FIPE-Confcommercio) gode di una discreta salute, cresce poco e indica una massiccia presenza di aziende artigiane di piccole dimensioni (una media di 3,8 dipendenti per attività). Queste micro-aziende soffrono degli stessi mali che si sono manifestati negli ultimi 20 anni: le imprese che hanno maggiore successo sono quelle che hanno saputo vincere la sfida dell'export e

hanno gestito meglio l'approccio ai nuovi strumenti (internet, e-commerce...). Un dato fa molto riflettere: **le nuove aperture non riescono a compensare le chiusure delle attività** (a eccezione della ristorazione) e mediamente oltre il 50% delle nuove attività non arriva al quinto anno. Questi dati non sono una novità, almeno non per noi del mestiere: ogni anno lasciamo sul campo il meglio del nostro patrimonio culturale e gastronomico. Siamo facili prede di acquisti di aziende straniere e "scopiazamenti" di vario tipo (*Italian sounding*). Ogni volta ci raccontiamo dell'incremento del consumo dei pasti fuori casa (modesto, a dire il vero), ci riempiamo la bocca di *trend* e di *prospect*, di *business* e di indotto, ma – come dicevo – i numeri sono impietosi. **Il settore artigiano del comparto dolciario-gastronomico rappresenta poco più del 6,68% del PIL.** Certo, sempre meglio del calcio, il cui settore professionistico sviluppa appena lo 0,19% dello stesso PIL. Ma non è mia intenzione mischiare lo sport con la cultura.

La fotografia presentata nel corso dell'ultimo Sigep corrisponde ai dati forniti dalle ricerche di Unioncamere, che mostrano un saldo negativo delle imprese del settore artigiano in genere. Il comparto gastronomico non fa eccezione.

Fatta l'analisi numerica dello scenario che emerge dai dati, sorgono spontanee due domande. La prima è antica come me: **che possiamo fare?** La seconda è: **quando?** E aggiungerei un altro "quando", così posso tirare in ballo la canzone di Tony Renis del 1962.

Già, perché poco dopo il Sigep è scoppiata quella che oggi sappiamo essere una pandemia con i suoi effetti devastanti. E mentre eravamo lì a chiederci quali fossero i nuovi *trend* del mercato ansimante, il Covid-19 ha spazzato via tutto, brutalmente, lasciando il posto a paura e ansia, al timore prima e al terrore poi, di svegliarci in un mondo molto diverso da quello ante *lockdown*. Ripensandoci, avrei preferito continuare a sentire le stupide dispute su Morgan e Bugo o quelle dei derby calcistici o i deliri di *influencer* e *food blogger*. In poco tempo sono stati soppiantati dai nuovi guru: gli scienziati, i virologhi. Abbiamo sostituito le figure, ma il gioco è rimasto



Con il libro **i 10 comandamenti per l'impresa alimentare** ci si mette in gioco leggendo, studiando e applicando quanto viene suggerito.
shop.chiriottieditori.it

lo stesso.

Neppure loro, i nuovi guru, sanno darci la risposta alla domanda di fondo: **quando possiamo tornare alla normalità?** Con il mio stile crudo e diretto, mi assumo la responsabilità di affermare: mai, per fortuna! Mi rendo conto che questa affermazione è impopolare e politicamente scorretta, oserei dire scomoda. Vorrei però fare un'altra domanda: **quale sarebbe la normalità tanto auspicata?**

Già nel 2017, quando pubblicammo il libro *i 10 comandamenti per l'impresa alimentare*, indicammo alcuni *driver* etici e valoriali fondamentali per la nascita di un nuovo imprenditore: prendersi cura del cliente e dei suoi reali bisogni da un lato, riorganizzare tutta l'attività in funzione di obiettivi eco-sostenibili dall'altro (il prefisso "eco" sta a indicare un sistema sia economico che ecologico). Oggi quell'indicazione rappresenta una premessa necessaria per rialzare la testa, per rinascere abbandonando definitivamente un modello che produce precarietà e povertà.

In questo momento dobbiamo imparare a convivere con il mostro Covid-19 e con la certezza che il modello di relazioni personali e professionali che abbiamo vissuto fino a febbraio 2020 appartiene al passato. Prima diventiamo consapevoli di questo fenomeno epocale, prima possiamo individuare concretamente **cosa fare**

per costruire il nuovo modello di business che soddisfi le esigenze eco-sostenibili individuali e collettive. Il ruolo dell'imprenditore è proprio questo.

Quando? Ora, qui, in questo momento. È una responsabilità individuale da inserire in un contesto molto più ampio, con una prospettiva diversa da quella contemplata finora. Gli esempi da fare sono tantissimi e, se vorrai seguirmi, proverò a svelarteli dalle pagine di questa rubrica.

Ora vorrei lasciarti con un esempio di eccellenza italiana che indica il modello da seguire. Il nostro Paese (cioè noi), quando non è impegnato a distruggere le mille bellezze che ha ereditato e che tutto il mondo ci invidia, è ancora capace di realizzare opere immense. Un esempio su tutti: il nuovo ponte di Genova. In poco più di 12 mesi abbiamo progettato e realizzato un'opera che resterà nella storia e che sembrava impossibile a molti. **Noi siamo**

capaci di ottenere questi risultati quando diventiamo una grande squadra impegnata nel perseguire lo stesso obiettivo. Quel ponte non lo hanno realizzato i marziani, né i cinesi: non dico che loro non ne sarebbero capaci, ma se vogliamo competere nel nuovo mondo, dobbiamo saper dimostrare il nostro valore. Il ponte è a Genova perché lì era crollato il Morandi, causando 43 morti. Non dobbiamo sempre aspettare le catastrofi per risorgere: quelle stesse capacità potremmo metterle in campo con lo stesso identico **sistema Italia**, specie ora che abbiamo bisogno di progettare il nostro nuovo presente pensando al futuro. Nei prossimi numeri indicherò alcuni aspetti dell'organizzazione aziendale che possono concretamente modificare l'assetto eco-sostenibile dell'attività. Se ti fa piacere, scrivimi indicandomi un argomento che ti sta a cuore e che hai difficoltà ad affrontare.

Questo è il mio indirizzo:

filipposcarponi@icloud.com.

Un caro saluto, a presto e
Buona Vita





PROFUMO DI SICILIA

Con le Teste di Moro in ceramica si esce dagli spunti della stagionalità per infondere a vetrine e spazi espositivi una nota di sorpresa, esotica e accattivante.

Ci spiega appeal e motivazioni la nostra esperta **Maria Teresa Pelosi**

Siamo finalmente in estate e, se per i noti motivi contingenti, non ci si può ancora spostare molto, alcuni speciali allestimenti di vetrine possono magicamente trasportare chi le guarda anche in posti lontani, facendo volare l'immaginazione. Questo succede grazie alla proposta di **Maria Teresa Pelosi**, esperta di scenografia d'ambiente e di packaging creativo, accolta da un buon numero di pasticceri, di caratterizzare gli spazi espositivi dei loro negozi con oggetti di ispirazione artistica. Qui abbiamo le **Teste di Moro** che ornano numerose i balconi di molte città siciliane. "A cosa è dovuta questa scelta?", chiediamo alla nostra scenografa d'ambienti. "Sono belle ed interessanti, evocano una sensazione di esotismo, specie se viste con

gli occhi del Nord, e fanno pensare all'estate". Anche se – aggiungiamo noi – a un primo sguardo introducono un elemento di discontinuità: non sono di per sé un simbolo stagionale, ma Maria Teresa ci spiega perché possono essere molto adatte in questo momento dell'anno.

ICONOGRAFIA POTENTE E CROMATISMI ACCESI...

Come leggerete nel box in chiusura, la leggenda da cui hanno origine la nascita e la diffusione di queste teste particolari o *Graste*, in dialetto siciliano, è un'avvincente storia di amore e morte con tocchi macabri, sublimati dalla bellezza dei manufatti che, da molti secoli, decorano balconi siciliani. E anche di vetrine di uno

dei marchi più esclusivi del Made in Italy. Torniamo alle parole di Pelosi che aveva citato per prima cosa la bellezza di queste Teste, selezionate da lei in due dimensioni, da 23 e 32 cm, in collaborazione con **Monaco** di Willy Monaco di Udine, per avvalorarne il gradimento e la presenza scenica in vetrina. "Sono interessanti nella loro espressività, serene e, in base alle varie interpretazioni artistiche, appena sorridenti: il fatto di essere in coppia accresce la curiosità di chi le guarda, siano esse nei laboratori e negli atelier degli artigiani come nelle vetrine delle pasticcerie. Per questi motivi le ritengo una bell'attrattiva: catturano gli sguardi, incuriosiscono, sia per i colori sia per il candore. E, che possiedano fattezze molto raffinate o più



popolari, incentivano ad entrare". Partiamo quindi dalla versione più tradizionale, caratterizzata da colori vivaci, come i verdi intensi, i blu cobalto, i gialli e gli arancio. Tali cromatismi ben si confanno all'estate e alle tinte della frutta e delle creme che decorano crostate e mono. Si abbinano ad ingredienti estivi come confetture, marmellate, caramelle, gelatine e liquori.

... E CANDORE SINONIMO DI SEMPLICITÀ

Accanto alle Teste di Modo colorate, ricche e sfarzose, Pelosi propone quelle candide, non meno affascinanti, più rare e meno diffuse. "Ho scelto anche questa tipologia per il tocco diverso che le Gaste infondono nell'ambiente espositivo. Sia esso piccolo, come una vetrina, che

grande, come su un tavolo di un ampio negozio, per sottolineare lo spirito agreste e rustico dell'estate, che si lega a dolci più semplici, come torte e altri prodotti da forno. Oltre che, da nord a sud, a grissini, taralli, torte salate... Esse sono un richiamo forte al biancore della farina, al basilico, presente nella leggenda come pianta regale, e ad altre erbe aromatiche, nonché all'olivo, con le sue foglie quasi argentee, e all'olio, utilizzato come ingrediente in molti dolci". Ad entrambi i tipi di Teste la nostra esperta ha abbinato carte e altri accessori con cui valorizzare e avvolgere i prodotti. Parliamo quindi di carte o di TNT dai decori lievi e dai colori pastellati, con cui realizzare confezioni eleganti grazie a cordoncini é cru o gialli, che riprendono i

colori delle Gaste o dei frutti che decorano le specialità della Casa.

OGGETTI DI ARREDO CULT O DI UTILIZZO PER EVENTI

Le Teste di Moro sono note non solo perché vanto e decoro dei balconi siciliani, come si è detto, ma anche grazie alle interpretazioni artistiche di grande bellezza dei ceramisti di Caltagirone, forte di una tradizione millenaria. Protette dal 2003 dal marchio Deco, come garanzia di provenienza e fattura, queste ceramiche hanno colori vivaci e brillanti, ricavati dai minerali dei monti del territorio circostante. Il nome della città pare inoltre che provenga all'arabo Qual'At Al Ghiran, Rocca dei Vasi. Un altro motivo di notorietà è dovuto alla



Carte che si abbinano ai temi e ai colori delle Teste di Moro. Il filo é cru riprende la tonalità avorio delle teste bianche.





collocazione delle Graste nelle vetrine dei negozi italiani e internazionali di Dolce&Gabbana, che ne hanno colto l'essenza estetica e ne hanno fatto un omaggio alla sicilianità. "Se non bastasse tutto ciò a promuoverne l'impiego come arredo vetrinistico – conclude Maria Teresa – occorre tener presente anche del loro risvolto funzionale. Possono rivelarsi utili come vasi e coppiere per frutta e come elementi decorativi per buffet e catering, in occasione di feste e sontuosi matrimoni". mariateresapelosi.it

Emanuela Balestrino

Un rotolo di filo giallo ricorda il colore e degli agrumi e l'estate. Accanto, fiori secchi di craspedia globosa.




Una leggenda, tra amore e morte

A spiegare l'origine delle Teste di Moro c'è la leggenda secondo cui, intorno all'anno 1000, nel pieno della dominazione dei Mori in Sicilia, nel quartiere arabo di Palermo Al Hālisah (che significa la pura o l'eterna), oggi chiamato Kalsa, una bellissima fanciulla viveva le sue giornate in dolce e solitaria quiete, dedicando le sue attenzioni alla cura delle piante sul balcone. Un giorno, passando di lì, un giovane moro vide la bella intenta ad annaffiare i fiori: se ne innamorò e decise di volerla per sé. Senza indugio, entrò in casa per dichiararle il suo amore. La fanciulla, colpita da quell'intenso sentimento, ricambiò l'amore ma, quando seppe che questi l'avrebbe presto lasciata per tornare nelle sue terre in Oriente, dove l'attendevano moglie e figli, approfittò della notte e lo uccise nel sonno. Gli tagliò la testa, ne fece un vaso e vi piantò una pianta di basilico, simbolo di regalità. Mise il vaso in bella mostra sul balcone, affinché l'uomo rimanesse per sempre con lei. Grazie alle lacrime che la fanciulla vi versava giornalmente, il basilico crebbe rigoglioso, destando l'invidia dei vicini. E costoro, per non essere da meno, si fecero costruire vasi di terracotta a forma di testa di moro...

La bacca di vaniglia, affascinante orchidea

Quando **Fugar** prese la sua forma commerciale, 46 anni fa, il primo mercato di riferimento fu quello della pasticceria. "Non ci si poteva affermare compiutamente presso i pasticceri senza un'offerta credibile legata alla vendita di bacche di vaniglia. Questo aroma avvolgente tracciò da subito parte della reputazione del nostro brand", raccontano. Durano da allora le relazioni con i produttori del Madagascar, da dove proviene la pregiata Bourbon. "Una fortunata combinazione della vita portò il gruppo dirigente di allora a giovare della collaborazione di un formidabile esperto di aromi, il dottor Costantino Merzaris, di origine greca. Egli divenne il direttore di produzione, dopo anni di studi e ricerche in aziende aromatizzanti e cosmetiche. Si specializzò negli estratti naturali, con due stagioni vissute nella Conca d'Oro siciliana, per apprendere le tecniche di deterpenazione degli oli essenziali estratti dalle bucce degli agrumi". Da allora gli insegnamenti di Merzaris vengono applicati in Fugar nell'ambito della vaniglia: "Trattiamo solo bacche con una perfetta cristallizzazione, che rappresenta la migliore garanzia dell'alta presenza di vanillina pura. Nella nostra gamma risalta, per importanza, anche l'infuso naturale di bacche di vaniglia, venduto nel classico flacone ed utilizzato dai nostri laboratori produttivi per donare raffinatezza sensoriale a tante specialità dolciarie".





**GENIO IN PASTICCERIA
MAESTRO IN GELATERIA**

ricette tratte dal libro:
"I PASTICCI DI LEONARDO"
di Simona Bertocchi

FUGAR[®]
PRODUZIONE

L'arte e la scienza di **Leonardo Da Vinci**, sperimentatore anche in cucina, reinterpretate con maestria e passione in una raccolta di ricette senza tempo, **per una pasticceria e gelateria geniali.**

Scopri di più su www.ipasticcidileonardo.com

CON LA SCELTA GIUSTA SEI GIÀ A METÀ DELL'OPERA

LA SCUOLA DI CUCINA E PASTICCERIA N° 1 IN ITALIA È A PIOBESI TORINESE



ISCRIZIONI APERTE!

ISCRIZIONI@IFSE.IT
+39 011 9650447

IFSE.IT



I SEGRETI NASCOSTI DEI BLEND

Il viaggio di **Antonella Bondi**,
la “signora delle essenze”,
dal mono-ingrediente alla perfetta miscelazione

In un percorso professionale maturo, a volte, si dimentica che, per inseguire degli obiettivi, si attraversano fasi importanti. Sono punti significativi che, spesso, non trovano la giusta attenzione da parte nostra, forse perché accecati dalla meta o forse perché troppo affannati per prestare loro il tempo meritato. È accaduto anche nella mia carriera, sia di architetto, sia di “signora delle essenze”, come qualcuno ama definirmi. Eppure ci sono momenti che, improvvisamente, ti richiedono una maggiore riflessione e ti portano a considerare con occhi diversi il tuo passato, oltre che il presente e il futuro.

Frutti ed erbe si fanno essenza e poi storia

Ho sempre pensato che creare essenze fosse un modo per dare una “seconda opportunità” a ingredienti quali fiori, radici, erbe e frutti di “giocarsi” nel mondo e di rivelare proprietà altrimenti celate dal loro utilizzo primario. Ho così iniziato a lavorare con oli essenziali mono-ingrediente, andando a ricercare la materia prima migliore e accertandomi che venisse distillata nel rispetto delle sue caratteristiche e naturalità. Ho scoperto un mondo apparentemente accessibile a tutti ma che, in realtà, nel farsi essenza e fragranza acquista un “sapore” esotico. All’improvviso infatti, il limone di Amalfi o la menta del Piemonte diventano una storia, una valigia ricca di tradizioni, proprietà organolettiche, ricette, leggende, aneddoti... L’interprete chiamato a utilizzarlo – uno chef, un pasticciere, un bartender... – diventa, a sua volta, l’autore di una nuova storia, che andrà ad arricchire il contenuto di quella valigia.



Dalle essenze mono-ingrediente ai blend

La costante evoluzione delle mie fragranze (come, del resto, di tanti altri prodotti dell'intelletto e dell'opera umana) mi ha aperto le porte alla bellezza che ogni professionista, e non solo, è in grado di ottenere dal suo lavoro, da un semplice gesto o da una piccola idea.

Il lavoro di tutti genera un bagaglio culturale enorme, che viene tramandato e che importanti storici della cultura alimentare come **Massimo Montanari** leggono e intrecciano al nostro quotidiano, dando un significato più profondo a temi come il cibo e il gusto. In una recente intervista di **Camilla Baresani** su **Lovedesignlab.com**, il professor Montanari ha evidenziato infatti come il cibo e ciò che lo riguarda costituiscano la massima espressione della nostra identità. Profondamente legato alla gestualità nostra del "nutrirsi", il cibo è nel contempo lo strumento più importante di condivisione con gli altri e di costruzione della socialità. Che si sia chef, pasticceri, gelatieri, ospiti o creatori di fragranze... tutti noi partecipiamo e siamo attori di un'esperienza, che educa la nostra percezione del gusto. Grazie a questa intervista – e qui mi ricollego

a quanto scritto inizialmente – ho quindi avuto modo di comprendere il percorso e l'evoluzione che mi ha portato, ad un certo punto, a non fermarmi più alle essenze mono-ingrediente, ma ad avventurarmi nei blend.

Dalla "miscelazione" di varie essenze con proporzioni studiate, sono ora in grado di percepire e far percepire allo chef, prima, e al cliente, poi, una terza dimensione che valica il piatto e che diventa parte di un patrimonio culturale, emotivo ed esperienziale condiviso. I blend rappresentano un mood di profumi intesi come atmosfera: una passeggiata negli agrumeti o in una limonaia, la brezza del mare che attraversa gli orti baciati dal sole... I blend sono figli di quel mondo che, un tempo, era solo agricoltura, mentre oggi ha acquistato la complessità e la bellezza delle mille identità di cui è fatto ciascuno di noi.

Antonella Bondi
foto Daniel Töchterle

Dall'esperienza decennale di Antonella Bondi nell'analisi e nella miscelazione di preziose essenze, nasce **Love Design Lab**, un luogo virtuale che raccoglie e racconta il mondo del design olfattivo applicato al food, la mixology e il benessere personale.

Visita www.lovedesignlab.com per scoprire la filosofia, i contributi e tutti i prodotti.

LOVE DESIGN LAB

I Brand del progetto di Antonella Bondi

Antonella Bondi
MIXOLOGO ESPERIMENTALE

I'MPASTA
ITALIAN RESTAURANT & PASTRY

Cocktail First

Piazza Grande 1564 S.r.l.
Via Dutini, 15 | 20122 Milano | info@lovedesignlab.com | Tel. +39-0331-632935

Camilla Baresani, scrittrice e giornalista, è nata a Brescia e vive Milano e Roma. Ha scritto, tra gli altri, i romanzi "Il plagio" (Mondadori), "Il sale rosa dell'Himalaya" (Bompiani), "Gli sbafatori" (Mondadori). Per Radio 3 ha scritto la pièce "Al ristorante del buon ricordo", interpretata da Laura Betti e Massimo Popolizio. Critica gastronomica dapprima per "Il Sole 24 ore" e per "Sette" e "Io Donna", collabora con il "Corriere della Sera". Con Sandrone Dazieri ha scritto e condotto il quotidiano Mangiafuoco di Radio1. Per Rai3 ha ideato il format di "Romanzo italiano". È presidente del Centro Teatrale Bresciano. Insegna scrittura creativa alla scuola Molly Bloom di Roma.

Massimo Montanari è storico medievista presso l'Università di Bologna, dove insegna Storia dell'alimentazione e dirige il Master europeo "Storia e cultura dell'alimentazione". Docente all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Cn, è ritenuto uno dei maggiori specialisti di storia dell'alimentazione. Ha dedicato la propria attenzione di studioso specie a due filoni di ricerca, tra loro integrati: la storia agraria e la storia dell'alimentazione come vie d'accesso per una ricostruzione della società medievale. Tra le sue opere più importanti, "Il Cibo come cultura" (Laterza), "L'identità italiana in cucina" (Laterza), "Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola" (Laterza), "Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti. Storie di una cultura" (Rizzoli).

Il nostro calore, fino al cuore dei vostri prodotti.

PASTICCERIA



ROTOVENT



MODULAR



TERMOVENT

PANETTERIA



TADDIK



TEAMK



ANULAR



ROTOR

INDUSTRIA



ATLAS



SISTEMI DI
INFORNAMENTO
AUTOMATIZZATI

A scuola di bontà



Arte Dolce, dal 1991 centro di formazione professionale per pasticceria, gelateria, confetteria, ristorazione e panificazione.



TUTTI PIZZAIOLI

Il lievito naturale è stato fra i protagonisti della quarantena, durante la quale tutti si sono sfogati in cucina, specie panificando e dilettrandosi con gustose pizze.

Ma anche in questo ambito, il professionista fa la differenza, con ricerca e tecnica, grazie a libri speciali, veri strumenti di laboratorio



Che pizza la quarantena... la sua ricetta è stata la più cercata nei giorni di quarantena, secondo Google. L'Italia si è messa ad impastare e la tendenza era evidente sia guardando gli scaffali dei supermercati (farina e lievito gettonatissimi), sia attraverso un giro nei social network. Forte è stata la voglia di tenersi impegnati e preparare qualcosa con le proprie mani, evidenziando anche i gusti degli italiani. Gusti oggi da soddisfare, sia in versione delivery che asporto, andando a razionalizzare l'offerta, in pasticceria e non solo. Ciò che è quindi cruciale è la qualità non solo degli ingredienti, ma anche delle tecniche operative, per garantire un prodotto eccellente e che ci renda "preferiti", anche per abbinare il salato al dolce con grande fare artigianale.

Dopo l'inarrestabile successo di **"pH 4.1 - Scienza e artigianalità della pasta lievitata"**, nel suo secondo libro **"Omnia Fermenta - Tecnologia degli impasti a lievito madre"** (sempre Chirioti Editori), **Giambattista Montanari** dedica un intero capitolo alla pizza, vero e verace simbolo del Made in Italy. Con il suo consueto approccio analitico, egli elargisce consigli per renderla più digeribile e appetitosa, oltre che "originale".

La scelta della farina è una priorità, considerando ciò che contiene, fra glutine, enzimi, additivi e stabilizzanti. Ecco perché è necessario servirsi da un molino dalla serietà comprovata. E attenzione anche a farine troppo proteiche, quindi forti e tenaci.

Tempo della lievitazione e maturazione dell'impasto sono altri due punti essenziali. Quando non si concede all'impasto tempo sufficiente per maturare e lievitare correttamente, durante la cottura ad alte temperature si ha una Reazione di Maillard diversa dal solito, con formazione di proteine glicate o AGE. Queste sono il risultato dell'unione del glucosio con un aminoacido delle proteine della farina e sono considerate scorie proteiche, che vanno ad intaccare le pareti intestinali, ad innalzare i livelli di glicemia e a rendere il soggetto più predisposto all'insorgere

del diabete. Un altro effetto collaterale di una pizza mal maturata e mal lievitata è che non viene digerita a livello di intestino tenue e, quando passa nel colon, oltre ad irritarlo, lo costringe ad un super lavoro, impiegando "letteralmente" miliardi di batteri per riuscirci. Il risultato di tanta fatica aumenta la produzione di gas intestinale (meteorismo) e il richiamo eccessivo di acqua da parte dell'intestino, che spiega la comparsa della "sete desertica". Questo perché il lavoro degli enzimi si conclude solo quando gli amidi della farina diventano zuccheri semplici e, se non ci sono stati i tempi di maturazione adeguati, il loro processo continua nel nostro apparato digerente, dove cercheranno acqua trasformandoci in perfetti... aspiranti cammelli!

"Ogni professionista dovrebbe tenerne conto quando decide, per comodità, di

preparare l'impasto e, dopo solo 2 ore, di trasformarlo in pizze fumanti – sottolinea Montanari -. E questo modo errato di lavorare non è un'esclusiva dei pizzaioli, ma è perpetrato anche da pasticceri e panificatori. La soluzione sta nell'utilizzo del lievito madre, non importa se solido o di consistenza liquida (li.co.li), in impasti a lievitazione lunga e con utilizzo di farine di qualità".

Nel suo nuovo libro, egli presenta la marinara classica e quella gialla, la pizza a vapore e in pala, così come la schiacciata toscana con torta di ceci a lievitazione naturale e idratata al 70%. E poi la sua interpretazione della focaccia barese. Molteplici variazioni sul tema, per proporre un'offerta "diversa" dalla media. E, per aggiungere altri stimoli, in questo articolo, Giambattista ci regala ulteriori ricette dal grande interesse anche esecutivo.

PIZZA IN TEGLIA

con acqua fermentata e idratazione al 90%

Acqua fermentata

acqua	g	400
mela possibilmente bio	g	100
zucchero	g	10

Tagliare la mela a spicchi, mettere in un vaso, aggiungere acqua e zucchero, chiudere con il suo tappo e lasciare fermentare per una decina di giorni a temperatura ambiente. Dopo 4 giorni e per tutti i giorni seguenti, aprire velocemente una volta al giorno il vasetto, per far fuoriuscire i gas in eccesso.

Pre impasto

farina Primitiva tipo 2 300	g	600
acqua fermentata	g	300

Impastare per 5 minuti in prima velocità, mantenendo una temperatura di 18°C; togliere dalla macchina e riporre in un mastello per 12 ore.

Impasto

preimpasto	g	900	%
farina Primitiva tipo 2 300	g	400	20,41

acqua	g	600	30,61
olio EVO	g	30	1,53
sale	g	30	1,53
TOTALE	g	1960	100

Farcitura

fichi, prosciutto di Parma, robiola, noci

Impastare polveri, bighetta, olio e circa il 60% d'acqua preparata per 5 minuti, poi unire il sale ed irrorare ancora con acqua; passare in seconda velocità e concludere l'idratazione. Mettere in mastello per 2 ore, quindi spezzare in 2 pezzi da 980 g. Lasciare puntare per 1 ora, mettere in frigo per 12 ore, avendo l'accortezza di tirarli fuori 5 ore prima del suo utilizzo. Stendere il panetto sulla farina della grandezza della teglia e trasportare, chiudendolo a libro sulla teglia stessa. Spennellare del buon olio EVO, infornare e cuocere a 270°C per 13 minuti. Una volta cotto, porzionare e adagiare fichi tagliati in quarti, morbido prosciutto di Parma, robiola e noci, dando una sinfonia estetica alle materie prime.



ACQUA DI LIEVITO

Durante le seguitissime dirette Instagram insieme a Giambattista Montanari (che potete rivedere sul canale Youtube e su IGTV di Pasticceria Internazionale), in molti avete richiesto la sua ricetta dell'acqua di lievito. Subito divulgata online, su pasticceriaextra.it, eccola anche in versione cartacea:

acqua 1000 g

lievito di birra 250 g

Mixare il lievito nell'acqua e mettere nella pentola a pressione. Chiudere la valvola di sicurezza e mettere a bollire: quando comincia a sibillare, abbassare la fiamma e continuare per 20 minuti. Spegnerne e aprire la valvola. Recuperare solo l'acqua surnatante, che è un concentrato di piccoli peptidi, indispensabili fattori di crescita per alcuni lattobacilli, se non tutti. Aiuta la ripresa veloce della attività fermentativa di una madre stressata. Una volta raffreddata, utilizzare.

Note L'acqua di lievito può essere anche congelata in vasetti, chiusi con pellicola, per utilizzarla al bisogno.

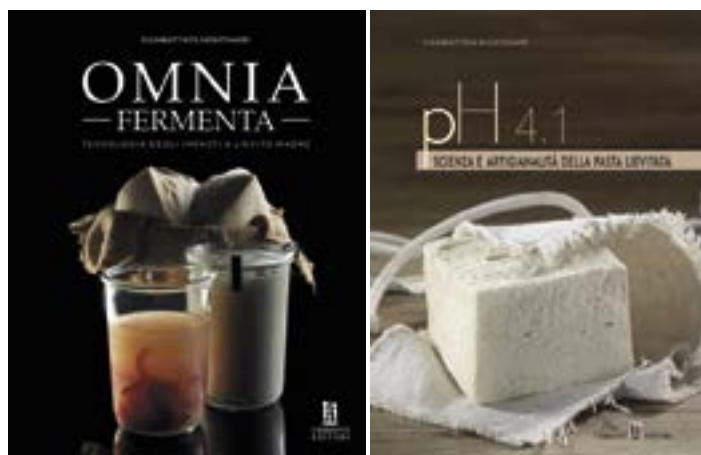
La pasta di lievito uccisa al calore (la parte melmosa sotto all'acqua surnatante) può essere congelata in dadini dentro una placca da cubetti di ghiaccio e poi chiusa in un barattolo a tenuta. Si può usare come collassante del glutine (lievito riduttore), perché fonte di glutazione e altri tiocomposti simili. Aumenta l'estensibilità, riduce i tempi di impasto e di fermentazione.

Dose d'utilizzo 10-20% sull'acqua di impasto del rinfresco. Di solito bastano due rinfreschi.

Giambattista Montanari
Omnia Fermenta
 Tecnologia degli impasti a lievito madre
 (640 pagine - € 80 - app € 48,99)

pH 4.1 - Scienza e artigianalità
 della pasta lievitata
 (608 pagine - € 70,00)

Chiriotti Editori - shop.chiriottieditori.it



PIZZABURGER

con gelatinizzazione degli amidi e madre disidratata

Gelatinizzazione

acqua g 250

farina di segale g 500

Portare l'acqua a bollire e versare la farina di segale, continuando a mescolare fino ad avvenuta gelatinizzazione dell'amido della farina. Appena la polentina è pronta, lasciarla arrivare verso i 75°C, dove avvengono i primi fenomeni, quindi trasferire in un contenitore con coperchio, e lasciare per 20 ore a 26°C.

Impasto

segale gelatinizzata g 500 28,09

farina Primitiva tipo1 300 g 750 42,13

acqua g 450 25,28

lievito madre disidratato g 30 1,69

sale g 25 1,40

olio EVO g 25 1,40

TOTALE g 1780 100

Inserire in macchina polveri e olio con il 60% di acqua preparata e impastare per 3 minuti in prima velocità; aggiungere il sale e impastare ancora per 2 minuti, inserendo altra acqua. Portare in seconda velocità, mettere la restante acqua e, dopo 3 minuti, la polentina di segale, finendo di idratare; lavorare per altri 7 minuti. Far riposare per 15 minuti e formare le palline da 150 g, mettendo in lievitazione a 26°C, fino al raddoppio. Spennellare con chiara d'uovo (o acqua) e cospargere di sesamo nero. Cuocere in forno a vapore 100%, a 115°C per 5 minuti, con l'ausilio dell'anello alla base dei panini, e poi ancora a 190°C secco per 8 minuti.

Devono risultare dorati, croccanti fuori e morbidi all'interno. Nel frattempo, preparare una tartare di gambero condita con una marinata, da cappare della forma del panino. Adagiare dell'avocado a ventaglio alla base, il burger di tartare di gamberi, il cavolo rosso ed una maionese fatta in casa, ben agrumata.

Giambattista Montanari
 Foto Vincenzo e Matteo Lonati





carine
HOSTE



COMENDA

ugolini
Pasticceria da Napoli



PASTICCERIA
INTERNAZIONALE



pietroberto



SIRMAN



ZUCHELLI
PASTICCERIA



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

FIOR DI BUSINESS

Sono le creazioni colorate e invitanti, in forma di mono e di macro torte, che occhieggiano dalle vetrine del negozio **Simo**, la pasticceria che sognavo di Alassio, Sv, e da quelle delle loro pagine di Ig e del neonato "sito delivery", e che a breve saranno presenti in altri contesti



In alto, Simone Rupil e Alessia Fornasier con la torta a base di carote di Albenga, olio EVO della riviera ligure e Chinotto di Savona, con cui hanno vinto la sfida come miglior pasticceria della provincia di Savona di "Cake Star", talent show con Damiano Carrara e Katia Follesa, realizzata a settembre 2019 e trasmessa il 20 marzo, caratterizzata al centro "da una ciotola di cioccolato con all'interno un pinzimonio floreale e guarnita da carote e fiori, tra cui begonia e verbena".

Ve li avevamo fatti conoscere sul n. 312 del settembre scorso, entusiasti ed emozionati per l'apertura in primavera e la stagione estiva più che positiva. Ritroviamo ora **Simone Rupil** e **Alessia Fornasier** ancora più carichi e propositivi: l'attività è stata in parte rivoluzionata, ma i fondamentali sono rimasti. Il lavoro, diversamente intenso nonostante il Covid-19, la creatività e la passione per il loro mestiere. Un anno e mezzo istruttivo, vissuto tra rodaggio, ritmi elevatissimi, vittoria nella sfida fra pasticcerie del Savonese in "Cake Star", che continua a portare fan in negozio, fino al lockdown, lavorando molto e bene con i social che hanno sostenuto delivery e asporto. E ora ci raccontano di grandi novità.

Il raddoppio e un nuovo sbocco

Sono due le notizie che Simone e Alessia, affiancati da **Eugenia**, ormai esperta assistente di pasticceria, ci rivelano. La prima viene a seguito del più che buon successo in poco più di un anno di attività: Simone si sta organizzando per ampliare il laboratorio e potere così aumentare le quantità in vista dell'apertura a breve di un secondo negozio a marchio, nel territorio che va da Sanremo a Mentone, in Costa Azzurra. La seconda consiste nell'aver stretto un accordo con un'azienda fornitrice di prodotti gourmet agli yacht di alto bordo a cui vendere le loro proposte. Un canale aggiun-



Il vasetto composto da una bavarese alla viola, lime, meringa, gel di lampone, pan di Spagna e cioccolato croccante, impreziosito da fiori edibili bio.



per le creazioni monumentali per eventi e nozze. Un filo profumato unisce quasi tutto il suo repertorio, la presenza dei fiori, eduli e bio, che conferiscono alle creazioni un tocco di raffinatezza e di identità del territorio: siamo infatti nella Riviera dei Fiori, terra rigogliosa e ricca di serre, baciata dal sole e allietata da miti temperature. Da qui l'idea de **Il Vasetto** "che abbiamo sviluppato per la Festa della Donna - interviene Alessia -, che è piaciuta molto e che ripresentiamo con gusti differenti, il tutto totalmente edibile, composto da

tivo redditizio e un ritorno d'immagine cospicuo.

Fiori eduli, profumato punto fermo

Riavvolgendo il nastro, prima della pandemia Simone e Alessia erano con noi tra i fiori eduli di **Ravera Group**, tra cui individuare nuovi colori, profumi e aromi per le mono e le torte monumentali. Usciti dalla serra c'è stata una coinvolgente degustazione di confetture e gel a base di erbe e fiori bio, tra cui Passion Fruit e timo, Cassis e melissa, Nasturzio e fragola, Begonia e melograno, frutto di sperimentazioni per arrivare al prodotto finito che troverà valorizzazione a settembre, sia in negozio che nell'e-commerce.

È un perfezionista Simone, forse grazie al riuscito mix di formazione tecnica affiancata all'apprendimento e alla passione nutrita fin da ragazzo. Non si è infatti accontentato di modernizzare la tradizione, ma ha scelto una via sua, innovativa e di-

scretamente rischiosa per una città come Alassio. Non mignon, ma mono e torte sui generis, creative e colorate, e predilezione



Scenografica cheesecake con cuore di lampone e cremoso alla vaniglia.



Frolla al cacao, banane spadellate, crema Simù e bavarese al caramello con mango. Frolla croccante alle mandorle, crema di ricotta ed erba Luisa, con un fresco tripudio di clementine.

una bavarese alla viola, lime, meringa, gel di lampone, pan di Spagna e cioccolato croccante.

Iniziative apprezzate

Non solo creatività in laboratorio, ma anche iniziative per aumentare le vendite e servizi per accrescere la cultura del gelato, instillando anche nei più piccoli la passione per la pasticceria. Eccole. La prima è il **servizio delivery** che, pur con un surplus di impegno e fatica, ha dato grandi soddisfazioni e che ha trovato a inizio giugno il suo ideale completamento con l'apertura del sito **simolapasticceriachesochnavo.com/delivery**, che prevede la consegna gratuita a domicilio non solo in città, ma fino a Cervo Ligure e Ceriale, e in spiaggia.

"È pratico, intuitivo, super veloce, ideale per scegliere le mono e il metodo di pagamento, e rimarrà come servizio stabile. In alternativa, si potrà scegliere di ritirare il dolce in negozio".
La seconda, partita a dicembre, si chiama

Simo Kids e "prevede in determinati periodi dei laboratori per bambini dai 7 anni in su. Un'esperienza per stimolare la curiosità e il desiderio di scoperta dei piccoli, che ha riscosso immediato successo; i bambini si divertono in un'attività sana e manuale, e i genitori apprezzano i risultati in termini di soddisfazione e di loro meritato riposo!".
simolapasticceriachesochnavo.com

Emanuela Balestrino




Una delle torte nuziali realizzate da Simone Rupil, con pan di Spagna, chantilly e lamponi freschi, ricoperta di panna.



Come un piccolo Eden

Sembra di entrare in un piccolo Eden una volta superata la soglia delle serre di **RO Group Ravera Bio** di Marco Ravera ad Albenga, Sv. Filari di fiori, sentieri colorati, effluvi di profumi, una vera sinestesia, in cui vista, olfatto, tatto e gusto sono messi in gioco per degustare sul campo e apprezzare qualità e utilizzi di moltissime varietà erbacee e floreali. **floridamangiare.it**





Intervista al siciliano
Andrea Giannone
che nella sua città vive
ed opera per
rinnovare ogni giorno
il suo sogno dolce

IL SOGNATORE DI SCICLI

L'idea di partenza di questo articolo nasce per onorare l'esperienza didattica di **Andrea Giannone** di Scicli, Rg, maturata a Budapest. Infatti, in febbraio, è stato ospite della **Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete** - Associazione Nazionale Dolciaria dei Pasticcieri Ungheresi, in qualità di docente di pasticceria siciliana. Ma, per apprezzare l'importanza che questo evento ha significato per la sua carriera, è indispensabile che io racconti la sua vita. Una vita, tra l'altro, coinvolgente, perché collegata sin dalla nascita al mondo dei dolci.

Andrea è figlio e nipote d'arte, da sempre in pasticceria. E cosa sogna un bambino nato e cresciuto in mezzo ai sacchi di farina e zucchero, inebriato dai seducenti profumi emanati dal laboratorio? Un bambino iniziato al lavoro giocando a modellare il marzapane e ad impastare i biscotti seguendo le amorevoli parole di nonna **Rosa**, di mamma **Grazia** e di papà **Pippo**?

Sognare – lo sappiamo benissimo – è l'attività più bella della nostra vita: lo facciamo anche ad occhi aperti. Tuttavia, quasi sempre, i sogni rimangono desideri irrealizzabili. Certe volte, però, il fascino dell'impossibile fa palpitare il cuore delle persone importanti vicine al sognatore e l'unione fa la forza: così si verifica il miracolo e il sogno diventa realtà...

Andrea, dopo aver lavorato per più di 15 anni nella pasticceria di famiglia, grazie all'amorevole aiuto della nonna, dei genitori e di Alice, la sua anima gemella, nel 2016 realizza il suo sogno. Ad inizio marzo, a due passi dal centro della città, inaugura la **Pasticceria Andrea Giannone**.

La fotografia dell'inaugurazione è un'immagine speciale: ritrae tutti coloro che vi hanno contribuito e lo scatto immortalava il momento della traboccante felicità collettiva. La più felice di tutti è senza dubbio nonna Rosa: è lei che taglia il nastro rosso. E chi altri avrebbe dovuto tagliarlo? Il politico di turno? Assolutamente no, i Giannone si sono fatti, con orgoglio, da sé. Negli anni Sessanta, nonno **Carmelo** e Rosa, contadini di Modica, lasciano i campi e la loro città per cercare fortuna nella vicina Scicli. Questa si rivela essere la loro America – ad appena 10 km di distanza! – e sono



Andrea Giannone con nonna Rosa e Pippo Giannone.

loro stessi gli artefici di una straordinaria metamorfosi: da contadini a *cosaruciari*. In Sicilia, in quel periodo, il *cosaruciario* era colui che faceva e vendeva le "cose dolci", il dolciere e, cioè, l'antesignano del pasticcere così come oggi lo intendiamo. Per affrontare la loro missione, Carmelo e Rosa – oltre alla personale esperienza nel preparare i biscotti della tradizione – si affidano all'insegnamento di una delle tante botteghe presenti a Modica e, con questo prezioso bagaglio di conoscenze, aprono nel 1969, a Scicli, la Dolceria Giannone. Il successo è immediato. E prosegue nel tempo.

Rosa quindi, all'inaugurazione della pasticceria di Andrea, ha ben diritto di essere più felice di tutti: il nastro rosso che taglia unisce l'entusiasmante futuro del nipote al suo glorioso passato. È una gioia immensa che la capostipite aveva già provato negli anni Ottanta, quando le redini della dolceria erano passate al figlio Pippo. Ma con i nipoti – tutti i nonni lo dicono – le emozioni raddoppiano. La vita di Rosa (classe 1937) è legata dunque a quella di Andrea (classe 1981) e a quella di Pippo (classe 1956): il nipote e il figlio sono testimoni del suo amore per l'arte di preparare i dolci che, mezzo secolo fa, le ha salvato la vita. La figura di questa piccola grande eroina, che ho avuto la fortuna di conoscere, mi rievoca i versi di una delle poesie più belle del poeta americano **Ezra Pound** ("Il suo nome è stato rapito e sequestrato da un'organizzazione politica di estrema destra che a Pound si richiama, ma che con la sua opera ha ben poco a che fare", Massimo Cacciari): "Quello che veramente ami rimane/il resto è scorie/ Quello che veramente ami non ti sarà strappato/ Quello che veramente ami è la tua vera eredità".



Un momento del seminario dedicato alla pasticceria siciliana, tenuto a Budapest da Andrea Giannone. A lato, l'inaugurazione della pasticceria.

UNA DOLCE EREDITÀ

Il nostro – che oggi è anche membro di Duciezio, l'Associazione Culturale della Dolceria Pasticceria Gelateria Siciliana presieduta dal sottoscritto – eredita dunque dai nonni e dai genitori l'amore per il suo lavoro. E la mia intervista, al suo ritorno da Budapest, inizia con una domanda chiave.

Andrea, da cosa si capisce che il tuo amore per la pasticceria è autentico?

È semplice! Quello che per gli altri è sofferenza e sacrificio, per me è gioia e soddisfazione. Io ci sono nato e cresciuto in questo mestiere. Da grande, per perfezionarmi, ho iniziato a frequentare stage di accreditati maestri, ma le mie prime preziose conoscenze le ho imparate in maniera naturale, seguendo l'esempio di nonna e dei miei genitori. Nonno, purtroppo, era già morto quando ho iniziato a frequentare assiduamente il laboratorio.

Aiutami a ripercorrere le tappe principali della tua vita.

Non posso che partire da Scicli: sono innamorato della mia città. Adoro i suoi monumenti, le sue chiese, i suoi palazzi (in apertura, foto di un balcone in stile barocco di Palazzo Beneventano), la sua storia, le sue tradizioni, le sue campagne... Sono

orgoglioso che abbia ricevuto dall'UNESCO il titolo di Patrimonio dell'Umanità. E in questi anni, grazie alla fiction del Commissario Montalbano, è diventata famosa in tutto il mondo. Penso che il mio amore per Scicli e per la sua bellezza abbia in qualche modo influito sul mio carattere e sul mio sentimento estetico: lo percepisco nettamente quando esprimo la dimensione artistica nel mio lavoro.

Come ti sei formato oltre agli insegnamenti di famiglia?

Una tappa importante è stata quella di aver frequentato la scuola alberghiera di Modica e di aver incontrato sui miei passi **Franco Ruta**. Benché fossi ancora studente, fui attratto dal "pozzo" di conoscenze e di saggezza che era il maestro Franco. Grazie al suo carisma e al mito della sua **Antica Dolceria Bonajuto**, gli insegnamenti che mi elargì mi arrivarono dritto al cuore. Dietro suo incoraggiamento partecipai ad un concorso organizzato dalla FIC a Chiaramonte Gulfi, Rg, città famosa per magnificare il maiale in cucina. Ebbene, pur non essendo un cuoco, mi ritrovai al primo posto. L'idea che mi diede il maestro, di condire il maialino nero ragusano con il cioccolato, conquistò il palato



di tutti i giurati. Ricordo ancora lo sguardo sbalordito di mia madre quando mi vide rincasare con la coppa gigantesca del vincitore assoluto. Dovetti faticare molto per convincerla di non averla rubata!

Quale insegnamento ti ha lasciato?

Non dimenticherò mai il suo monito quando gli dissi che, da grande, sarei andato via dalla Sicilia. Le sue parole mi emozionarono perché compresi per la prima volta l'importanza del valore politico, sociale e culturale di restare nella propria terra per continuare a lottare. "Anche tramandare il gusto della tradizione – mi disse – è una preziosa lotta che contribuisce a migliorare la vita del luogo dove si vive. E custodire la tradizione non vuol dire fermarsi e rinunciare alla ricerca del nuovo. Anzi, al contrario: se tu conosci e rispetti il passato, sei avvantaggiato e autorizzato a costruire il futuro". Sull'onda di questa lezione riuscii ad affrontare mio padre e a incoraggiarlo a introdurre nella nostra produzione anche la pasticceria moderna. Gli dimostrai che si potevano declinare la tradizione e l'innovazione senza il rischio di mischiare capre e cavoli. E questa fu per me – e anche per la mia famiglia – un'altra tappa



In alto, Andrea e Alice. Qui, con i figli e i membri dello staff della Pasticceria Andrea Giannone (prima dell'emergenza Covid-19).

In Sicilia, in quel periodo, il cosaruciario era colui che faceva e vendeva le "cose dolci", il dolciere e, cioè, l'antesignano del pasticciere così come oggi lo intendiamo.

“Quello che veramente ami rimane/il resto è scorie/
 Quello che veramente ami non ti sarà strappato/
 Quello che veramente ami è la tua vera eredità”

Ezra Pound

importante. Continuiamo a produrre con amore i dolci di sempre, affiancandoli con mignon, mousse, torte moderne, uova di Pasqua personalizzate...

Ci sono altre persone che ti hanno ispirato nel tuo cammino?

La svolta determinante si chiama **Alice**: la mia dolce metà. Ci siamo sposati 10 anni fa e, oltre a darmi tre meravigliosi figli – **Giuseppe, Samuele e Stefano Maria** –, mi ha caricato nell'anima un'energia così potente, che mi ha consentito di affrontare con successo tutte le difficoltà. E poi grazie a lei, e all'aiuto di nonna e dei miei genitori, il mio sogno di avere una pasticceria tutta per me si è realizzato!

Come operate?

Oggi, io e Alice guidiamo la nostra bella pasticceria che a marzo ha compiuto 4 anni. Ci relazioniamo ogni giorno con un laboratorio all'avanguardia, dove sforniamo tutte le mattine la colazione artigianale. Successivamente organizziamo la produzione: siamo diventati bravi a bilanciare la tradizione con l'innovazione: non mancano mai le teste di turco, i mustaccioli, i biscotti di mandorla... così come sono sempre presenti all'appello mousse, bavaresi, mignon... e un'attenzione particolare è rivolta al reparto gelati e granite. Siamo egregiamente supportati dai collaboratori **Peppe Padua, Alessia Gugliotta e Jolanda Fidone**.

Ho saputo che nel 2019 hai partecipato a parecchi stage di formazione. Ricordo volentieri il corso tenuto da **Leonardo Di Carlo** in ottobre, a Ragu-

sa, dedicato ai tronchetti natalizi e alle mousse. Molto interessante pure quello con **Stefano Laghi** su frolla, sfoglia e torte da forno. Lo stesso tema della frolla e della sfoglia lo abbiamo affrontato anche con **Luca Montersino**. Mentre **Tommaso Molara** è il mio consulente per la cioccolateria e la creazione di uova di Pasqua. A tal proposito, ho la soddisfazione di mostrare la realizzazione inedita delle teste di moro in cioccolato: la mitica coppia, icona della sicilianità!

E so che in febbraio hai vissuto una fantastica esperienza a Budapest: ne vogliamo parlare?

Nella capitale ungherese sono stato invitato dall'Associazione Nazionale Dolciaria dei Pasticcieri Ungheresi per tenere un corso di due giorni sul patrimonio della pasticceria siciliana. Ho potuto constatare subito che i 30 partecipanti, suddivisi in due categorie (professionisti e apprendisti), erano tutti molto motivati e così sono stato incoraggiato a spiegare molte specialità. Ho potuto spaziare dai biscotti di mandorla alle *mpanatiglie*, dai cannoli alle teste di turco. Ho trascorso giornate fantastiche all'insegna dello scambio culturale, prezioso per crescere sia come uomini che come professionisti. L'accoglienza magiara è stata meravigliosa, l'organizzazione dei lavori nel laboratorio perfetta. Oltre ad elogiare la coinvolgente partecipazione di tutti i corsisti, devo ringraziare **Balázs Erdélyi**, presidente nazionale della Scuola di Pasticceria Ungherese, e la dottoressa **Nagy Ágnes**, la brava interprete che è



Andrea con Leonardo Di Carlo.

riuscita a tradurre pure i sapori e i profumi particolari dei dolci.

Come state affrontando le restrizioni causate dall'emergenza sanitaria?

Sto cercando di reagire nella maniera più saggia e quindi più costruttiva. È l'impatto iniziale che è stato traumatico, perché non mi aspettavo una tragedia di queste proporzioni. Ero convinto – come tutti – che il Coronavirus da noi non sarebbe mai arrivato. La Cina sembrava così lontana, lontanissima. E invece quell'incredibile storia che si racconta, sul mondo che è rimpicciolito fino a diventare un "villaggio globale", a quanto pare è vera. L'epicentro del Covid-19 è stato a Wuhan, ma le scosse sismiche sono arrivate in ogni angolo della terra. L'ordinanza di chiusura, le mascherine, l'obbligo di restare a casa, le città vuote, il conteggio quotidiano dei morti e il numero che aumentava di giorno in giorno: un incubo! La Fase 1 è stata angoscia allo stato puro. Ma penso che il primo obiettivo da raggiungere per ritornare a vivere sia quello di riconquistare la fiducia e la speranza che si ottengono rimettendosi in gioco. Per vincere. E quindi ognuno deve fare bene la propria parte: le istituzioni devono fare le istituzioni e i cittadini devono fare i cittadini, ma entrambi attivi e responsabili.

Il primo obiettivo da raggiungere per ritornare a vivere è quello di riconquistare la fiducia e la speranza che si ottengono rimettendosi in gioco. Per vincere.

E quindi ognuno deve fare bene la propria parte: le istituzioni devono fare le istituzioni e i cittadini devono fare i cittadini, ma entrambi attivi e responsabili.



Teste di moro in cioccolato.

Come vi siete organizzati per produzione e vendita?

Siamo ritornati in campo il 5 maggio e abbiamo riavviato la produzione affidandoci all'*home delivery*. Per favorire le prenotazioni, è determinante l'uso di WhatsApp, Facebook e Instagram. E devo dire che il riscontro è stato molto buono: abbiamo avuto una media di richieste di 12 torte al giorno, specie per festeggiare compleanni e lauree. Le commissioni sono arrivate anche da Genova, Milano, Torino... Parenti e/o amici dei festeggiati hanno fatto gli auguri – molto spesso a sorpresa – telefonando a noi anziché ad Interflora. E posso testimoniare che è bello recapitare in questo contesto le torte ed essere contagiati, non dal Covid (!), bensì da bellissime esplosioni di gioia e sorpresa.

Vi siete avvalsi di aiuti esterni per impostare la "ripartenza"?

Per inaugurare la Fase 2 e ritornare ad accogliere i clienti in pasticceria, mi è stato di grande aiuto **Claudio Arrabito**, il mio coach d'impresa. La collaborazione con lui

è iniziata lo scorso ottobre e i risultati sono stati immediati. E anche per la riapertura il suo lavoro è stato prezioso. Alcuni giorni prima, ha organizzato una videoconferenza insieme ai miei collaboratori. Oltre a passare in rassegna tutte le procedure da rispettare, per garantire la sicurezza ed evitare ogni rischio di contagio, si è soffermato molto sull'accoglienza. "Se era già importante in 'tempo di pace' – ci disse –, l'accoglienza diventa fondamentale in tempo di Coronavirus". Le ragazze che stanno al bancone sono state motivate a ricevere i clienti salutandoli attraverso sorrisi coinvolgenti al punto tale da poterli esprimere con gli occhi, visto che gran

parte del volto è coperto dalla mascherina... Un discorso a parte è stato dedicato anche alla scelta delle piante da collocare nei punti chiave della sala, in modo tale che il locale si mostrasse nella sua veste e forma migliore, favorendo il distanziamento sociale.

Cosa cambierà per la tua attività e per il settore?

Tutto! E non solo per me: penso che cambierà tutto anche per l'intero comparto e per tantissimi altri settori commerciali. Siamo entrati, a tutti gli effetti, in un'altra epoca: si parla ormai di avanti Covid e post Covid. Non è solo un problema di restrizioni e/o di distanze di sicurezza: sono i rapporti umani che sono già cambiati e che subiranno ancora notevoli cambiamenti, con enormi ripercussioni sul piano delle relazioni e del lavoro. La domenica intorno alle 12, per esempio, mi piaceva uscire dal laboratorio e andare in sala, solitamente stracolma di persone. Era uno spettacolo vedere la folla di clienti, ciascuno con il numero dell'eliminacode, attendere il proprio turno per essere servito. Ed io mi sbizzarrivo a salutare un po' tutti con abbracci e baci. Davanti al bancone, molti mi chiedevano consigli. Ebbene, possiamo dimenticarci i banconi pieni di dolci pronti per essere venduti. La produzione per le vetrine sarà molto ridotta e si lavorerà soprattutto con la pasticceria espressa e le prenotazioni. Ma un fattore non potrà mai cambiare: la qualità del prodotto e l'importanza che essa ricopre per il successo di un'azienda. E per qualità del prodotto si intende l'unione felice tra maestria del pasticciere e ingredienti eccellenti. Qualunque scenario si verrà a concretizzare nel prossimo futuro, l'incidenza della qualità del dolce resterà sempre fondamentale. **agpasticceria.it**

Salvatore Farina

Qualunque scenario si verrà a concretizzare nel prossimo futuro, l'incidenza della qualità del dolce resterà sempre fondamentale.

GRANITA AL CIOCCOLATO CON BRIOCHE

Granita

acqua	l	2
saccarosio	g	600
cacao amaro	g	100
stecca di cannella	n	1
fondente 70%	g	50

Portare a bollire tutti gli ingredienti in casseruola. Rimuovere la stecca di cannella, mixare e filtrare, poi passare in mantecatore.

Brioche

1 autolisi

farina 330W	g	890
latte fresco intero	g	430
uova intere	g	150

2 impasto

farina 330W	g	110
-----------------------	---	-----

lievito di birra	g	30
zucchero semolato	g	150
pasta d'arancia candita	g	150
sale fino	g	20
burro di latteria	g	400
bacca di vaniglia	g	2

Con gli ingredienti del punto 1 preparare un'autolisi e lasciare riposare, coperta, per 40/60 minuti a 20/22°C. Una volta pronta, mettere l'autolisi in macchina e aggiungere zucchero, farina, lievito e pasta d'arancia candita. Iniziare ad impastare per circa 5-7 minuti e unire il sale: subito dopo, il burro mescolato con la vaniglia. Lasciare puntare per un'ora circa a 22°C, coprire e mettere in frigo per tutta la notte. L'indomani formare sfere da 60 g circa, mettere su teglia a far lievitare a 27°C per 2 ore circa. Spennellare di uovo sbattuto, cospargere di zucchero a velo e cuocere in forno a 180°C per 14 minuti circa.



CRISPELLE DI RISO

riso per minestre kg
latte fresco l
farina grano tenero tipo 00 g
latte fresco g

1 lievito di birra fresco g 50
2 sale fino g 30
500 buccia d'arancia n 1
100

In una casseruola scuocere il riso con il primo latte e buccia



d'arancia. Non appena il latte è assorbito, versare su teglia e fare raffreddare subito con l'abbattimento positivo. Togliere la buccia, impastare con farina, l'altro latte e lievito. Lasciare lievitare e poi, con un sac à poche, formare tanti piccoli bastoncini. Buttarli nell'olio a 180°C per 2 minuti circa o fino a completa cottura, con il sale.

TESTA DI TURCO

acqua g 1000
strutto g 1000
farina g 1000
uova n 60



Portare ad ebollizione acqua e strutto con un pizzico di sale. Unire la farina e rimestare. Versare in planetaria e aggiungere le uova poco per volta, poi dressare 12 pezzi con sac à poche con beccuccio a stella su teglia 40x60. Infornare a 240°C in forno statico, quindi farcire con ricotta o crema pasticcera.

TORTA ESOTICA - INNO ALL'ITALIA

Dolce fresco, estivo, nato 4 anni fa, quando decisi di differenziare la produzione introducendo dei semifreddi.

Qui in foto compare la versione per le occasioni importanti. Oltre ad un foglio di pan di Spagna bianco, ne preparo altri due, di colore rosso e verde, che ottengo con l'aggiunta di pasta al pistacchio e pasta alla fragola.

La versione classica della Torta Esotica prevede invece tre fogli di pan di Spagna bianco.

Per un foglio di pan di Spagna bianco

uova	g	225
zucchero	g	110
miele	g	25
farina 00	g	110
farina di mandorla	g	25

Porre in planetaria uova, zucchero, miele scaldato a 45°C e montare. Dopo circa 15 minuti mettere in prima velocità e aggiungere delicatamente le farine setacciate insieme. Cuocere in forno statico a 220°C per 6/7 minuti.

Per un foglio di pan di Spagna al pistacchio

uova	g	225
zucchero	g	110
miele	g	25
farina 00	g	110
farina di mandorla	g	25
pasta di pistacchio	g	50

Procedere come nella ricetta del pan di Spagna bianco, aggiungendo alla prima montata 50 g di pasta di pistacchio.

Per un foglio di pan di Spagna alla fragola

uova	g	225
zucchero	g	110
miele	g	25
farina 00	g	110

farina di mandorla	g	25
pasta di fragola	g	50

Procedere come nella ricetta del pan di Spagna bianco, unendo alla prima montata 50 g di pasta di fragola.

Semifreddo alla pesca

pesche a pasta gialla	g	200
meringa italiana	g	500
panna fresca semimontata	g	1000
zucchero	g	80

Lavare le pesche, eliminare l'osso e frullarle con lo zucchero; incorporarvi la meringa e poi la panna semimontata. Mescolare delicatamente fino ad amalgamare tutto.

Semifreddo alla vaniglia

panna fresca	g	1000
bacca di vaniglia		1
meringa all'italiana	g	500

Montare la panna con la vaniglia, quindi unire la meringa e mescolare piano piano.

Montaggio

Prendere il foglio di pan di Spagna alla fragola, bagnare con rum e stendervi sopra il primo strato di semifreddo alla vaniglia. Coprire con il foglio di pan di Spagna bianco, bagnare, cospargere tutta la superficie con tanta frutta tropicale a piacere, a pezzettini, e continuare con lo strato di semifreddo alla pesca. Terminare con il foglio di pan di Spagna verde ed abbattere. Sformare, rifinire con uno velo sottile di gelatina al limone e decorazioni di frutta.

Andrea Giannone
Pasticceria Andrea Giannone
Scicli, Rg

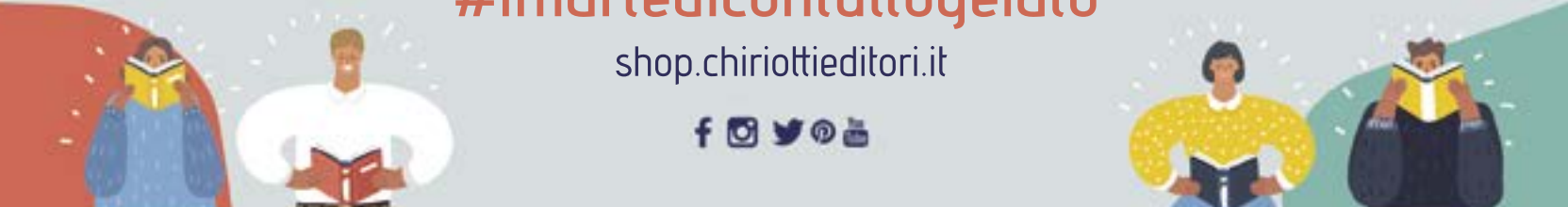


Siamo felici di tenervi compagnia e ci impegniamo a raccontarvi il mondo che cambia



#acasaconpasticceriainternazionale
#imartedìcontuttogelato

shop.chiriottieditori.it



FENOMENO ESPLOSIVO

Le abbiamo scoperte nella **fase 1** della pandemia.
Ci abbiamo preso gusto nella **fase 2**. Vanno avanti a coinvolgerci nella **fase 3**.
Le dirette sono ormai parte del nostro modo di interagire e, con ogni probabilità, continueranno a esserlo

Le dirette sono un servizio di streaming che i canali social come Facebook, Instagram e YouTube mettono gratuitamente a disposizione degli utenti perché possano condividere in tempo reale quello che fanno o ciò che vogliono comunicare. Si tratta di un mezzo digitale potente, in grado di abbattere le distanze tra le persone e favorire il coinvolgimento, potendo interagire con i protagonisti (che siano loro amici, colleghi o VIP), inviando domande, commenti o anche solo emoticon per far sentire la propria presenza. Queste prerogative hanno portato a una vera esplosione del fenomeno delle dirette durante la pandemia. Rinchiusi in casa, tutti noi ci siamo trovati quasi senza accorgercene a intensificare il nostro rapporto con i social che, ora più che mai, ci spalancano una finestra sul mondo. E le dirette - le quali, lo ricordiamo, esistevano anche prima - rendono l'esperienza più emozionante.

Sul piano tecnico, per usufruire del servizio come autori della diretta o come pubblico, basta essere iscritti alla piattaforma social e disporre di uno smartphone o un computer con connessione a Internet. Oltre a questi strumenti essenziali, per risultati migliori in termini di audio e qualità dell'immagine, ci si può attrezzare con microfono, luci e cavalletti. Volendo, tutti possono cimentarsi nelle dirette, ma perché l'esperienza sia efficace occorre sempre avere chiaro in mente l'**obiettivo da raggiungere** e il **pubblico a cui ci si vuole rivolgere**. Indispensabile è anche stabilire in precedenza l'**argomento da trattare**, partendo da una premessa e arrivando a una conclusione. Solitamente vengono proposte serie di dirette, e in tal caso è consigliabile inventarsi un **format** e predisporre un "**piano editoriale**", ossia una programmazione di contenuti (argomenti da trattare) e una calendarizzazione. Per riuscire a riunire un pubblico ampio la diretta viene preceduta da **post di notifica** qualche giorno prima, in modo da informare per tempo gli utenti potenzialmente interessati, che avranno così la possibilità di appuntarsi in agenda data e ora. Occorre poi trovare una **location** adatta, che può essere una stanza della propria abitazione sistemata ad hoc, magari creando scenografie con piante, quadri, poster oppure la classica libreria. Se la location è una cucina dovrà essere ordinata e pulita, ovviamente. In ogni caso, bisogna assicurarsi che non vi siano rumori in sottofondo. Per evitare spiacevoli sorprese occorre **fare prima delle prove e controllare il risultato**. Al momento di girare la diretta è consigliabile iniziare qualche minuto prima, in modo da verificare che tutto funzioni e anche per permettere alle persone di collegarsi senza perdersi la parte iniziale. Cruciale poi, in caso di chiacchierate *live* con altre persone, mettersi bene d'accordo e sapere come "introdurre" tecnicamente l'ospite (e anche lui deve esserne consapevole, per evitare problemi e monologhi imbarazzanti!). Insomma, la spontaneità tipica della diretta è fra i motivi del suo successo, ma non deve essere confusa con l'improvvisazione, sempre da evitare.

Le dirette social sono fra gli strumenti con cui molti fornitori di ingredienti e attrezzature ci hanno tenuto compagnia in questi mesi difficili. Ne abbiamo intervistati alcuni per capire meglio, attraverso le loro esperienze, tutte le potenzialità delle dirette, l'organizzazione necessaria e i possibili sviluppi futuri.



CARPIGIANI

Michela Iorio, giornalista e responsabile ufficio stampa
carpigiani.com

Come vi siete organizzati?

Ad aprile abbiamo iniziato a lavorare sul progetto "Gelato. Open for Business", un calendario di dirette social pensate con interviste a chi ogni giorno accende le luci in laboratorio e produce gelati e sorbetti. Siamo partiti l'11 maggio approfittando della fase 2 e dei chiarimenti forniti dalle autorità competenti in merito a home delivery e asporto. Ogni settimana programiamo due dirette in streaming sul canale YouTube

della **Carpigiani Gelato University** e, in contemporanea, sulla sua pagina Facebook, con una selezione di ospiti italiani e internazionali. Abbiamo iniziato con quattro storie tutte italiane, per poi spostarci in altre parti del mondo alla ricerca di soluzioni innovative e buone pratiche.

Avete studiato una "personalizzazione"?

Siamo partiti dalla creazione di un logo e dalla grafica per la comunicazione, banner per la diretta e *overlay*, le copertine dei video. Poi abbiamo sperimentato con alcuni programmi di streaming e la scelta

è caduta sull'uso di StreamYard, per effettuare la diretta su diversi canali in contemporanea. Abbiamo poi acquistato una *ring light led* per l'illuminazione e un microfono USB professionale per garantire la qualità dell'audio. Prima di ogni diretta abbiamo fatto una prova con gli ospiti, visto che tutto deve essere fatto a distanza. Importante anche la parte redazionale di raccolta immagini e informazioni per condurre l'intervista.

Quali feedback avete ricevuto?

A livello di immagine i commenti sono stati positivi, perché abbiamo scelto accuratamente i protagonisti delle interviste. I video sono disponibili sul nostro canale YouTube e sulle pagine Facebook e continuano a registrare visualizzazioni. Non si è trattata di un'iniziativa commerciale, parlando di gelatieri e non di tecnologia. Per questo motivo non è possibile misurare il risultato, ma crediamo che in questo momento sia importante dare il messaggio che gli artigiani di tutto il mondo si sono dati da fare studiando nuove strategie e soluzioni, lanciando un messaggio di vitalità e ottimismo.

Quali ulteriori potenzialità offrono le dirette social?

Dal 2 marzo con la Gelato University abbiamo lanciato i nuovi programmi dei corsi on line in diretta. Tra webinar, consulenze e demo su richiesta da parte dei nostri distributori, stiamo lavorando molto e in maniera efficace. Abbiamo poi anche preso parte al programma **Kitchen Quarantine di Massimo Bottura**: dirette Instagram quotidiane dalla cucina del grande chef. Dall'8 giugno sono partiti i corsi online in diretta di una settimana, per studiare, confrontarsi con i docenti e sentirsi parte di un gruppo in tutta sicurezza. L'applicazione delle dirette social per progetti formativi, di informazione e intrattenimento ha potenzialità enormi e sono sicura che anche gli strumenti tecnologici e le piattaforme di streaming miglioreranno sempre di più.

Continuerete a utilizzare questo strumento?

Sì, per i progetti formativi. Ci sono poi i contatti con gli chef italiani e internazionali che già hanno condiviso con noi le dirette. E non dimentichiamo i grandi eventi come **Gelato Festival** o **Coppa del Mondo di Gelateria**, che ci vedono coinvolti come partner, e che già in passato hanno utilizzato le dirette social come parte del mix di strumenti di comunicazione.

I social live di AMPI

Lontani fisicamente ma vicini nello spirito, gli amici di Accademia Maestri Pasticceri Italiani sono stati i protagonisti del ciclo di dirette Facebook **AMPI Social Live - Racconti di pasticceria**, durante le quali si confrontano su vari argomenti di interesse per colleghi e appassionati, con "numeri soddisfacenti e buona partecipazione", come ci conferma il responsabile generale **Matteo Belloli**, aggiungendo che gli appuntamenti continueranno per tutto l'anno. Sul fronte invece dei sempre attesi Simposi Pubblici autunnali, tutto risulta inevitabilmente rimandato al 2021. ampiweb.it



PAVONI ITALIA

Valeria Rovetta, digital marketing & social media specialist
pavonitalia.com

Come vi siete organizzati?

Il primo elemento che abbiamo considerato è stato quello della piattaforma su cui agire, scegliendo Instagram perché è il canale principale dove si concentra gran parte della nostra comunicazione, anche grazie alla massiccia base di follower.

Sono stati contattati gli ambassador, concordando una tempistica che agevolasse la partecipazione da parte del pubblico più "vicino" in termini di fuso orario.

Per ogni diretta è stata creata una scaletta di argomenti, dando spazio a quella che è l'identità di ogni ospite, traendo spunto da loro lavori (per esempio, nel caso di Antonio Bachour o Fabrizio Fiorani, le pubblicazioni con Chiriotti Editori) per arrivare a tratteggiare quelle che sono le caratteristiche distintive dello stile dell'ambassador come pasticciere. Trattandosi di una diretta da una pagina aziendale, l'obiettivo era non limitarsi a fare una "chiacchierata", ma tenere un taglio professionale, con contenuti rispettosi anche del difficile momento che stavamo attraversando. In questo senso siamo orgogliosi di avere avuto ospiti che hanno dato molta disponibilità a condividere gli accorgimenti che stavano mettendo in pratica, come esempio o

spunto per i colleghi all'ascolto. E si è dato spazio anche alle soluzioni Pavoni Italia che l'hanno reso possibile, ad esempio la linea di contenitori isoterme **Termobox** per il food delivery, così come tutti gli stampi monouso riciclabili e le attrezzature di facile utilizzo, anche senza avere accesso alle strumentazioni dei laboratori.

Consigli pratici?

In procinto di fare la diretta, è importante trovare uno spazio tranquillo e silenzioso, fare una prova su un account di appoggio e sincerarsi che dall'altra parte l'ospite sia pronto e non stia riscontrando difficoltà tecniche. L'ultimo passaggio, per noi fondamentale, è la telefonata a chiusura del live con l'ospite: oltre ad essere un momento per commenti a caldo, è un prezioso confronto per raccogliere ulteriori idee e consigli per le dirette future.

Quali feedback avete ricevuto?

Le persone erano molto felici di scambiare anche solo dei saluti virtuali e ascoltare i professionisti che ammirano. Dai commenti, in termini d'immagine abbiamo avuto successo nel dimostrarci un brand rispettoso nei confronti della situazione critica anche per le attività commerciali. Il tono leggero che lo strumento ci autorizza a impiegare non si è tradotto in superficialità di contenuti, ma ci siamo impegnati ad offrire idee per cercare di cogliere opportunità, oltre ai sacrifici im-

posti dal periodo. In termini commerciali, avere degli ambassador che hanno scelto di lavorare con noi, perché credono nella qualità dei prodotti e nella serietà che mettiamo in ogni fase del lavoro, ha fatto sì che emergessero commenti molto positivi nella chat. Sia durante che dopo la diretta, sono arrivate richieste per preventivi o informazioni per individuare un distributore di fiducia.

Quali sono i plus?

La risposta immediata è quella di colmare la distanza sociale che questi mesi hanno generato. Lo strumento ha dimostrato due potenzialità ulteriori: per i clienti è stato un momento per interagire, confrontarsi e scambiare consigli e pareri non solo sui prodotti, ma anche su come

affrontare questo periodo per creare opportunità di lavoro. Una community temporanea, ma a fuoco. È stato uno step ulteriore per creare una comunicazione rapida e sincera con chi sceglie il nostro brand e abbiamo potuto raccogliere segnali importanti da integrare nelle strategie di sviluppo. Ci presentiamo "professionisti per i professionisti": per esserlo davvero, partiamo dall'ascolto delle loro esigenze.

Continuerete a utilizzare questo strumento?

Sì, ha mostrato molti pregi. Stiamo lavorando per impostare contenuti e forme che non nascano solo da una contingenza, ma che portino un valore aggiunto a chi dall'altra parte sceglie di dedicarci il proprio tempo, anche con contenuti e modalità diverse.

CLABO

Serena Crispiani, responsabile comunicazione
clabo.it



Come avete organizzato le dirette?

Abbiamo una società esterna che gestisce le questioni tecniche legate a web e social, che ha curato la regia delle dirette e ne ha permesso la realizzazione.

Commenti sull'efficacia?

Lo strumento delle dirette ci ha permesso un immediato ritorno in merito di visibilità e aumento dei visitatori delle nostre pagine.

Abbiamo raggiunto un target di pubblico fidelizzato, che ha gradito l'iniziativa e ce lo ha dimostrato scrivendoci e richiedendo informazioni sui prodotti discussi durante la diretta.

Sì è trattato di un momento non strettamente legato a finalità di tipo commerciale, abbiamo scelto argomenti di interesse più generalista per

iniziare a lavorare sulla *brand awareness* piuttosto che puntare a occasioni commerciali da costruire.

Quali potenzialità future vedete?

Siamo certi che in questo momento iniziative come le dirette social costituiscano un importante strumento per stare "vicini" ai clienti, sostenerli e fornire loro strumenti di analisi diversa per riprendersi da una quotidianità spesso molto pesante.

Proseguirete anche nel futuro?

Non è il nostro modo canonico di comunicare, ma affronteremo almeno altri due temi con questo strumento, che ci offre comunque la possibilità di un contatto più immediato con il pubblico.

Insta-pastrychef

Qualche anno fa 10 pasticceri da ristorazione - **Beppe Allegretta, Giuseppe Amato, Daniele Bonzi, Domenico Di Clemente, Loretta Fanella, Antonino Maresca, Antonio Montalto, Mario Pegini, Galileo Reposo e Luca Lacciamita** - diedero vita a **Pass121**, Collettivo di Cucina Dolce Italiana, un progetto finalizzato alla valorizzazione del concetto di dessert al piatto.

In che modo? Attraverso la condivisione di Passione, Alchimie, Scienze e Sogno (da qui il nome, che richiama pure la zona mezzo tra cucina e sala nei ristoranti). Lo spirito della condivisione li ha portati, a fine aprile, ad approdare su Instagram con una serie di dirette in cui, a turno, hanno affrontato varie tematiche di interesse. Nella cabina di regia i fratelli **Giovanna e Giuseppe Vignato** (lui purtroppo recentemente scomparso), che hanno dato una linea di indirizzo all'attività di comunicazione. "Abbiamo pensato che per Pass121 le dirette potessero essere un'ottima opportunità per avere più visibilità - ci riferisce **Domenico Di Clemente**, executive pastry chef al Four Seasons di Firenze. L'idea alla base era di raccontare il dessert al piatto. Abbiamo scelto argomenti specifici, mantenendo in primo piano l'identità della ristorazione, che è il filo conduttore". Dietro la trattazione di ogni argomento c'è uno studio che i componenti del Collettivo hanno affrontato a coppie, ricalcando il loro consueto modus operandi, ma incontrandosi in modo virtuale. "Con le dirette abbiamo toccato 200-250 visualizzazioni - prosegue Domenico -. Ci hanno permesso di arrivare a tutti, anche ai pasticceri da ristorante che ancora non conoscevamo. Siamo stati contenti di vedere che tra chi ci ha seguito c'erano colleghi, maestri AMPI, professionisti e anche molti ragazzi. Arrivare ai giovani è sempre stato uno dei nostri obiettivi". L'emergenza sanitaria sta pian piano rientrando e i componenti del Collettivo stanno poco alla volta riprendendo le attività lavorative, tuttavia l'esperienza delle dirette non verrà abbandonata, solo rivista nella cadenza, probabilmente con un solo appuntamento mensile, intervallato da piccoli interventi individuali.

PASS121
COLLETTIVO DI CUCINA DOLCE ITALIANA

BRAVO

Francesca Chiarello e Greta Piccotin, Gsg Service
bravo.it

**Da dove siete partiti?**

Per allestire le dirette abbiamo utilizzato gli strumenti che Instagram mette a disposizione. La cosa più importante per noi che ci occupiamo della comunicazione di Bravo è stata "calendarizzare" le dirette: non eventi live fine a loro stessi, ma parte integrante di una strategia di *content marketing*. Per questo abbiamo lanciato una serie di appuntamenti, con cadenza settimanale, che vedevano protagonisti chef di fama internazionale intervistati dalla brand ambassador **Sabrina Mancin**.

Quali risultati avete riscontrato?

Vantare tra gli chef coinvolti, in questa nostra operazione di *influencer marketing*, pasticceri e gelatieri di fama mondiale è stata una grande occasione di *brand awareness*, grazie ad **Antonio Bachour**, in collegamento da Miami, il cioccolatiere **Ariel Segesser**, da Buenos Aires, lo chef **Jacquy Pfeiffer**, fondatore della The French Pastry School (Chicago), il gelatiere e volto di Unconventional Gelato **Vetulio Bondi** e il gelato expert per il mercato asiatico **Luca Musolesi**. Ogni ospite

è stato scelto per dare una panoramica mondiale della situazione, degli approcci, delle soluzioni, dei vissuti e dei settori a cui Bravo si rivolge. Ogni diretta è stata occasione di scambio e dialogo, e non sono mancati i feedback commerciali grazie alla condivisione da parte degli chef della loro quotidiana esperienza con la tecnologia Bravo in qualità di clienti.

Quali potenzialità offrono le dirette social?

Rappresentano occasione di scambio reciproco, di formazione, di crescita personale e professionale, ma soprattutto un gesto di trasparenza verso i follower, con l'intento di farli sentire sempre più coinvolti nei progetti del brand. Riteniamo questo strumento fondamentale per la costruzione di un rapporto più informale e "ravvicinato".

Pensate di continuare?

Sicuramente sì, i risultati hanno superato le nostre aspettative!



VALRHONA ITALIA

Igor Maiellano, Business Unit Manager
inter.valrhona.com

Come vi siete organizzati?

Sia in autonomia, sia con il supporto della nostra agenzia di comunicazione MN Holding. Infatti abbiamo organizzato alcune dirette presso di loro e altre dalle case dei diversi moderatori.

Quali riscontri avete ricevuto?

Altamente positivi, infatti gli utenti ci hanno richiesto di continuare. Crediamo che il punto di forza sia stato aver affrontato argomenti attuali fornendo spunti e idee pratiche. L'obiettivo era quello di supportare le pasticcerie e i ristoranti sia da un punto di vista motivazionale che tangibile, tramite azioni concrete e interventi da parte di

professionisti che si sono distinti durante il periodo del lockdown con buone pratiche che fungessero da spunti di iniziativa e potessero risultare attuabili, anche nel post Covid-19.

Quali ulteriori potenzialità offrono queste dirette?

Durante l'emergenza sanitaria le dirette si sono rivelate strumento fondamentale, permettendoci di massimizzare la prossimità ai clienti ed essere sempre più vicini a loro su diversi fronti, e raggiungendo sempre più professionisti.

Come proseguirete?

Le dirette sono state di supporto, nel futuro ne valuteremo la reale fruibilità, in quanto il fattore umano risulta ancora imprescindibile nel nostro settore.

BARRY CALLEBAUT

Simone Annese, sales director Gourmet Division
chocolate-academy.com

Come siete partiti?

Le dirette sono state organizzate con almeno due settimane di anticipo ed un confronto con i protagonisti. Il nostro direttore **Alberto Simionato** ha gestito le relazioni e con l'agenzia è stato sviluppato un brogliaccio come guida agli argomenti: il cioccolato, il lockdown e come ripartire. Da queste premesse, sul nostro canale Instagram abbiamo programmato incontri con grandi chef e pasticceri, come **Davide Oldani**, **Ramon Morato**, **Floriano Pellegrini** e **Isabella Pofi**. Per le dirette abbiamo utilizzato Instagram perché funziona meglio, mentre su Facebook abbiamo proposto video-lezioni.

Quali feedback avete ricevuto?

Fra professionisti e *chocolate lovers*, le dirette hanno attratto circa un centinaio di persone ad ogni appuntamento, con un ottimo riscontro di



immagine, come ben dimostrano i dati sempre in forte crescita, soprattutto quelli di Chocolate Academy, con i follower di Instagram più che raddoppiati in un anno, mentre su Facebook abbiamo una copertura di 3 milioni di persone raggiunte in 6 mesi e 21.300 interazioni. Inoltre abbiamo avuto un buon ritorno anche dai nostri partner distributivi, sempre coinvolti all'interno delle nostre iniziative social, che ci hanno supportato nell'esecuzione dei progetti.

Quali potenzialità offrono le dirette?

Sono importanti per coinvolgere le persone e creare un rapporto informale tra docenti e studenti. Gli artigiani possono fare domande e approfondire tematiche che più rispondono alle loro esigenze quotidiane. L'esperienza fatta ci ha fatto conoscere con mano le potenzialità che la tecnologia offre a un settore come il nostro. Sappiamo che la sfida è di ampliare la potenzialità di questi strumenti da meri mezzi comunicativi a veri strumenti di supporto per i clienti, sfruttando la tecnologia per erogare servizi ad alto valore aggiunto.

Continuerete anche in futuro?

La pandemia è stata l'occasione migliore per far partire un progetto che era già in cantiere. Eravamo già pronti a rendere più interattiva la comunicazione sui social. Per il futuro abbiamo previsto un forte rafforzamento della nostra presenza sul web. Allo stesso tempo, essendo consapevoli che il nostro lavoro è fondato sulla emozionalità e sensorialità del cioccolato, l'online non potrà mai del tutto sostituirsi all'offline. La sfida è riunire ed integrare le due modalità, specie per quello che riguarda la didattica. Su questo punto stiamo già finalizzando importanti nuovi progetti che riguardano la Chocolate Academy. Non posso dire altro se non che ci aspettano grandi sorprese!

POMATI

Giovanna Pomati, titolare
pomati.it

Come vi siete organizzati?

A inizio lockdown abbiamo intuito che il contatto e il dialogo con i clienti dovessero essere mantenuti attivi e l'opportunità fornita da determinati social media andava sfruttata. Abbiamo cercato di coinvolgere collaboratori storici, in modo da proporre argomenti che avessero un certo appeal sulla consolidata clientela. L'impronta social fa parte del nostro DNA e consolidare il rapporto tra azienda e follower rientra negli obiettivi aziendali.

Quali feedback avete ricevuto?

La velocità del mezzo di comunicazione ci ha permesso di avere feedback immediati. La bellezza di dimostrare la qualità del nostro prodotto, a distanza, passando dalla porta preferenziale dei device dei clienti ci ha dato modo di farci conoscere ulteriormente.

Quali potenzialità offrono le dirette social?

Le potenzialità dei social media, quando utilizzati con cognizione

di causa, evitando sotterfugi e scorciatoie nell'acquisizione di follower, sono enormi.

Offrono un contatto diretto tra produttore e consumatore, senza filtri, dando la possibilità all'azienda di veicolare un messaggio chiaro,

potente e senza fronzoli. Ci si presenta e si dà la percezione di sé, senza intermediari, per un confronto immediato.

Continuerete su questa strada?

Continueremo coinvolgendo anche i clienti nella scelta delle tematiche da affrontare.



DEBIC

Emanuela Tesselli, Marketing & Trade Manager
debic.com

Come avete "sfruttato" le dirette?

Durante il periodo di lockdown siamo riusciti con dinamismo ad attivare dirette in cui abbiamo coinvolto diversi partner, per mantenere un dialogo con gli operatori e trovare un modo diverso per essergli

vicini, continuando a garantire loro supporto tecnico e ispirazionale. Abbiamo realizzato, e lo facciamo tuttora, dirette dal nostro laboratorio dove i Culinary Advisor e gli Ambassador Debic mostrano tecniche, ricette e danno suggerimenti per riprendere le attività.

Quali feedback avete ricevuto?

I feedback sono stati positivi e ci hanno portato a cercare sempre nuove idee per continuare a migliorare e offrire argomenti stimolanti.

Abbiamo anche organizzato dirette con i nostri grossisti per consolidare così la partnership commerciale e rispondere in modo univoco alle necessità di un mercato che sta affrontando una grande sfida.

Quali ulteriori potenzialità possono offrire?

Le dirette social permettono una comunicazione immediata e diretta con gli operatori, coinvolgendoli in ogni argomento affrontato. E sempre di più si integreranno ai "normali" strumenti di comunicazione, con un'offerta di interazione sempre più completa.

Continuerete a utilizzarle?

Nel futuro, ma come già avevamo cominciato a fare prima, continueremo a integrarle a tutto quello che facciamo per amplificare sempre di più i messaggi di formazione, conoscenza e ispirazione.



Noi 4.0

per Voi 1.0

Brillante direttore di **SigepGiovani**, formatore e divulgatore, **Calzari** risponde ai vostri dubbi e quesiti. Per inviare domande, andate su **pasticceriaextra.it**

Ciao Samuele, complimenti per le tue ricette! Vorrei chiederti un consiglio: devo preparare un caramello salato per guarnire biscotti tipo "occhi di bue", ma il problema è che cola e non riesco a farlo più denso. Potresti darmi una tua ricetta? Grazie mille, Angelo

Buongiorno Angelo, tieni presente che la consistenza finale del caramello salato è dato da due elementi: la temperatura dello zucchero e il quantitativo di burro. Potendo modificare poco la temperatura dello zucchero, perché otterrebbe un caramello troppo amaro, potrà modificare il quantitativo di burro che renderà la crema più dura, se mantenuta in frigorifero, e più morbida se utilizzata a temperatura ambiente. Di seguito la mia versione, che ritengo possa essere un giusto compromesso rispetto alle sue esigenze.

Salsa al caramello salato

zucchero semolato	g	260
burro	g	120
panna fresca	g	200
focchi di sale	g	10

Far imbrunire lo zucchero in un pentolino, senza mescolarlo. Nel frattempo scaldare la panna quasi sino a bollore. Unire la panna allo zucchero cotto e spegnere il fuoco. Mescolare, per amalgamare al meglio gli ingredienti, ed aggiungere il burro tagliato a pezzi e i focchi di sale. Lasciare raffreddare e versare nei vasetti.

Buongiorno, ho sentito parlare in tv di panificazione con li.co.li., ma non so cosa voglia dire esattamente. Nel mio locale realizzo pane con lievito naturale e sono soddisfatto del prodotto, ma vorrei sapere se esiste qualche metodo più innovativo o vantaggioso.

Buongiorno,
Li.co.li. sta per lievito in coltura liquida. Di fatto si tratta di un lievito naturale, che ha però un'idratazione che può arrivare anche al 120%. Una delle principali differenze di utilizzo del lievito naturale "tradizionale" o del li.co.li. consiste nella tipologia di fermentazione.
Di norma, all'interno del lievito naturale tradizionale i microorganismi consumano in una prima fase l'ossigeno presente, moltiplicandosi, e in un secondo momento inizia il vero e proprio processo fermentativo.
Il lievito in coltura liquida contiene invece molto più ossigeno al suo interno rispetto a quello tradizionale, permettendo una moltiplicazione dei microrganismi maggiore. Ciò permette una fermentazione migliore riducendo, in parte, il tempo necessario perché si compia. Oltre all'aspetto pratico durante la panificazione, un'altra particolarità riguarda il rinfresco, che non dovrà più essere costante come nel lievito naturale tradizionale: si potrà rinfrescare il proprio li.co.li. anche ogni 30 giorni e in modo molto più rapido rispetto al tradizionale. Per farlo consiglio di utilizzare una frusta, perché ciò permette di inglobare al suo interno ulteriore aria, quindi ossigeno.
Un aspetto forse un po' negativo riguarda il tempo di preparazione iniziale, che prevede un supporto costante da parte nostra. Per iniziare si può partire con una quantità di 10 g di acqua e 10 g di farina messi insieme in una ciotola. Dopo averli mescolati, vanno lasciati a temperatura ambiente, non coperti. Dopo circa 45 minuti, si possono aggiungere altri 10 g di acqua e altri 10 g di farina e si ripete l'operazione. Essa va ripetuta più volte, a distanza di tempo via via maggiore: 45 minuti, poi 60 minuti, 1 ora e mezza, 2 ore...
Bisogna mantenere una consistenza simile allo yogurt e, dopo qualche giorno, il prodotto inizia a produrre delle bolle. A quel punto, è pronto: il li.co.li. può essere conservato in frigorifero, in un vasetto non chiuso ermeticamente, e rinfrescato all'inizio ogni settimana, ma successivamente anche ogni 30 giorni, come si è detto prima. Per i rinfreschi, la dose che consiglio è la stessa quantità di lievito, sia per la farina (forte) che per l'acqua.

Samuele Calzari
samuelecalzari.com

Pomati[®]
CHOCOLATE TECHNOLOGY

OGNI DETTAGLIO E' IL DETTAGLIO PIÙ IMPORTANTE

Pomati[®]

open

Quando l'Industrial Design dialoga con l'Arte e gli Artisti,
la realtà non può che progredire.

pomati.it

T5



T8



**T10 con Carrello
Basculante**



Follow Us!

pomatigroup 

T20



T35



Bassina





VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



Donare

GUSTO FACENDO DEL BENE

Il 100% del nostro cacao è tracciabile presso i nostri 10.262 produttori. Grazie a questi stretti legami, possiamo vigilare sul miglioramento delle condizioni di vita dei lavoratori, e garantire la qualità delle fave di cacao. Insieme, facciamo del bene con del buono. Christine CHARLES - Partner di Valrhona dal 1992 - Madagascar

NICOLA FIASCONARO NOMINATO CAVALIERE DEL LAVORO

Il pasticcere **Nicola Fiasconaro** di Castelbuono, Pa, è tra i 25 nuovi Cavalieri del Lavoro nominati dal Presidente Sergio Mattarella lo scorso 2 giugno.

“Sono onorato di questo riconoscimento – commenta –, che voglio condividere con i miei fratelli **Fausto e Martino**, e con il nostro compianto padre **Mario**, anima della nostra azienda, oltre che con i nostri dipendenti, che ci hanno consentito di raggiungere negli ultimi vent’anni traguardi impensabili per una piccola realtà del Sud come la nostra. Noi non smettiamo mai di sognare e cerchiamo con il lavoro e la passione di difendere il nostro Made in Italy e di portarlo sempre a testa alta nel mondo”.
Giunta alla terza generazione, la Fiasconaro è un’eccezione, con un fatturato di oltre 18 milioni di euro e una crescita del 20% su tutti i principali mercati. L’azienda ha sempre messo al centro del suo pensiero le persone, la bellezza e la genuinità made in Sicily, con un indotto che segue anch’esso la territorialità. fiasconaro.com



Nicola Fiasconaro in una foto d’epoca, con il padre Mario e i fratelli Fausto e Martino.

100% vegetale, 100% gusto



**Pati
green**



Azienda leader a livello globale nella produzione di ingredienti e prodotti finiti, **CSM Bakery Solutions** amplia l’offerta a marchio **Masterline** con un’innovazione: **Pati Green**, la prima crema da montare professionale vegana, di origine completamente vegetale. La sua formulazione garantisce le massime prestazioni e la rende adatta a tutti coloro che ricercano prodotti per vegetariani, vegani e non contenenti lattosio o glutine, senza rinunciare a piacere e gusto. Da sempre Masterline affianca i professionisti nell’attività quotidiana, offrendo prodotti nel segno dell’affidabilità e dell’innovazione, come questa novità in linea con le più recenti tendenze di consumo. Oltre ad un’origine 100% vegetale, Pati Green vanta gusto fresco, leggero e delicato, che permette una facile personalizzazione. Versatile e adatta a tutte le principali applicazioni, è

miscelabile con svariati ingredienti, come panna, frutta, confetture, composte, succhi, crema pasticcera, crema nocciola o cioccolato... E, grazie alla sua capacità di inglobare aria, ha un’alta resa, garantendo elevato sviluppo e volume finale di montatura, presentando stabilità e ottima tenuta. Solubilità e freschezza ne fanno infine il prodotto ideale anche per le farciture. Per saperne di più e scoprire la promozione di lancio, contattare il proprio distributore Masterline di zona. masterline-italia.it - csmbakerysolutions.com



Confetture per l’estate

Sine è la linea di confetture extra da forno **Menz&Gasser** presentata a Sigep, ottima sia per la farcitura e il riempimento, pre e post forno, sia per il congelamento. La minor quantità di zucchero rispetto alle tradizionali passate da forno assicura una struttura morbida anche in negativo, rendendo il prodotto adatto come inserto per torte moderne, per aromatizzare impasti o creme, bavaresi o semifreddi e per variegare il gelato. Disponibile nei gusti albicocca, ciliegia, fragola, frutti di bosco, mora e pesca/maracuja, contiene il 60% di frutta e assicura ottima resa, anche in estate. Ogni gusto è confezionato in secchiello da 2,4 kg richiudibile e 100% riciclabile. menz&gasser.it



DECORARE IL GHIACCIO

Lo studio sull'applicazione dell'aerografia indiretta speculare non si ferma, grazie all'instancabile attività di **Nicola Giotti**, ideatore della tecnica e autore di **"Metamorfosi"**

Nel suo libro **"Metamorfosi"** (shop.chiriottieditori.it), **Nicola Giotti** codifica e illustra nei dettagli dell'aerografia indiretta speculare, innovativa tecnica decorativa che consente evoluzioni e sfumature costanti, grazie all'incessante ricerca del professionista, con la complicità di **Damaride Rossi**.

In una seguita diretta Facebook [#casaebottegaJalisse](https://www.facebook.com/casaebottegaJalisse) con il duo musicale Jalisse (Nicola



METAMORFOSI

Nicola Giotti - Chiriotti Editori
106 pagine - € 30 - app € 15,99
shop.chiriottieditori.it

ha sempre in serbo iniziative e sorprese imprevedibili!), si è parlato del libro e delle nuove applicazioni dell'aerografia sul ghiaccio. "Ci siamo orientati a creare composizioni di ghiaccio diverse da ciò che si vede nei concorsi - racconta l'artigiano -. Abbiamo scelto una linea a metà strada tra la produzione commerciale e i concorsi, per realizzare qualcosa di impatto senza essere scultori di ghiaccio. Per questo ci siamo avvalsi degli stampi di silicone per un'esigenza non solo artistica, ma anche tecnica. Uno dei primi scopi da superare era riuscire a produrre un ghiaccio trasparente, difficile da realizzare in laboratorio, tenendo l'acqua in movimento durante la fase di raffreddamento". L'uso del silicone però permette, per sua natura, di ritardare il raffreddamento, così da consentire all'acqua di congelare restando trasparente. "Stiamo intensificando gli studi a riguardo, ma ciò che è certo è che le nostre creazioni consentono un gioco di trasparenze, capace di siglare un'ulteriore firma stilistica all'aerografia indiretta speculare". La prima sperimentazione su ghiaccio li porta a realizzare la Piazza Rossa. Due le difficoltà: l'incapacità del colore di resistere all'acqua e, come si è detto prima, il mantenimento della trasparenza del ghiaccio, data la sua tendenza a diventare opaco. Due limiti superati. La presentazione ufficiale della tecnica ha avuto luogo durante la citata diretta con i Jalisse dedicata ai rapporti tra Italia e Russia, alla presenza di Irina Petrenko, responsabile ENIT in Russia e Paesi CSI, di Rocky Malatesta del Cesvir, Centro Economia e Sviluppo Italo-Russo sui mercati esteri tra Puglia, Italia e Russia, e Beppo Tonon, mister dell'équipe italiana vincitrice della Coppa del Mondo della Gelateria ed ideatore di tecniche di intaglio.

Giampiero Castaldo: porto alla Camera di Commercio di Napoli la voce dei pasticciieri



La Camera di Commercio di Napoli si rinnova. E lo fa con l'avvicendamento di due consiglieri camerali, ovvero gli imprenditori **Giuseppe Danzi**, in uno dei seggi del commercio, e **Giampiero Castaldo**, in uno dei seggi dell'industria. Nella stessa seduta Castaldo è stato eletto con larga maggioranza componente della giunta camerale per l'industria. Egli è un apprezzato pasticciere, che porta avanti l'arte del padre **Antonio**, prematuramente scomparso nel 2017, a 61 anni, quando era presidente dell'**Associazione Pasticciieri Napoletani**. Attualmente Giampiero fa parte anche del consiglio direttivo dell'APN, guidata da **Ciro Scarpato**.

In cosa consiste questa carica che andrai a ricoprire?

Mi faccio portavoce delle volontà, delle istanze e dei bisogni delle imprese attive nella circoscrizione territoriale di Napoli e provincia. Inoltre, sono stato eletto a scrutinio segreto quale componente di giunta in rappresentanza del comparto industria.

Da pasticciere pensi di portare in consiglio anche la voce della tua categoria?

Certamente, cercherò di ottenere la giusta importanza per la mia categoria. Rappresentando al massimo le esigenze mie e dei colleghi. Essendo anche io un pasticciere, posso esserne un portavoce puntuale.

Un pensiero a tuo padre Antonio, grande lavoratore ed appassionato della professione. Cosa ti avrebbe consigliato?

Penso che mio padre sarebbe fiero di me, perché sto portando avanti i suoi insegnamenti e sono sicuro che mi avrebbe consigliato di fare ciò che già sto facendo!

Simona Buonauro

Addio a Silvano e al gelato d'altri tempi



Il precursore delle gelaterie artigianali moderne ci ha lasciati in marzo. Anima di un piccolo grande tempio del gusto torinese, in via Nizza 142, aperto nel 1960, **Silvano Moschini** era diventato negli anni un mito anche per i colleghi. Artigiano vero, aveva preceduto la rivoluzione della gelateria artigianale, partita da Torino nel nuovo millennio. Egli era la tradizione, la serietà della lavorazione, la scelta scrupolosa degli ingredienti a partire dalle materie prime di territorio. Pochi gusti, ma sublimi. In fondo era quel "Silvano gelati d'altri tempi" che per anni aveva stregato i palati anche dei pazienti del vicino ospedale Molinette.

Infatti i suoi gelati, soprattutto alla crema e alla crema di riso, erano consigliati dai medici per i loro valori nutritivi. Negli anni la sua fama è cresciuta, grazie al suo incessante lavoro sul campo per promuovere e proteggere la categoria, sempre mantenendo il suo profilo umile e schietto.

Nominato Cavaliere del Lavoro e Maestro del

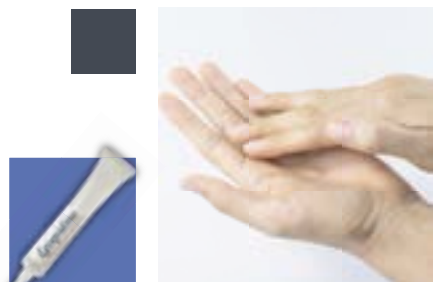
Gusto, quando l'età gli ha fatto lasciare il banco, ha passato il testimone ad **Enrico Senatore** e **Alessandra Girardello**, che avevano lavorato a lungo al suo fianco e che ora contribuiscono a mantenere inalterato il successo della gelateria.

Rinnoviamo le più sentite condoglianze alla famiglia.



Lesepìdina

igienizzanti



EFFICACE

Elimina il 99% della carica microbica testata

- Igienizzante per mani in gel al 70% o spray in soluzione idroalcolica al 75%, detergente, elimina il 99% della carica batterica testata. **Formulazione per Mani come da indicazioni del Ministero della Salute Italiano e dell'OMS. In ottemperanza al Reg. 1223/2009.**
- Igienizzante spray per tessuti e superfici, disponibile anche in tanica. Soluzione idroalcolica al 75%, detergente, elimina il 99% della carica batterica testata. **Formulazione per tessuti e superfici come da linee guida del Ministero della Salute Italiano e dell'ISS. In ottemperanza al Reg. 648/2004.**
- Igienizzante per superfici, disponibile anche in tanica. Soluzione a base di Ipoclorito di Sodio, efficace per eliminare il 99% della carica batterica testata. **Formulazione per superfici lavabili come da linee guida del Ministero della Salute Italiano, OMS e dell'ISS. In ottemperanza al Reg. 648/2004.**
- Per informazioni consultare il nostro sito web: www.lesepìdado.it



+39 051.19987962

info@lesepìdado.it

lesepìdado.it

Ridurre lo zucchero con un ingrediente innovativo

La nuova fibra a base di cereali offre una dolcezza naturale e benefici per la salute, mantenendo la consistenza ottimale

Ad oggi molti consumatori sono ben consapevoli del fatto che l'aumento del consumo di zucchero può portare a sovrappeso, obesità e patologie correlate, ma le cifre parlano da sé: l'aumento del numero dei diabetici e altre malattie correlate avanzano inesorabilmente. Le organizzazioni sanitarie e i governi cercano quindi di contrastare il fenomeno con campagne informative. Chi produce alimenti da forno, sia l'industria che l'artigianato, punta quindi a modificare le ricette senza nulla togliere al buon sapore e ottimo gusto. **GoodMills Innovation** si è impegnata a tal fine nella ricerca, per produrre un ingrediente versatile, che assicuri dolcezza naturale e benefici per la salute: la fibra integrale **High-MAC**.

Ingrediente innovativo a base di cereali, non convince soltanto grazie alla ricchezza di fibre ultramicronizzate, essenziali alla salute intestinale, ma anche per il sapore dolce e delicato. MAC è l'acronimo di *microbiota accessible carbohydrates* (carboidrati accessibili ai microbioti), cioè carboidrati particolarmente biodisponibili, grazie alla loro struttura. La granulometria molto fine la rende un substrato fatto su misura per il microbioma e, a seconda del dosaggio, permette di etichettare i prodotti come ricchi in fibra.

La base della fibra integrale High-MAC è il cosiddetto frumento bianco che, a differenza del più noto frumento rosso, è naturalmente caratterizzato da leggera dolcezza. Oltre a chi produce prodotti da forno, con le fibre integrali della GoodMills Innovation anche le aziende del settore dolciario dispongono così di un ingrediente innovativo capace di ridurre il contenuto di zucchero fino al 30%, nei prodotti di pasticceria, creme spalmabili o farciture di crema, ottimizzandone al tempo stesso la consistenza e lasciando inalterata la sensazione al palato. La fibra integrale High-MAC è adatta soprattutto ai biscotti, conferendo più croccantezza (*crunch*) e dolcezza sottile. E anche nella produzione di torte cremose l'ingrediente migliora il profilo funzionale.

Prospettive: sistemi di valutazione per gli alimenti

Governi e associazioni di consumatori stanno discutendo su quali sistemi di valutazione possono incoraggiare i consumatori ad effettuare scelte consapevoli e benefiche per la salute. Una possibilità è il sistema **Nutri-Score**, introdotto in Francia nel 2017. Non solo fattori come il contenuto di zucchero, grassi o sale, ma anche la quantità di proteine e fibre contenute nell'alimento sono incorporati in un sistema a punti, che assegna un colore verde, giallo o rosso a ciascun alimento confezionato. Anche altri Paesi europei come Belgio, Olanda e Spagna hanno adottato il modello.

Al contrario, in Italia il governo e le istituzioni lo considerano una minaccia per i prodotti alimentari tipici, come olio d'oliva e pasta, scegliendo una soluzione diversa. L'Italia ha infatti proposto **Nutrinform Battery** alla Commissione UE nel 2019.

La nuova etichetta mostra, attraverso il simbolo della batteria, l'apporto nutrizionale dell'alimento in funzione del fabbisogno giornaliero e del corretto stile alimentare. Questo sistema alternativo mette in primo piano le indicazioni nutrizionali di un prodotto, senza dare patenti di salubrità.

Che si tratti di Nutri-Score o Nutrinform battery, il contenuto di zucchero è sempre un criterio fondamentale per l'industria dei prodotti da forno, soprattutto per i prodotti confezionati. Le fibre integrali High-MAC forniscono ai pasticceri l'opportunità di migliorare in modo significativo i prodotti tradizionalmente percepiti come "poco salutari" dai consumatori, ad esempio brioche o dolci affini, offrendo un'alternativa a basso contenuto di zucchero e ricca di fibre, che conserva un sapore gratificante al palato.



Il confronto tra la fibra di frumento High-MAC e varie crusche convenzionali mostra come la micronizzazione conferisca una struttura particulare particolarmente fine dell'ingrediente (immagine GoodMills Innovation).



I prodotti con meno zucchero e benefici per la salute sono l'alternativa per i consumatori attenti alla salute (immagine GoodMills Innovation).

Matteo Lamborghini
Ph.D.
responsabile vendite per l'Italia
goodmillsinnovation.com



Un classico anche per l'estate

Giuseppe Gagliardi opta per un classico, diffuso e amatissimo anche all'estero: il tiramisù. E per la sua preparazione impiega due prodotti della linea **Bakery Innovation** di **Eurovo Service**, referenze ottenute da miscelazione di zuccheri e uova 100% italiane di categoria A da allevamento a terra. Prodotti pastorizzati versatili, sono semilavorati tecnici dall'alta componente di servizio, che semplificano il lavoro in laboratorio, perché pronti all'uso con shelf life di un anno. **Pâte à Bombè** è ideale per creme al burro, parfait e gelati e per alleggerire mousse e crema tiramisù; ha ottima palatabilità e può essere rimontata più volte, mantenendo la struttura. **Sponge & Cake Bisquit** è a base di misto d'uovo e tuorli pastorizzati con zucchero.

È adatta per pan di Spagna classico, al cacao, alla nocciola, al pistacchio, al caffè, alla cannella, per genovese, arrotolati... eurovoservice.com



TIRAMISÙ

Crema tiramisù

Pâte à Bombe Bakery Innovation	g	330
mascarpone	g	500
panna fresca da montare (minimo 35% mg)	g	500

In planetaria montare la Pâte à Bombe a velocità medio/alta per circa 8 minuti. Nel frattempo, montare a parte panna e mascarpone insieme, in planetaria con frusta, fino a ottenere una struttura omogenea e cremosa. Raffreddare e riportare a 4°C entrambe le masse montate, mettendole in frigorifero. Incorporare la Pâte à Bombe al composto di panna e mascarpone e continuare a montare almeno 3-4 minuti per una struttura soffice.

Pan di Spagna classico

Sponge Cake & Bisquit Bakery Innovation	g	300
zucchero semolato fine	g	50
farina 00	g	175
fecola di patate	g	25

In planetaria, montare per 8/10 minuti a velocità medio/alta lo Sponge Cake & Bisquit insieme allo zucchero semolato. Nel frattempo, a parte, setacciare farina e fecola, rendendole ariose. Unire le polveri setacciate e, con un cucchiaino a spatola, mescolare con un movimento dal basso verso l'alto, delicatamente, fino a ottenere una massa omogenea. Dressare la massa montata su teglia foderata di carta da forno e cuocere 180/190°C per 10-12 minuti.

Inzuppatura per tiramisù

acqua	g	500
zucchero semolato	g	400
caffè liofilizzato	g	50
alcolato al caffè Lolli	g	200

Bollire l'acqua, aggiungere caffè liofilizzato e zucchero. Lasciare raffreddare a 40°C e unire l'alcolato al caffè.

MONTAGGIO

Bagnare il pan di Spagna con la bagna al caffè, posizionarne uno strato sul fondo di una pirofila rettangolare e, con un sac à poche, distribuire la crema tiramisù su 1 cm. Posizionare un altro strato di pan di Spagna bagnato, coprire con altra crema tiramisù, livellare e spolverare con una buona dose di polvere di cacao. Riporre in frigorifero per un'ora, quindi tagliare a quadrati di circa 6 cm di lato. Impiattare e decorare. Le dosi indicate servono per 13/15 monoporzioni.

Giuseppe Gagliardi



Pronti a far suonare la farina?

“La cucina è una delle pochissime attività umane che coinvolge tutti i sensi: tutte le percezioni sono sollecitate quando decidiamo di metterci ai fornelli e poi gustiamo ciò che abbiamo preparato. E per ogni ricetta che scegliamo, l'affetto e la cura sono sempre diversi: perché in quello che cuciniamo mettiamo anche un pezzo di noi, di come siamo e di come ci sentiamo in quel momento”. Queste sono le motivazioni che hanno spinto **Molino Pasi** ad affiancare ad ogni farina della sua gamma e ad ogni preparazione una colonna sonora originale, “che fosse il sottofondo delle nostre attività in cucina per aiutarci ad entrare nel mood giusto per realizzare sempre nuovi capolavori, a base di farina”.

Novembre le playlist costruite da Il Mugnaio, in collaborazione con **absent** e **Trunk Studio**, che accompagnano ognuna un pack, una ricetta e uno stato d'animo. “E ogni ricetta è ideata da un amico del Molino: pronti a far suonare la farina?!”. molinopasini.com



Per ispirare creatività

Sono due i nuovi prodotti **Frascheri** inseriti nella linea professionale. **Latte di Capra Biologico Intero UHT** è ottenuto da animali allevati in Piemonte con metodi di agricoltura biologica. I mangimi utilizzati sono privi di OGM e prodotti senza l'impiego di concimi chimici e agro-farmaci di sintesi. Gli animali hanno libertà di movimento e accesso a pascoli all'aperto. Il latte è quindi sottoposto a trattamento UHT ed è confezionato in TetraBrik Base da 1 litro e Bag in Box da 10 litri, consentendo di disporre di una scorta senza problemi di scadenza, da conservare a temperatura ambiente. Un prodotto quindi, tutto italiano, biologico e disponibile in contenitori pratici, ecosostenibili e sicuri.

Per chi rinuncia al latte e derivati, perché non in grado di digerirne il lattosio, **Panna UHT senza lattosio 35 % mg** è ottenuta mediante centrifuga di latte fresco. Essa è adatta per montatura in montapanna e particolarmente indicata per l'impiego professionale in gelaterie, bar, caffetterie, ristoranti. Perfetta per guarnire gelati, dessert, cioccolata calda e fragole, è disponibile in contenitore Tetra Brik Base da 1 litro: una soluzione ecosostenibile, igienica e sicura, che permette la rotazione delle scorte.

frascheriprofessionale.it



Fresco, fatto & servito

Gelato Live Show è il nome della linea **Staff Ice System** pensata per realizzare una gelateria artigianale in poco spazio, con investimento contenuto, senza la necessità di un laboratorio dedicato, per produrre, esporre, conservare e servire il gelato dal mantecatore al cliente, senza necessità di personale specializzato. In grado di garantire performance ed affidabilità, in tutte le preparazioni che richiedono il controllo delle temperature nelle fasi di raffreddamento e agitazione, è la soluzione in qualsiasi locale per gustare il gelato “fresco”. GLS offre 800 cm² di visibilità per vasca, contenente ciascuna fino a 6 litri di gelato artigianale, e la possibilità di mantenere consistenza e struttura del prodotto. Si caratterizza per l'integrazione tra l'elettronica di base e l'Inverter, per mantecare qualsiasi miscela, e rende possibile la conservazione di gelati, sorbetti e granite. Per il gelato è possibile impostare temperature diverse, per garantire una corretta spatolabilità senza dover modificare la ricetta. Disponibile anche con il programma di conservazione notturna, per maggior risparmio energetico, è dotata di 5 programmi di mantecazione e conservazione, con parametri già reimpostati oppure manuali. staff1959.com





Scegli lo stile giusto per il
Natale 2020



Scopri i vantaggi del
Sacchetto 19 Ideabrill

DA UN ALTRO PIANETA

Studiato dal campione del mondo Emmanuele Forcone per **Pavoni Italia**, lo stampo **Planet Ke024** (mm Ø 180x45 H; vol 1000 ml) è adatto alla realizzazione di dessert dall'effetto tridimensionale, come quello ideato dal pastry chef **Richard Hawke**. pavonitalia.com



ANACARDIER VANILLA

Dosi per circa 12 stampi Planet

Pan di Spagna leggero alla vaniglia (gluten free)

bacca di vaniglia	n	1
zucchero grezzo non raffinato	n	140
uova	g	45
tuorli	g	45
panna 35% mg	g	35
fleur de sel	g	1
mandorle in polvere	g	150
burro	g	125
albumi	g	160
zucchero semolato	g	18
farina di riso integrale	g	20,7

cornmeal fine*	g	20,7
amido di patate	g	20,7
lievito	g	3,6

* farina di mais ottenuta dalla macinazione del cereale secco
 Mixare i primi sette ingredienti. Scaldare il burro e aggiungerlo al composto, formando un impasto. Montare gli albumi con 18 g di zucchero per una meringa francese cremosa ed incorporarla nell'impasto, terminando con le altre polveri setacciate. Stendere su teglia 30x40 e cuocere a 180°C per 10/12 minuti.

Crocante di anacardi

burro di cacao	g	28
pralinato di anacardi	g	325
anacardi tostati e tritati	g	245

Fondere il burro di cacao e unire il pralinato; terminare con gli anacardi tostati e tritati, e distribuire sul pan di Spagna. Fare raffreddare prima di ricavare dischi da 5 cm di diametro.

Crema di anacardi

acqua	g	170
inulina (fibra 90%)	g	40
fleur de sel	g	1,6
fibra di agrumi	g	6
pralinato di anacardi	g	180

Scaldare l'acqua a 50°C, aggiungere le polveri e mescolare bene prima di portare a 70°C. Versare sul pralinato ed emulsionare. Distribuire in stampi Sfera PX4313. Abbattere.

Coulis di albicocca

purea di albicocca	g	374
inulina (fibra 90%)	g	20
pectina NH	g	6

Portare la purea a 50°C, unire inulina e pectina. Mescolare e portare a 85°C. Versare 15 g negli stampi da 5 cm. Sovrapporre i dischi di pan di Spagna/crocate e abbattere.

Mousse vaniglia e cioccolato

acqua	g	405
massa di gelatina (1:6)	g	80
copertura bianca Anéo 34%	g	345
sale	g	0,9
bacca di vaniglia	g	1
albumi pastorizzati	g	120
inulina (fibra 90%)	g	58

Fondere la massa di gelatina a 40°C. Sciogliere il cioccolato a



35°C. Versare la gelatina nell'acqua e poi il tutto sul cioccolato. Unire sale e bacca di vaniglia prima di emulsionare con un mixer a mano. Raffreddare a 22°C. Montare gli albumi con l'inulina per una meringa cremosa. Incorporare nella base al cioccolato.

Glassa neutra

acqua g 418
 succo di limone g 10
 zucchero semolato g 460 + 99
 pectina X58 g 13

Portare acqua, succo di limone e 460 g di zucchero a 50°C. Unire lo zucchero restato mescolato con la pectina, quindi mescolare e portare a 85°C. Utilizzare a 40/45°C.

Ricopertura di anacardi e cioccolato

burro di cacao g 62,5

olio di vinaccioli g 62,5
 copertura bianca Anéo 34% g 500
 anacardi tostati e tritati g 160

Portare burro di cacao e olio di vinaccioli a 75°C in pentola.

Versare sul cioccolato ed emulsionare con mixer a mano. Unire gli anacardi. Utilizzare a 30/35°C.

Montaggio

Versare la mousse negli stampi Planet PX432, collocare l'inserimento e abbattere. Smodellare e immergere le mono nella glassa neutra. Rimuovere la glassa in eccesso e immergerle nella ricopertura. Sistamarle su vassoio o teglia. Rivestire con la ricopertura anche le palline congelate di crema di anacardi, da usare come decorazioni. Terminare con foglia oro.

Richard Hawke per Pavoni italia



KIT REOPENING

L'emergenza Covid-19 ha creato una sospensione dell'attività usuale di un'azienda come **Pavoni Italia**.

"L'intuizione fa parte della nostra storia – dichiarano – e anche stavolta abbiamo cercato modi nuovi di fare business, per traghettare questo periodo e tornare appena possibile, e più forti, a fare quello che è il nostro core: contenitori, attrezzature, stampi e macchine per il settore industriale, horeca e artigianale della pasticceria e della panificazione. Abbiamo pensato a soluzioni che fossero funzionali a una ripartenza sostenibile e veloce: il **Kit Reo-**

pening prevede barriere protettive da banco o da terra (modulari o su misura), soluzioni idroalcoliche e visiere. Questo è il nostro contributo per permettere ai clienti di ricominciare a lavorare nel modo più efficace e sicuro". pavonitalia.com



Barriera da terra e barriera da banco Kit Reopening Pavoni Italia.

Per pasticceria da forno

Universal Cake è uno dei protagonisti della gamma **Maxima**, la nuova linea **PreGel** per pasticceria tradizionale da forno Made in Italy, composta da 10 referenze in polvere, che richiedono l'aggiunta di pochi ingredienti e pochi passaggi per un risultato garantito. Si tratta di un prodotto completo per la preparazione di torte da forno, plumcake e ciambelle, dal gusto naturale e delicato e dalla soffice consistenza, con una buona tenuta in sospensione degli ingredienti aggiunti prima della cottura: "è perfetta per numerose applicazioni e il nome Universal ha un solo significato: tante soluzioni!", dichiarano in azienda. E per completare, un'idea in più: "le creazioni possono essere ancor più golose con l'aggiunta dei **Pastry Fillings** della linea Five Star Chef, salse con pezzi corposi di frutta (dal 60 al 90%), dal sapore unico. La genuinità della frutta rende il prodotto delicato e leggero, grazie al basso tenore zuccherino presente negli aromi naturali". pregel.it



Contaminazioni

FERMARE I TUMORI CON LA DOLCEZZA

Uno studio sui derivati degli edulcoranti artificiali coordinato dall'**Università di Firenze** apre nuove prospettive per le terapie che bloccano la crescita delle cellule malate. Provenienti dai dolcificanti artificiali, due derivati potranno essere il punto di partenza per sviluppare nuovi farmaci antitumorali: questa la prospettiva aperta dallo studio di un team internazionale guidato da **Claudiu Supuran**, pubblicato sul Journal of Medicinal Chemistry. "Ricerche hanno messo in luce che, a dispetto dei timori per gli effetti sulla salute umana emersi negli scorsi decenni, le sostanze che compongono molti dei dolcificanti artificiali possono uccidere le cellule cancerose umane – spiega Supuran, ordinario di Chimica Farmaceutica dell'Ateneo fiorentino –. Il nostro studio si è posto l'obiettivo di individuare una versione di tali sostanze in grado di inibire con ancora maggiore efficacia un enzima, l'**anidrasi carbonica**, che favorisce nei tumori il meccanismo di crescita delle cellule malate".

I ricercatori – appartenenti all'Università di Firenze, all'Università della Florida, alla King Saud University e agli istituti egiziani National Research Center e Kafrelsheikh University – hanno studiato oltre venti sostanze combinandole con il sulfonammide/sulfamato contenuto negli edulcoranti, per sfruttare e potenziare le capacità di tale gruppo chimico di bloccare l'azione dell'anidrasi carbonica. "Alcuni dei composti, legati in posizioni specifiche con le strutture chimiche dei dolcificanti artificiali presi in esame – chiarisce il ricercatore –, hanno mostrato capacità ancora superiore rispetto agli edulcoranti stessi nel selezionare le varianti dannose dell'anidrasi carbonica, bloccando così cellule tumorali polmonari, prostatiche e del colon, ma senza danneggiare le cellule sane".

L'esperimento, condotto in vitro, ha permesso di individuare in particolare due molecole che, in futuro, potranno aprire la strada a nuove terapie antitumorali con effetti collaterali sempre più ridotti. **unifi.it**



FIORI DI SPEZIE

Si chiama **Fiori di Spezie** la linea gourmet firmata da **Fabio Barbaglini** e contraddistinta dalla complessità aromatica di ricette studiate in sinergia con una rete di produttori incrociati nel corso di una carriera lunga 30 anni: dalla micro roastery fiorentina **D612**, che fornisce alcune varietà di caffè specialty, alla "macelleria agricola" pistoiese Savigni, fino al laboratorio di pasticceria **Ateliereale**, che fa capo al ristorante stellato Antica Corona Reale di Cervere. **Fuà** è il foie gras marinato con Marsala, con sale grigio atlantico, pepe di Sechuan, pepe bianco di Sarawak, bacche di coriandolo, curcuma, cardamomo, a cui segue la cottura a vapore, senza aggiunta di conservanti, panna o burro.

COLTIVARE MICROALGHE

Impegnata da oltre trent'anni nello studio delle potenzialità delle alghe, **Tere Group** di Modena vende un kit per fotobioreattori per produrre Spirulina e Chlorella, disponibile per l'acquisto od il noleggio (teregroup.store). Un investimento pensato soprattutto per piccole e medie attività, come ristoranti, pasticci, agriturismi, che possono coltivare in autonomia le microalghe in un ambiente chiuso, senza bisogno di terreni agricoli o serre e farne uso per le proprie pietanze, come superfood o anche come colorante.

La Chlorella è un'alga coltivata in stagni ricchi di sali minerali ed è conosciuta per la sua azione purificante e curativa, grazie al suo alto livello di nutrienti e clorofilla. La Spirulina cresce sia in acqua dolce che salata, dalle proprietà anti-infiammatorie; è ricca di proteine, vitamine e ferro, e contiene discrete quantità di magnesio, potassio e manganese.



PANE BLU PANTONE

È la nuance dell'anno e **Matteo Cunsolo** la omaggia con il **Pane Blu Pantone 2020**, utilizzando l'infuso di una tisana preparata con i fiori essiccati del Butterfly Pea (*Clitoria ternatea*), originario del Sud-Est asiatico e conosciuto come "pisello blu" o "pisello cordofan". Il risultato è un pane dalle sfumature blu nella parte esterna e blu intenso all'interno, dal gusto dolce, erbaceo, con note che ricordano il sapore dei piselli crudi appena staccati dal baccello.

lasciare raffreddare.

Impastare la farina assieme a 550 g d'infuso per 5-6 minuti e lasciare riposare per almeno 30 minuti. Quindi, aggiungere i lieviti e la pasta di riporto con una parte dell'infuso rimanente. A metà impasto, unire il sale e, gradatamente, il restante infuso, fino ad un impasto liscio e di colore omogeneo. La temperatura finale dell'impasto è di 26°C. Lasciare riposare per 60 minuti. Tagliare del peso desiderato e fare una preforma; dopo un riposo di 30 minuti a temperatura ambiente, dare la forma finale. Lasciare lievitare per 90 minuti e infornare con il vapore, gli ultimi minuti con valvola aperta. Infornare prima con forno caldo e, in maniera graduale, abbassare la temperatura fino a terminare anche con 30°C in meno rispetto alla temperatura di partenza. Il tempo di cottura varia in base alla pezzatura.

Pane Blu Pantone 2020

farina tipo 2 W250	g	1000
lievito madre	g	250
pasta di riporto	g	250
lievito compresso	g	5
sale	g	18
infuso di <i>Clitoria ternatea</i>	g	680

Il giorno prima preparare la tisana. Utilizzare acqua a 70°C e lasciare i fiori di *Clitoria ternatea* in infusione per 13 minuti, dopo di che strizzare i fiori e

Il tuo nuovo alleato in laboratorio



TREVALLI Professional La 35®



PUNTI DI FORZA

- Struttura compatta
- Ottima tenuta e assenza di sineresi
- Gusto fresco e intenso
- Sapore pieno

APPLICAZIONI: Trevalli Professional LA35 è ideale per farciture e decorazioni ed è particolarmente indicata per la creazione di bavaresi, mousse e semifreddi. Ottima anche in cucina.

CARATTERISTICHE

- Origine animale
- 35% grassi
- Non omogeneizzata
- Sineresi 0/5 ○○○○○
- Stabilità: 5/5 ●●●●●
- Tenuta dopo 24h: 3/5 ●●●○○
- Overrun: 100%

FORMATI: 1000 ml Brik / 10 Lt BAG IN BOX

TREVALLI Professional La 38®



PUNTI DI FORZA

- Panna proveniente da allevamenti selezionati
- Gusto intenso di latte
- Struttura estremamente compatta e stabile
- Alta tenuta oltre le 24H, senza sineresi
- Ottima anche come ingrediente per le basi gelato

APPLICAZIONI: Trevalli Professional LA38 è ideale per decorazioni e farciture. Ottima anche in cucina.

CARATTERISTICHE

- Origine animale
- 38% grassi
- Non omogeneizzata
- Sineresi 0/5 ○○○○○
- Stabilità: 5/5 ●●●●●
- Tenuta dopo 24h: 3/5 ●●●○○
- Overrun: 120 %

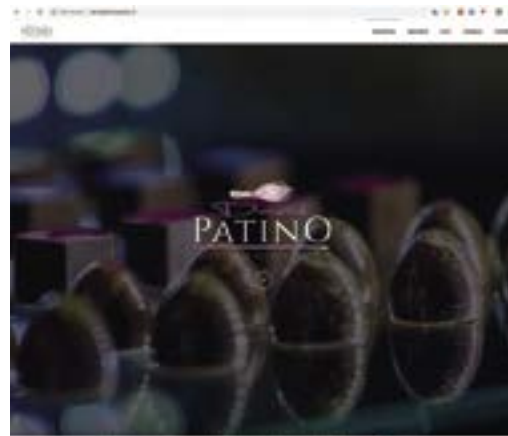
FORMATI: 1000 ml Brik / 10 Lt BAG IN BOX

Scopri di più su: www.trevalli.cooperlat.it

Il giramondo che ama il bean to bar



Si definisce un giramondo al cioccolato e noi lo seguiamo da tempo, facendo egli parte di quella "meglio gioventù" che tanto sosteniamo. **David Patino** è venezuelano e anche italiano, essendo cresciuto accanto a grandi professionisti, così come cittadino del mondo, sempre in viaggio fino al blocco "causa pandemia". Questo periodo lo ha condotto a studiare, sperimentare e aprire il suo sito davidpatinopastry.it, in cui si presenta e propone consulenze, forte delle collaborazioni con Cast Alimenti, Selmi, come tecnico bean to bar e in qualità di chef Callebaut dal 2017. Il suo obiettivo è far sognare con creazioni di cioccolato, con ricette messe a punto fra Panama, Bali, Perù, Colombia, Corea e Giappone, e dolci carichi di colore ed energia, dai sapori tropicali e funzionali. Sempre offrendo formazione one to one, in percorsi pratici e coinvolgenti, specie per il bean to bar.



Si rinnova Mantero a Genova

Sono tre i punti vendita che impreziosiscono Genova con la pasticceria di Stefano Mantero, noto da decenni come "il fioraio di Sampierdarena", per il suo grande talento nella decorazione, specie in ghiaccia reale. Oltre alla storica pasticceria di via Cantore, e alla caffetteria attigua, il locale di Sestri è stato appena rinnovato in grande stile, "battezzando" anche il nuovo brand concepito dalla figlia Stefania, amministratore unico della srl. Con coraggio e determinazione, a pochi giorni dalle riaperture post lockdown, proprio lei ci confida di essere "molto orgogliosa di queste tre realtà. Il punto vendita appena inaugurato è tutto dedicato a mamma Anna e sta già riscuotendo notevoli consensi, grazie anche ai prodotti artigianali sempre realizzati con passione da mio papà e da mio fratello Franco". stefaniamantero.it



L'unione fa la grande forza

Dal 1973 **Bruno's Bakery** allietta i newyorchesi, celebrando la pasticceria italiana. Dietro a questo mitico nome si cela una famiglia dal cuore grande, sempre unita davanti ai successi e alle traversie di questi anni: i **Settepani**, capitanata da **Biagio** con la moglie **Pina** e i figli **Salvatore, Joseph e Fina** (tutti presenti nella foto, assieme ai rispettivi compagni e figli). Una lunga e proficua storia imprenditoriale che oggi si esprime in due punti vendita a Staten Island. Ed è proprio con il capostipite che ci confrontiamo per avere un punto di vista statunitense su come e quanto l'emergenza sanitaria mondiale abbia influito sulla loro attività.

"Abbiamo chiuso il 23 marzo il punto vendita di Forest Avenue, lasciando operativa la 'casa madre' di Hylan Blvd, con un orario ridotto - racconta Biagio, originario di Ventimiglia di Sicilia, Pa -. Sul fronte del ristorante, abbiamo toccato perdite del 90%, operando con un menu limitato per take out e delivery, mentre la pasticceria ha reagito meglio, ma dovevamo proteggere il nostro staff ed è per questo che abbiamo lavorato solo noi della famiglia, tagliando l'offerta produttiva del 59% per concentrarci sui prodotti vantaggiosi, con shelf life più lunga, ridimen-

sionando anche le torte, per porzioni inferiori".

Ha funzionato l'e-commerce?

"Sì, gli ordini on line ci hanno permesso di lavorare, considerando che non siamo mai stati obbligati a chiudere. Abbiamo creato 4 formule di menu che sono piaciute molto. Abbiamo tolto tavoli e sedie, convertendo l'area in un mini market con tanti prodotti già confezionati, compresi pasta, marmellate, farina, pizza, lasagne e gnocchi surgelati, sughi, kit per decorare cupcake e biscotti, vaschette di gelato..."

Come guardi al futuro?

"Nell'immediato, non potendo prevedere grandi assembramenti, non potremo realizzare grandi torte o buffet festivi, ma cresce il business dell'on line, sia per delivery che per take away, considerando che la gente vorrà avere pochi contatti. Il distanziamento social e le nuove imposizioni hanno un impatto negativo sia per i clienti che per il personale. Una nota positiva di questo lockdown è però che abbiamo capito cosa significa essere umani, distaccandoci dalla spirale di un mondo avido. Almeno per me, *less is more* (meno è di più) è il mantra fondamentale!". brunosnyc.com





Decora®



★ TOP QUALITY ★

Stampi Antiaderenti

In acciaio antiaderente, consentono di cuocere in modo omogeneo le tue creazioni dolci e salate



Scopri tutti i prodotti su
[decora.it](https://www.decora.it)



Decora



Decora TV



Decoracondolcezza



Decoracakes

[#facilecondecora](https://www.decora.it)

IL CATALIZZATORE DEL LABORATORIO

Facciamo chiarezza su cosa sono e come funzionano gli enzimi, sugli ambiti applicativi nel settore alimentare e sugli aspetti di maggiore attualità

Gli enzimi sono catalizzatori biologici, ossia molecole (principalmente proteine) che accelerano moltissimo la velocità con cui avvengono le reazioni chimiche negli organismi viventi. La parola **enzima** deriva dal greco *en* (=dentro) e *zyme* (=lievito) e fu utilizzata per la prima volta nel 1878 dal fisiologo tedesco Wilhelm Kühne, quando descrisse la capacità del lievito di produrre alcool a partire da zuccheri.

Innumerevoli processi di trasformazione degli alimenti (desiderati o no) sono catalizzati da enzimi. Basti pensare ai prodotti da forno a lievitazione naturale: il processo fermentativo non avverrebbe senza gli enzimi prodotti da lieviti e batteri. Gli enzimi possono essere aggiunti a vari scopi nella preparazione di cibi e bevande, e l'industria alimentare ne fa ampio uso, ad esempio per produrre sciroppi dolcificanti, amido modificato, formaggi, bevande,

prodotti da forno, latticini delattosati. La produzione industriale avviene mediante estrazione da piante, animali o microrganismi, oppure per fermentazione microbica, la via attualmente più diffusa, in quanto presenta vantaggi economici, tecnici, etici e ambientali. Gli enzimi che si trovano in commercio sono disponibili in forma liquida o essiccata (granulare e in polvere). Generalmente si utilizzano in piccoli quantitativi, indicati dal produttore a seconda delle applicazioni, così come sono specificate le condizioni ottimali di impiego, quali temperatura e pH.

QUADRO NORMATIVO

La normativa di riferimento è stata armonizzata nell'Unione europea nel 2008, ciò significa che tutti i Paesi membri devono rispettare le stesse regole relativamente alla produzione e impiego di queste sostanze.

Relativamente all'**etichettatura**, non è obbligatorio riportare l'enzima in etichetta se esso è utilizzato come **coadiuvante tecnologico** (= sostanza che poi non si ritrova più nel prodotto finito oppure se ne trovano residui, ma senza effetti sul prodotto finito e sulla salute del consumatore).

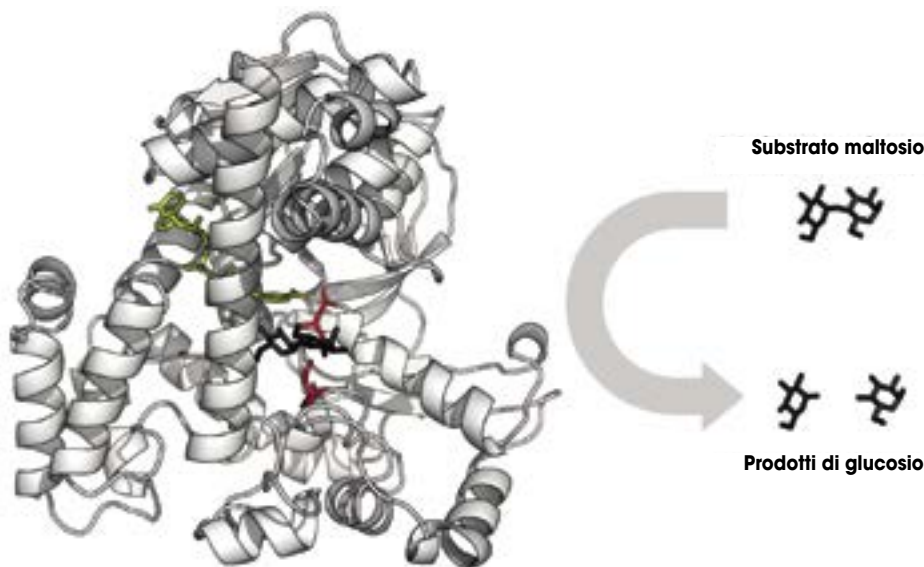
Alcuni enzimi sono autorizzati come additivi e devono perciò comparire nell'elenco degli ingredienti. Per la precisione rientrano in questa categoria solo due enzimi:

invertasi (E1103), che scinde il saccarosio in glucosio e fruttosio (ossia lo trasforma in "zucchero invertito") e **lisozima** (E1105), tipicamente impiegato nella produzione di formaggi stagionati per inibire la crescita di clostridi.

Dal 2008 è prevista la creazione di un elenco comunitario di enzimi alimentari autorizzati, ma esso ad oggi non c'è ancora. Nel frattempo continuano ad applicarsi le norme nazionali (oltre a quelle europee limitatamente ad alcuni settori normati in modo specifico, come succhi di frutta e vino).

COME FUNZIONANO

Gli enzimi sono molecole particolari dotate di una sorta di tasca, il **sito attivo**, che ha una forma complementare a una determinata sostanza, il **substrato**. Quando il substrato si "aggancia" al sito attivo l'**energia di attivazione** della reazione si abbassa e, di conseguenza, la reazione avviene molto più velocemente (immaginate l'energia di attivazione come una salita faticosa prima di una discesa libera). Ogni enzima è specifico per la tipologia di substrato e può catalizzare solo una specifica reazione (idrolisi, formazione di legami, ossida-



Rappresentazione tridimensionale dell'enzima glucosidasi, che idrolizza il maltosio in glucosio.

zione...). Una volta avvenuta la reazione, l'enzima non si consuma ma resta inalterato, pronto per ospitare un'altra molecola di substrato e far avvenire un'altra volta la reazione. Per questo motivo ne bastano piccolissime quantità per agire su un gran numero di molecole di substrato. Alcuni enzimi sono attivi così come sono, mentre altri per attivarsi necessitano di **coenzimi** (ad esempio vitamine) o **cofattori** (solitamente ioni metallici). L'azione si esplica in condizioni ottimali di temperatura e pH, che possono cambiare a seconda dell'enzima.

Riconoscere il tipo di enzima a partire dal suo nome è abbastanza semplice: il suffisso **-asi** è preceduto dal nome della reazione catalizzata. Ad esempio: le **idrolasi** sono enzimi che catalizzano l'idrolisi di molecole (cioè la loro scissione mediante inserimento di una molecola di acqua); le **transferasi** catalizzano il trasferimento di gruppi funzionali da una molecola a un'altra; le **ossidoreduttasi** catalizzano reazioni di ossidoriduzione; le **ligasi** quelle di formazione di legami... Poi ci sono i sottogruppi: le idrolasi, ad esempio, includono le **proteasi** che idrolizzano le proteine e le **amilasi** che idrolizzano l'amido. Vediamo insieme qualche esempio di impiego nella produzione di alimenti.

Sciropo di glucosio-fruttosio

È un dolcificante largamente utilizzato nell'industria delle bevande e dei dolci. Viene prodotto a partire dall'amido (per lo più di mais) sottoposto a 2 step di attacchi enzimatici. Dapprima agiscono le amilasi, che spezzano l'amido (polimero costituito da molte unità di glucosio), liberando il monosaccaride glucosio. Poiché il suo **potere dolcificante** è piuttosto basso (75, fatto 100 quello del saccarosio), per rendere lo sciropo più dolce si procede a un secondo attacco enzimatico, questa volta con l'enzima glucosio isomerasi, che catalizza la trasformazione del glucosio in fruttosio, un monosaccaride con potere dolcificante 150. Negli sciropi ad alto contenuto di fruttosio (**HFCS**, High Fructose Corn Syrup) la percentuale di fruttosio supera il 50%. Se invece è più bassa generalmente lo sciropo prende il nome di **isoglucosio**.

LO SAPEVI CHE...

Surgelati gli enzimi continuano ad essere attivi anche a temperature negative, seppure rallentando molto, di conseguenza reazioni di degradazione degli alimenti catalizzate da enzimi come ossidazioni, imbrunimento, idrolisi delle proteine, irrancidimento dei grassi, formazione di composti indesiderati, hanno luogo anche nei surgelati. Allo scopo di inattivare gli enzimi prima della surgelazione, i vegetali vengono sottoposti al **blanching**, una veloce scottatura mediante vapore o immersione in acqua calda.

Detergenza esistono detergenti enzimatici in grado di idrolizzare le molecole alimentari (proteine, lipidi, amido) facilitandone la rimozione. Servono anche per eliminare i biofilm, ossia formazioni di colonie batteriche racchiuse in matrici polisaccaridiche extracellulari, prodotte dai batteri stessi, aderenti ad una superficie e molto difficili da rimuovere.

Gelatina ananas, papaia, kiwi e fichi sono ricchi di proteasi e ciò ne rende impossibile l'utilizzo con gelatine proteiche, perché gli enzimi di questi frutti provocherebbero l'idrolisi delle proteine, impedendo la formazione della tipica struttura del gel. Per ovviare al problema si può sottoporre questi frutti ad un trattamento termico in modo da inattivare gli enzimi.

Latte delattosato

Si ottiene mediante trattamento con l'enzima lattasi, una idrolasi che scinde il lattosio (lo zucchero del latte) nei due monosaccaridi che lo compongono: glucosio e galattosio. In questo modo latte e derivati possono essere assunti anche dagli intolleranti al lattosio. Nella produzione di latte delattosato l'Italia vanta un primato: il processo è stato sviluppato la prima volta nel 1975 dalla Centrale del latte di Milano. All'epoca si utilizzava l'enzima immobilizzato su una resina attraverso la quale si faceva passare il latte. Oggi la tecnologia è cambiata e prevede la miscelazione dell'enzima nel latte, dove poi rimane (viene però inattivato dai trattamenti termici).

Prodotti da forno

L'utilizzo in questo settore è cresciuto negli ultimi anni, poiché permette di migliorare il risultato senza dovere dichiarare queste sostanze in etichetta. Questo perché gli enzimi, venendo distrutti dal processo di cottura, nei prodotti da forno finiti non svolgono più alcuna funzione e sono perciò considerati coadiuvanti tecnologici. Rimpiazzare gli additivi con gli enzimi, quindi, si traduce in un'**etichetta pulita**. Nella produzione di pane, lievitati dolci & Co. si possono ad esempio impiegare gli enzimi:

- **lipasi** idrolizzano i trigliceridi trasformandoli in digliceridi e monogliceridi, che hanno funzione emulsionante

- **alfa e beta-amilasi** scindono l'amido in molecole più semplici come glucosio, maltosio e destrine. Si impiegano per agevolare il processo fermentativo negli impasti lievitati e per rallentare il rafferma-mento nei prodotti finiti. Possono essere introdotti anche sotto forma di malto, che ne è ricco

- **asparaginas** trasforma l'asparagina (aminoacido coinvolto nella reazione di Maillard) in acido aspartico, evitando così la formazione di **acrilammide**, composto dannoso per la salute, per il quale la legge impone limiti massimi di presenza negli alimenti

- **transglutaminasi** è un enzima di *cross-linking*, che porta alla creazione di legami tra aminoacidi (glutamina e lisina). Si formano così reticoli proteici che stabilizzano la struttura dei lievitati. Si utilizza anche per ottenere un effetto "collante" e strutturante in prodotti a base di carne o alternative vegane, oltre che in gelati, yogurt e formaggi.

Rossella Contato

FONTI

Circolare Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali 20 febbraio 2009, Nuovi regolamenti comunitari riguardanti gli alimenti. Regolamento (CE) N. 1332/2008 del parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008. Robinson P. K., Enzymes: principles and biotechnological applications, Essays Biochem. (2015) 59, 1-41 www.worldbakers.com/enzymes-clean-label/ www.eufic.org/it/cosa-contengono-gli-alimenti/article/what-is-glucose-fructose-syrup-qa

BOSCHETTO FATATO



Terra al cacao amaro e mandorle

burro 82% mg	g	660	31,15%
farina 00 W120-150	g	500	23,60%
cacao amaro 10-12	g	400	18,88%
saccarosio	g	350	16,52%
granella di mandorla	g	100	4,72%
uova intere	g	50	2,36%
tuorli	g	50	2,36%
sale fino	g	9	0,42%

Sabbiare, in planetaria con foglia, il burro con farina e cacao.

Aggiungere uova, sale, zucchero e mandorle tritate. Chiudere l'impasto con pellicola e abbattere a -5/-8°C al cuore. Frullarlo congelato, così da crearne pezzi di piccole dimensioni, cuocere in forno a 180°C, valvole aperte, per 12-15 minuti, girando di tanto in tanto.

Crema pasticcera al lime

latte intero	ml	500	23,01%
tuorli	g	150	6,90%
saccarosio	g	125	5,75%



panna 35% mg	g	100	4,60%
succo di lime	ml	50	2,30%
amido di riso	g	20	0,92%
amido di mais	g	20	0,92%
buccia di lime grattugiata	g	6	0,28%
bacca di vaniglia	n	1	0,05%
sale	g	1	0,05%

Scaldare in pentola il latte con panna, bacca di vaniglia e scorza dei lime. Nel frattempo, in una ciotola, mescolare tuorli, sale e amidi. Quando il latte raggiunge gli 85/90°C, aggiungere il composto di uova, quindi terminare la cottura della crema. Unire il succo dei lime e abbattere a +4°C, coperta con pellicola a contatto.

Crema diplomatica al lime

panna 35% mg	ml	1200	55,22%
--------------	----	------	--------

Montare all'80% la panna, quindi unirla alla crema pasticcera al lime precedentemente preparata.

Polvere di agrumi

buccia d'arancia	g	50	33,33%
buccia di limone	g	50	33,33%
buccia di lime	g	50	33,33%

Far essiccare le bucce a 55/58°C. Una volta fredde, tritarle finemente in un cutter fino a creare una polvere fine. Tenere in un contenitore ben chiuso, lontano da fonti di umidità.

Cappelli dei funghi

cioccolato bianco 29%	g	200
colorante liposolubile rosso	qb	

Fondere a 45°C il cioccolato bianco, dividerlo in due parti e colorarlo con il colorante liposolubile rosso in percentuali diverse, così da ottenere un cioccolato rosa e uno rosso. Temperare i cioccolati, quindi fare dei dischetti, con un sac à poche, su carta acetata.

Impiattamento

Adagiare su un piatto la terra al cacao, quindi, con un sac à poche, formare degli spumoni di crema diplomatica al lime, ad imitazione dei gambi dei funghi. Poggiare sopra gli spumoni i dischetti di cioccolato colorati. Terminare con polvere di agrumi e foglioline fresche.

Gabriele Trovato
foto Saverio Pisano
ifse.it



MONOCROMIA... CHIARO E SCURO



Ciliegia e yogurt

Sole... è tempo di ciliegie

Meringa profumata alla ciliegia

zucchero	.g	325
liquore alla ciliegia	.g	65
acqua	.g	25
succo di limone	.g	2
albumi pastorizzati	.g	205

Cuocere a 123°C lo zucchero con acqua e liquore di ciliegia (prestando attenzione se l'alcool contenuto nel liquore dovesse fiammeggiare), versare a filo sugli albumi, aggiungere il succo di limone e montare fino a raffreddamento. Utilizzare la meringa per il semifreddo yogurt e ciliegia.

Semifreddo yogurt e ciliegia

meringa italiana profumata alla ciliegia	.g	530
yogurt magro	.g	286
panna semimontata 38% mg	.kg	1,160
polpa di ciliegia	.g	385

Unire alla meringa lo yogurt precedentemente miscelato con la polpa di ciliegia. Per ultimo aggiungere la panna. Mettere in forma e abbattere di temperatura.

Crema base

latte intero	.g	775
panna fresca pastorizzata 35% mg	.g	225
tuorli	.g	175
bacca di vaniglia	.n	1
zucchero	.g	165
amido di grano	.g	65
farina 00	.g	45

Cuocere latte, bacca di vaniglia e metà dello zucchero. Al primo bollore, unire la miscela preparata prima con panna, tuorli, la rimanente parte dello zucchero, amido di grano e farina setacciata. Raffreddare e passare a setaccio. Usare per la crema leggera.

Crema leggera alla ciliegia

crema base	.g	550
polpa di ciliegia	.g	360
gelatina	.g	18



panna semimontata	.g	895
zucchero	.g	80

Unire la crema base con polpa di ciliegia e gelatina, idratata e sciolta a microonde. Unire delicatamente la panna semimontata con lo zucchero, mettere in forma e abbattere di temperatura.

Base alla ciliegia

polpa di ciliegia	.g	200
zucchero	.g	135
pectina di frutta	.g	2

Unire il succo con lo zucchero miscelato con la pectina di frutta e cuocere a 104°C.

Glassaggio per la crema leggera alla ciliegia

base alla ciliegia	.g	100
sciroppo di zucchero (50 g zucchero + 50 g acqua)	.g	100
gelatina	.g	5,5

Unire la base con lo sciroppo di zucchero, aggiungere la gelatina idratata e sciolta a microonde. Il dosaggio potrà diminuire o aumentare in base al risultato finale voluto. Con il composto, glassare la crema leggera alla ciliegia e conservare in frigo.

Sbriciolato alla ciliegia

farina	.g	95
farina di mandorle	.g	10
zucchero a velo	.g	40
burro	.g	30
polpa di ciliegia	.g	45
albumi	.g	20

Unire gli ingredienti sopra elencati e fare riposare in frigo per un paio di ore. Sbriciolare il composto e cuocere a microonde, facendo attenzione che non caramellizzi.

Composta di ciliegia profumata allo zenzero

ciliegie pulite e denocciolate	kg	1
zucchero semolato	g	715
pectina di frutta	g	6,8
cucchiaino di succo di limone	n	1
zenzero fresco grattugiato	g	1,4

Denocciare le ciliegie, aggiungere un cucchiaino di succo di limone, zenzero grattugiato e unire il tutto allo zucchero miscelato con pectina. Cuocere il tutto fino a 104°C. Raffreddare e utilizzare.

Soffice alla ciliegia

burro	g	79
composta di ciliegia e zenzero	g	20
zucchero a velo	g	60
tuorli	g	48
albumi	g	62
zucchero semolato	g	18
succo di limone	g	2
farina di mandorle	g	45
polvere di anacardi semi salati	g	15
farina 00	g	95

Montare il burro con zucchero a velo e composta, aggiungere i tuorli e per ultimo gli albumi montati a neve con 18 g di zucchero e succo di limone. Unire delicatamente le farine. Mettere in forme adatte e cuocere al forno microonde.

Decorazione con sciroppo di glucosio cotto alla ciliegia

sciroppo di glucosio	g	50
base glassaggio alla ciliegia	g	25

Stendere su un foglio di silicone per uso alimentare e da forno il glucosio, miscelato con la base per il glassaggio alla ciliegia. Coprire con un foglio analogo e cuocere a 170°C. Appena bolle, togliere dal forno e aspettare che raffreddi prima di utilizzarlo.

Definizione

Posizionare sul fondo del piatto lo sbriciolato alla ciliegia, collocarvi sopra il semifreddo spruzzato con burro di cacao rosso, accanto posizionare la crema leggera di ciliegia glassata, il soffice alla ciliegia e, per ultimo, la decorazione e qualche ciliegia della confettura.

Giuseppe Giuliano
giuseppegiuliano.org
foto Giovanni Vernengo



LA DOLCEZZA DEGLI CHEF



Il Comparto Pasticceria FIC, guidato dal sottoscritto responsabile pastry chef **Giuseppe Giuliano**, in occasione di Expocook 2020 a Palermo, ha indetto cooking show animati da professionisti appartenenti alla Federazione, provenienti da diverse regioni d'Italia. **Fabio Gallo** è tra gli chef coinvolti nella giornata dedicata dal Comparto Pasticceria FIC al tema "Idee per il dessert al piatto con meno spreco alimentare", iniziativa che si inserisce nelle attività promosse nel progetto europeo LIFE Foster, per la riduzione dello spreco nella ristorazione. Il dessert è pensato in omaggio all'Emilia Romagna. Un elaborato basato sulle stagionalità degli ingredienti, un "uovo simile alla realtà", da preparare senza sprechi e con una adeguata presentazione..

Giuseppe Giuliano
fic.it

L'uovo alternativo

Per il finto tuorlo

crema ingleseg 100
addensante per uso alimentareg 2

(la dose è indicativa, usare il dosaggio consigliato dalle aziende produttrici come in scheda tecnica)

Preparare una normale crema inglese e distribuirla in stampi a forma di sfera. Porli in abbattitore fino al congelamento completo.

Per la glassatura

succo di frutta ACEg 100
gelatina vegetaleg 4

Riscaldare il succo di frutta a 85°C, poi unire la gelatina idratata e sciolta. Usare per glassare le sfere di crema precedentemente abbattute.

Per il finto albume

latte di mandorlag 200
farina di guarg 1
bacca di vaniglian 1

Portare a bollire e ridurre il latte di mandorla aromatizzandolo a piacere, poi incorporare la farina di guar. Porre il composto in abbattitore. Una volta freddo, si può utilizzare anche con il sifone, inserendo una o due cariche, a seconda della consistenza desiderata.

Per la macedonia di frutta

frutta di stagione a piacereg 100
zucchero moscovadog 10
acqua freddag 10

Preparare una macedonia di frutta e metterla a marinare con zucchero e poca acqua. Se gradita, unire una scorzetta di limone.

Montaggio

Posizionare sul fondo la macedonia di frutta lasciando uno spazio vuoto centrale. Sistemare con il cucchiaino (o con l'utilizzo del sifone), il finto albume. Al centro della cupola inserire il finto tuorlo. Completare il piatto con fiorellini eduli.



Fabio Gallo





PASSIONE E PRECISIONE

Ovvero, gli elementi indispensabili per lo svolgimento di corsi e demo di successo, con i suggerimenti di **Valerio Angelino Catella**

Cari amici di fumanti pignatte e lievitranti bigné, buongiorno a tutti!

Da tempo avevo in mente di scrivere un vademecum ad uso comune e condiviso ed ora ho trovato il tempo per farlo. Svolgendo da anni corsi e demo di cucina e pasticceria nei modi e luoghi più disparati, ho avuto la possibilità di cogliere alcune criticità e, commentando con alcuni di voi, ho realizzato che potrebbe essere utile una mini guida, con qualche suggerimento e indicazioni su come organizzare e tenere un evento frontale didattico. Essendo inoltre responsabile dell' **Ateneo della Cucina Italiana** in seno alla **Federazione Italiana Cuochi**, ho una ragione in più per condividere questo mio piccolo lavoro, sperando di farvi cosa gradita e, soprattutto, utile. Più che di regole, si tratta di suggerimenti, indicazioni, in alcuni casi opinioni, frutto di osservazioni sul campo e di esperienze vissute.

PER CHI ORGANIZZA (associazione, azienda, manager evento...)

IDEA DI BASE - TEMA - INDIVIDUAZIONE DOCENTE

Un corso, una demo o un evento sono costituiti da alcune fasi apparentemente autonome o separate che poi, ad un certo punto, convergono sino a costituire l'evento nel suo insieme. Per partire bene serve definire una precisa idea di base, individuando con chiarezza il tema da trattare e chi possa essere il docente/dimostratore che più possieda le competenze specifiche. Nel caso non si abbia modo di individuare un nominativo, si può fare riferimento alle sedi regionali o alla sede nazionale della

FIC, dove si possono reperire l'elenco dei formatori accreditati ed eventuali ulteriori suggerimenti.

Quando prendete contatti con il formatore, vi consiglio di essere più chiari e dettagliati possibile, cercando di dare quanti più dati su cosa desiderate. Ciò gli consentirà di rispondere al meglio alle vostre richieste. Utilizzate l'email, redigendo specchietti suddivisi in base ai punti salienti, per un reciproca e condivisa facilità di lettura. Ricordiamoci che, sovente, si contattano colleghi di altre regioni, che non si conoscono di persona o solo superficialmente (e viceversa) e, quindi, non si deve lasciare nulla al caso.

ORGANIZZAZIONE PREVENTIVA

Ponetevi le seguenti domande e date loro precise risposte: Chi fa cosa, dove, come? Perché e per chi?

Chi, nel gruppo organizzativo, ha la responsabilità delle varie voci logistiche? Gli addetti a comunicazione, allestimento location, iscrizioni corsisti, pagamenti e assistenza al docente sono solo alcune delle figure da individuare. Così come il rispondere alla domanda: perché vogliamo svolgere questo evento? E, soprattutto, per chi? Per colleghi? E di che livello professionale e competenze (basici, evoluti, livello gourmet o altro)? Oppure per studenti (di quali scuole e grado)? O, ancora, per appassionati non professionisti o pubblico generico (ad esempio in una demo pubblica)?

MARKETING e COMUNICAZIONE DEL CORSO

È questa una delle voci più importanti. Per

partire, il corso ha bisogno di iscritti ed è molto difficile raggiungere i potenziali interessati, convincerli e anche fare in modo che non si dimentichino! Organizzatevi con ampio anticipo con cartoline pubblicitarie, campagne social o con ogni altro mezzo. Ricordiamoci che sapere "vendere" un corso e comunicarlo è cosa fondamentale per avere un risultato assicurato.

LOGISTICA

Una buona logistica ed una mente rigorosa nell'organizzazione assicurano risultati oltre la media. Sovente il dimostratore giunge da lontano, in treno o aereo, e quindi organizzatevi come se foste un'agenzia viaggi che deve assistere un cliente straniero. Trovate un collaboratore che possa seguire gli spostamenti dell'ospite, soprattutto se proviene da lontano, pianificate i dettagli del soggiorno alberghiero e anche dei pasti. Sembrerà strano ma, di recente, un collega mi raccontava di essere stato abbandonato letteralmente a se stesso nelle ore pomeridiane e serali, oltretutto in un Paese dove si parla una lingua a lui sconosciuta! Il mio consiglio è di abituarvi a lavorare con le check-list divise per ogni voce. Noi italiani siamo spesso abituati al "più o meno" e al pressapochismo, ma impegnarsi a ragionare in termini rigorosi consente di tenere sotto controllo l'intero ambito d'azione in maniera molto più semplice e completa.

INDIVIDUAZIONE ED ALLESTIMENTO LOCATION

Individuare una location non sempre è facile per molte ragioni: dimensioni, luogo

Domenico Di Clemente



Eliseo Tonti



Per illustrare questo articolo abbiamo scelto alcuni momenti di concorsi/eventi organizzati da Associazione Culturale Pièce a Torino (associazionepiece.it). Da anni questa realtà, da noi voluta con Associazione Piemonte Mese, si rivolge alle giovani leve, fornendo opportunità di formazione e confronto.

complicato da raggiungere, costi d'affitto, mancanza di alcuni supporti o attrezzature indispensabili... Su questo è necessario fare un approfondito check preventivo, cercando di analizzare ogni eventuale criticità. Alle volte la location non è un laboratorio attrezzato, ma uno spazio multiruolo non pensato per demo di cucina e simili. Quindi bisogna capire se è possibile approntare tutto quanto è indispensabile per la buona riuscita dell'evento. Non fate l'errore, purtroppo comune, di pensare che il docente famoso è "bravo" e che, quindi, saprà cavarsela in ogni situazione. Ricordatevi che egli è un ospite ed ha necessità di trovare l'allestimento attivo e funzionante. Anche una banale scheda elettronica di un forno digitale o un abbattitore di cui nessuno conosce le funzioni possono mettere in crisi il buon svolgimento della demo. Prevedete sempre ciotolini d'uso generico, minuteria e materiale di consumo vario. L'ideale è avere una lavagna a fogli mobili (senza scordare il relativo pennarello: cosa che capita regolarmente!). È compito del docente farvi avere una lista dettagliata delle necessità: seguitemela scrupolosamente e, se non è chiara, fatgleglielo presente. Anche se non richiesto, è buona norma disporre di impianto microfonico ad archetto e "gelato": costano pochissimo e si trovano anche da affittare per poche decine di euro. Curate che siano disponibili le dispense ed il materiale didattico, in misura di quanto pianificato in sede organizzativa. Un buon dimostratore non pesa o dosa gli ingredienti al momento, ma si sarà programmato dosi e pesate, in modo da non

perdere tempo e concentrazione durante il corso. Siatene consapevoli e prevedete vassoi per le pesate, contenitori, etichette e quant'altro utile a questo scopo.

Se siete in una location attrezzata con macchinari professionali, assicuratevi che sia presente per tutto il tempo un esperto che conosca nei dettagli il funzionamento di ogni strumento, che sappia dove sono gli interruttori elettrici, le chiavi di eventuali spazi...

Prevedete sempre almeno un commis da affiancare al dimostratore ed anche qualcuno che possa occuparsi del lavaggio e riassetto stoviglie. Il dimostratore deve essere a disposizione dei corsisti e non può perdere tempo a riassettere le minuterie.

DEGUSTAZIONI E CONSUMO CIBI

Se la demo prevede il consumo dei piatti preparati o anche una degustazione, informatevi bene su quanto la location sia adatta e a norma per la preparazione di cibi destinati al consumo. Sovente i luoghi scelti sono saloni polivalenti, aule di scuole non alberghiere o altro e questo può rappresentare un problema a livello di normative, sia igienico-sanitarie che di sicurezza. Siatene consapevoli e verificate con attenzione. Nel caso, prevedete di approntare le degustazioni altrove in una cucina a norma.

FEEDBACK E RENDICONTO FINALE

Programmate di consegnare ai corsisti un breve questionario, grazie al quale potrete trarre indicazioni, suggerimenti o eventuali critiche. È uno strumento semplice, ma

di grande efficacia. Lo stesso feedback prevedete di rilasciarlo anche sull'operato del docente. Nel caso di corsi svolti dai formatori FIC e dall'Ateneo, il feedback è obbligatorio, così come una breve relazione inviata al responsabile del dipartimento formazione, oppure dell'Ateneo, per consentire alla segreteria FIC e al dipartimento didattica di avere un resoconto di quanto avvenuto.

PER IL DOCENTE (formatore, dimostratore aziendale, docente scolastico...)

IDEA BASE o TEMA PROPOSTO

Sappiamo che lo svolgere eventi, demo e corsi può rappresentare per molti di noi una fonte di reddito o, addirittura, una regolare attività professionale. Però, desidero comunque invitare colleghi ed amici che, a vario titolo, possono esserne coinvolti, ad una riflessione non solo professionale ma anche etica e morale. Sebbene accettare l'incarico di svolgere un corso possa essere appagante e anche economicamente utile, la decisione va sempre presa sulla base di competenze concretamente possedute. Capita, purtroppo, di assistere ad interventi da parte di soggetti le cui competenze sono palesemente deboli. Nessuno di noi è un tuttologo e, quindi, da bravi professionisti come siamo, se capita di ricevere una richiesta su un argomento a cui siamo poco avvezzi, passiamo la richiesta a qualche collega di cui conosciamo le competenze in tema. Faremo un favore al committente, al collega, ma anche a noi stessi, dimostrando grande serietà.

Ciò detto, approfondiamo bene il tema da trattare, cerchiamo di presentarci al massimo delle nostre conoscenze, senza scordare che, sempre più, i corsisti si aspettano da noi non solo ricetta e tecniche, ma anche nozioni storiche, aneddoti, chimica degli ingredienti... Insomma, si aspettano che siamo preparati a tutto tondo su quanto siamo chiamati a trattare. Ricordiamoci di dare risposte precise, evitiamo di addentrarci in argomenti a noi ostici o troppo soggettivi ed impariamo anche a dire: "Mi spiace, questo non lo so".

ORGANIZZAZIONE PREVENTIVA

In diretto contatto con il committente, prevediamo di metterlo nelle condizioni di svolgere al meglio la sua fase pre-operativa. Raccontiamogli tutto ciò che ci serve, anche i dettagli secondari, inviamogli in tempo utile le ricette e la lista spese redatte in maniera magistrale (e già su questo tema bisognerebbe aprire un apposito capitolo). Ricordiamoci che, sovente, chi ci ospita non ci conosce, se non per fama o per passaparola, quindi ci stiamo giocando l'immagine. È fondamentale essere precisi nelle richieste e nelle comunicazioni, sempre scritte e dettagliate, in modo da evitare fraintendimenti o altro.

SCRIVERE LE RICETTE

Di base, abituiamoci a stilarle usando solo il mezzo informatico, in maniera ordinata e precisa, indicando dosi e procedure in italiano corretto. Ne va della nostra immagine. Per i formatori FIC esiste un form unificato ed approvato dalla Federazione per redigere le ricette, con la stessa grafica,

in modo da essere condivise da tutti. Al momento non mi risulta sia ancora obbligatorio, ma sarebbe buona norma tenerlo comunque presente.

PARLARE E PRESENTARSI

Le seguenti sono raccomandazioni basilari, che non sarebbe necessario neppure fare, ma ancora ultimamente ho visto fior fiore di pasticceri presentarsi a demo in fiere internazionali con jeans, scarpette fosforescenti o da ginnastica e via discorrendo... Molto si è fatto in seno alla FIC per educare i soci all'uso corretto della divisa, ma qualcosa è ancora da migliorare. Ad iniziare dall'uso rigoroso di cappello e divisa ufficiale completa. Ricordiamoci che ciò che ci conferisce autorità è la divisa con il marchio che portiamo, sia che rappresenti noi stessi, sia che indichi un'associazione. Cerchiamo di parlare in maniera semplice e pacata, in modo corretto, utilizzando la gestualità in maniera limitata. A questo proposito la FIC ha avviato una serie di corsi sul territorio nazionale per insegnare ai formatori (per i quali è obbligatorio) come porsi in pubblico e come gestire la platea. La dialettica, la divisa ordinata, il rigore, le risposte puntuali e precise faranno di noi figure professionali di riferimento a livello internazionale. Non scordiamolo!

LOGISTICA

Qui ciascuno di noi è abituato a modo suo, ma grosso modo la logistica per un formatore verte su due punti base: trasferire da casa attrezzature minute ed eventuali preparazioni di base (semilavorati), oppure trovare sul posto tutto quanto necessita.

In entrambi i casi è palese l'importanza di aver programmato ogni dettaglio e sfumatura, pena la mancanza all'ultimo momento di qualche componente fondamentale. Quindi check-list precise e comunicazioni puntuali con chi sta organizzando il corso. Banale dirlo ma sempre utile ricordarlo, si devono prevedere etichette a norma sui contenitori ed una lista degli oggetti al seguito, soprattutto coltelli e simili, per i quali esiste una normativa di legge severa sul loro spostamento. In linea di massima, è necessario tenere i coltelli chiusi in valigie o nel loro rotolo, meglio se con lucchetto. Non ci si deve scordare di portare con sé l'eventuale propria tessera di membro di un'associazione di appartenenza, a dimostrazione della professione svolta, e farsi rilasciare dal richiedente (associazione o altro) una lettera di incarico, firmata dal presidente della sede dell'associazione locale o dell'azienda che ci ospiterà. Ogni buon dimostratore prepara in anticipo la location a sua discrezione: dosa con precisione le ricette, dividendo ed etichettando il contenuto in scatoline usa e getta, apponendo numeri ed indicando anche il numero totale delle scatole per ciascuna ricetta. Quando si è in demo, è facile confondersi o distrarsi per mille ragioni, e contare su una maniacale preparazione precedente salva da spiacevoli problemi.

FEEDBACK

Sarebbe buona norma per il docente rilasciare all'organizzazione un feedback sull'organizzazione, sulla logistica e così via, grazie al quale si potranno condividere il buon esito o eventuali criticità. Per esempio, per i formatori FIC è obbligatorio comunicare un breve resoconto al responsabile del dipartimento formazione o dell'Ateneo per i corsi svolti all'estero.

CONCLUSIONE

Cari amici, spero di esservi stato utile con questo piccolo vademecum. Come avrete visto non presenta nulla di estremo o di impraticabile. Invita all'ordine e al rigore, con precisione e tanta passione! Un caloroso saluto ed augurio



Leonardo Di Carlo

Valerio Angelino Catella
Ateneo della Cucina italiana FIC

LA VOCE DEI MOF

Anche i dolci parlano e
Letizia Busetto ne interpreta
stile e tecnica



La sola parola "pasticceria" le suscita emozione perché, nello stesso istante in cui le rivolgiamo la domanda, tanti ricordi riaffiorano alla sua mente. Eppure è giovane, classe 1992, ma ha già avuto l'opportunità di lavorare con tanti professionisti. Da ognuno di loro ha "rubato" un gesto, un metodo di lavoro, un modo di fare e un po' della loro filosofia.

Cosa significhi tutto ciò per **Letizia Busetto** è chiaro: "Se penso a me nella pasticceria penso a qualità, semplicità e velocità". Si definisce "fuori dagli schemi a cui siamo oggi abituati, per cui spesso si considera l'estetica al di sopra del gusto, dove per un decoro si 'perde' anche un'ora: per me tutto questo non può esserci in una produzione razionale, bisogna che un dolce sia bello, certo, ma che ciò non influisca troppo sul prezzo finale del prodotto". E non ha dubbi: preferisce una materia prima di alta qualità ad una meno buona e con un

decoro "instagrammabile".

"Voglio crescere nel settore della pasticceria e cioccolateria, lavorando sodo e impegnandomi giorno per giorno. Sono agli inizi ma punto a diventare brava!", esordisce.

È andata in Francia per specializzarsi nel cioccolato e le è accaduto di innamorarsi. "Quando sono arrivata lì ho lavorato in cioccolateria e mi sono accorta che il cioccolato ha un gran difetto, almeno per me: è lento! E, si sa, gli opposti si attraggono, per questo mi sono innamorata di lui, della sua capacità di cambiare, di diventare piéce, pralina, dolce o gelato, a seconda di ciò che gli chiedi".

In Cast Alimenti, a Brescia, ha iniziato un percorso di studi ed ha conosciuto il suo primo maestro, "il mio 'papà della pasticceria' - come definisce **Stefano Laghi** - che mi ha tenuta d'occhio e indirizzata

per il mio primo anno nel settore ed è stato proprio lui a farmi conoscere il mio ex datore di lavoro, **Olivier Bajard**".

Prima della Francia, per Letizia c'è Venezia, la sua città natale, dove tutto inizia come stagista nella **Pasticceria Rosa Salva**, assistendo nella linea dolci da forno e creme e decorando con frutta e glasse. E dopo qualche mese, le viene affidato il compito di gestire paste e mousse. Nel 2016 è ad Alessandria, presso **Antonella Dolci**, impegnata nella produzione di cioccolato, durante il periodo pasquale, e con il lievito madre per colombe, pasticceria da colazione, oltre a mignon e torte moderne e decorate. Trascorrerà la stagione estiva a Nicolosi, Catania, da **Maria-luisa Pasticceria**, occupandosi di torte moderne da negativo e della produzione di gelati e granite siciliane.

E arriviamo a Bajard, MOF in Perpignan, Francia. "In laboratorio non sono presenti postazioni fisse quindi, a seconda di ciò che bisognava produrre, venivano suddivisi i compiti in modo tale che ognuno sapesse lavorare tutti i prodotti". Una bella opportunità di crescita. "Grazie a questo metodo di lavoro ho potuto perfezionarmi in cioccolato e piccole pièce, artistiche e commerciali, in gelato e sorbetti e, in prevalenza, torte fresche e mignon", continua a raccontare.

Da Bajard si lavora secondo planning settimanale, oltre a seguire la scuola interna che, per quattro mesi all'anno, ospita uno chef diverso a settimana (MOF o campioni del mondo). A questi Letizia inizia a fare da assistente e interprete, assimilando lo spirito che muove lo stile di tanti professionisti e aprendosi a varie realtà di produzione.

Da sottolineare, inoltre, che Letizia è laureata a pieni voti in Scienze e Cultura della Gastronomia a Padova, con gli esami del terzo anno sostenuti in Francia, grazie al progetto Erasmus.

Quanto di personale ritroviamo nei suoi dolci? Di certo una nota "artistica" (suona la chitarra) e il carattere di uno scout. Lo è da tanti anni e non c'è da stupirsi, quindi, della sua forte volontà di fare, dello spirito d'iniziativa e del desiderio di apprendere.

Ancora oggi, assisti e traduci i MOF in Aromacademy: quali competenze

occorrono e in che misura questo tipo di attività contribuisce alla tua crescita professionale?

Assistere i MOF è divertente: in 3 anni in Francia ho avuto l'occasione di conoscerne molti. Ritrovarli in Italia è come sentirsi di nuovo in Francia: ritrovo lo spirito ed il modo di lavorare tipico di alcuni laboratori francesi e mi fa stare bene. Tradurli non è semplice, loro mi parlano, mi fanno lavorare ed al tempo stesso devo rispondere alle domande dei corsisti italiani. Quindi, a volte il mio cervello va in tilt e mi metto a parlare in italiano con i MOF e in francese con i corsisti, ma questo aumenta sempre lo spirito di gruppo!

Raccontaci della tua esperienza al fianco di Bajard.

Bellezza della storia vuole che conobbi Bajard traducendolo al suo primo corso in Italia. Mi disse "quando vuoi vieni" e il mese dopo ero in laboratorio da lui. Il primo anno è stato tosto, i colleghi non erano contenti di avere una ragazzina italiana in laboratorio ma poi, col tempo, hanno capito che ero lì per restare, per imparare, e mi hanno accettata.

Il bello di quel laboratorio era il ritmo: tutto aveva il suo tempo da rispettare. Pochi dipendenti, tre punti vendita, tanta produzione, moltissima organizzazione: questa era la nostra parola chiave.

I primi giorni Bajard mi faceva lavorare al suo fianco, chiedendomi di preparargli ciò che gli serviva e, finché non aveva tutto il materiale, non faceva partire la ricetta. "Sembra sciocco, ma se ti devi fermare perché ti manca la marisa o qualsiasi altra cosa, perdi tempo. E il tempo è denaro". Questa è la base dell'organizzazione.

È interessante anche la tua esperienza fatta con l'AgroParisTech. Un lavoro a tutto tondo: creazione delle ricette e indagini di mercato, oltre all'analisi dal punto di vista chimico-nutrizionale. Cosa significa un approccio del genere durante la creazione di ricette?

Nel mio anno di Erasmus all'AgroParisTech di Parigi abbiamo aiutato un'azienda a sviluppare la gamma di succhi di verdure e frutti misti. Abbiamo creato le ricette, programmato dei panel test per vedere a che categorie sarebbero piaciute e poi realizzato packaging e marketing



attorno ad essi, terminando con un'analisi di mercato per vedere a che fascia di popolazione avremmo potuto venderlo e a che prezzo. Ora questa azienda ha i suoi succhi in tutti i migliori negozi *healthy* di Parigi e si sta espandendo in Francia. Questa esperienza mi ha fatto capire l'importanza di avere una conoscenza a tutto tondo, perché quegli stessi succhi, immessi nel mercato sbagliato, avrebbero condotto ad un fallimento, prima ancora di identificarne lo slogan. Ad ogni prova di ricetta facevamo analisi in laboratorio per scrivere l'etichetta nutrizionale e, a seconda di piccoli cambiamenti (qualche grammo di un frutto rispetto ad un altro), ci accorgevamo di come cambiava l'etichetta e anche dei mutamenti fisici del succo, come il decadimento delle polpe, l'ossidazione alla luce...

Quanto e in che modo applichi la tua laurea in Scienze e Cultura della Gastronomia?

Mi piace conoscere la storia che c'è dietro a ciò che faccio, il perché del nome di un dolce o come mai viene preferita una forma ad un'altra, e questo è solo una parte della mia laurea. L'altra riguarda

l'aspetto nutrizionale: ciò non vuol dire che non uso burro o zucchero, ma cerco di equilibrare le ricette in maniera tale che non ce ne siano dosi eccessive. La matematica oggi mi torna utile nei dosaggi, nei bilanciamento e nei vari calcoli; le conoscenze di economia servono molto una volta che si è realizzato il prodotto e lo si vuole mettere in vendita. Ed infine la

microbiologica e le nozioni di sicurezza alimentare si spiegano da sole. Ogni mia giornata in laboratorio è un bel miscuglio dei miei studi e delle mie esperienze, ed è proprio questo mix che mi fa apprezzare ancora di più il mio lavoro.

Ultima curiosità, quanto influisce il tuo lato artistico nel tuo lavoro?

Il mio lato artistico è un po' come me: mi

piacciono le linee definite, semplici. Pochi colori, naturali, niente sovrapposizioni inutili. L'artista che c'è in me si manifesta ogni volta che mi appresto a finire un dolce, ogni volta che ne creo uno; insomma, quando metto qualcosa di me in quella mia piccola opera, in quella mia creatura.

Chiara Mancusi

Tarte salata

Sablé al Parmigiano

burro pomata	g	80
zucchero a velo	g	16
Parmigiano Reggiano grattugiato	g	16
sale	un pizzico	
farina frolla	g	60
farina di mandorle bianca	g	30

Mescolare bene il burro pomata con zucchero, sale e Parmigiano. Aggiungere le farine e mescolare. Stendere con l'aiuto di un cucchiaino, per fare il fondo del cerchio. Cuocere a 145°C per circa 20 minuti. Fare raffreddare.

Crema mimosa

uova sode	g	167
prezzemolo	g	4
aglio	g	4
robiola	g	83
mascarpone	g	3
sale e pepe	g	4

Mixare le uova sode con aglio e prezzemolo. Mescolare la robiola

con mascarpone, sale e pepe, e aggiungervi il composto di uova. Stendere uniformemente sulla pasta sablé. Decorare con frutta e verdura fresca o leggermente sbollentata in acqua bollente.



Flan

Per un cerchio da 20 cm h 2

latte	413	g
panna	188	g
zucchero35	g
uova75	g
tuorli38	g
zucchero38	g
amido30	g
vaniglia	8	g

Rivestire il cerchio di pasta brisé o sfoglia. Cuocere il fondo in bianco.

Per l'impasto del flan, bollire assieme latte, panna, primo zucchero e vaniglia. In una ciotola, mescolare assieme il secondo zucchero e l'amido, poi aggiun-

gere uova e tuorli e sbianchire. Quando latte e panna arrivano a bollire, diluire il composto a base di uova con la metà del latte e poi riversare il tutto nell'altra metà di latte e panna. Portare a bollire, mescolando continuamente, finché smette di fare schiuma, perché non vi siano problemi in forno. Mettere sul fondo già cotto e passare in forno circa 10 minuti a 190°C, finché diventa dorato.

Letizia Busetto



SEMINA ORA PER LA TUA RINASCITA

INVESTI NEL TUO FUTURO, RAGGIUNGI MIGLIAIA DI CLIENTI
GRAZIE ALLA PUBBLICITÀ SULLA STAMPA TECNICA SPECIALIZZATA



TAX
credit
50%

INVESTIRE IN PUBBLICITÀ SULLE TESTATE TECNICHE E SPECIALIZZATE, CARTACEE E DIGITALI, TI DÀ DIRITTO A UN CREDITO D'IMPOSTA DEL 50% SUI COSTI SOSTENUTI*.

Investendo sulle testate tecniche, professionali e specializzate potrai godere di un credito d'imposta del 50% sul valore totale degli investimenti: approfittane adesso, l'agevolazione è limitata al 2020!

Per maggiori informazioni: anes@anes.it

ANES

ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA
PERIODICA SPECIALIZZATA



#CONTESTEVOLUZIONE BLACK FOREST

I contest online per gli amanti del dolce attirano sempre più appassionati. Intervista ad **Augusto Tino Bevilacqua**, vincitore del concorso dedicato alla Black Forest di **Emmanuele Forcone**

Il dolce da elaborare, senza snaturarne l'essenza, era la versione firmata da **Emmanuele Forcone** della Black Forest. La sfida, lanciata attraverso un video, era rivolta a tutti gli iscritti al fan club del campione del mondo e i partecipanti avevano circa un mese per sviluppare ogni tipo di variazione sul tema. Da inviare, oltre alla presentazione del lavoro, una fotografia della realizzazione ed una dell'interno, per poterne valutare stratificazioni e consistenze. Questo, in sintesi, il concorso **#contestevoluzione black forest**.

La fase conclusiva, con le premiazioni, è stata ospitata presso lo stand **Pavoni Italia** allo scorso Sigep e, a detta degli organizzatori e dei giurati, non è stato facile stabilire la classifica finale. "Organizzare un contest è come elaborare una ricetta di un dolce, finalizzandola per un evento, per celebrare una persona, per esaltare un ingrediente... Nel nostro caso, sin dal primo dolce pubblicato, si è percepito il grado di preparazione e di inventiva dei seguaci e, a pochi giorni dalla chiusura del contest, lo stesso Emmanuele ha manifestato il suo stupore per le grandi capacità evidenziate, sia dal punto di vista tecnico che creativo", racconta **Fausto Morabito Carioti** che, con **Nicola Musolino, Monica Di Pardo e Angela Strati**, è amministratore del gruppo. "Oltre al primo, al secondo e al terzo classificato, è stato quindi necessario aggiungere un premio ulteriore che, come l'esatto ordine del podio, è stato svelato solo all'ultimo momento, di fronte ad un numeroso pubblico".

Nella giornata di premiazione, dopo una presentazione degli sponsor – **Agrimontana, Domori, Corman, Elle & Vire, Pavoni, Molino Dallagiovanna** e noi di **"Pasticceria Internazionale"** – e dei numerosi premi messi in palio, mentre sui monitor scorrevano le immagini dei quattro dolci finalisti, è stata svelata la classifica finale. "Si sono classificati, al terzo posto la realizzazione di **Elena Vailati** e, al secondo, la 'cassetta Black Forest' di **Davide Fama**; il premio speciale per tecnica ed innovazione è stato assegnato a **Pinella Orgiana** e, al primo posto, è giunta l'eccezionale interpretazione di **Augusto Tino Bevilacqua**. Un trionfo di Black Forest, in quattro versioni, eseguite con diverse tecniche e superando gradi di difficoltà non comuni, che hanno dimostrato quanta attenzione venga rivolta nei confronti dell'alta pasticceria, da parte di un pubblico sempre più attento, preparato e consapevole del significato della parola qualità", conclude Morabito.

LA BLACK FOREST SECONDO AUGUSTO

Curiosi di conoscere meglio il vincitore, **Augusto Tino Bevilacqua** di Vicenza, gli abbiamo posto alcune domande. Ecco cosa ci ha raccontato a proposito della sua esperienza.

Ti dedichi alla pasticceria in modo professionale?

Sono appassionato fin da ragazzo. Mi sono laureato in architettura e ho un'azienda di famiglia che si occupa di prodotti chimici per l'edilizia. Amo i grandi lievitati e tutto ciò che c'è di più tecnico nel mondo della pasticceria.

Da quanto tempo fai parte del Fan Club di Forcone?

Seguo Emmanuele da quando vinse nel 2015 la Coupe du Monde a Lione. Il fan club è nato nello stesso anno e ne entrai subito a far parte.

Cosa ti attira dei suoi lavori artistici?

L'assoluta precisione nell'esecuzione dei dettagli e delle finiture, la fantasia nell'ide-

azione dei personaggi e la creatività.

Perché hai deciso di partecipare?

Mi diverto a partecipare ai contest indetti dai vari professionisti, perché mi piace mettermi in gioco, cogliendo l'opportunità di avere un confronto diretto con loro. Quello sulla Black Forest si è presentato come occasione unica per avere un contatto col campione del mondo.

Come hai interpretato il dolce?

Vedendo l'interpretazione di Emmanuele, ho elaborato l'idea di un ceppo di legno appena tagliato e, da lì, anche la creazione dello strumento di lavoro da usare come decorazione, cioè la sega. La base di partenza è rimasta quella data dal maestro, ossia la sua Black Forest da viaggio.

Come hai realizzato la parte decorativa?

La sega è in cioccolato e l'ho modellata a mano, da un disegno su carta. La ricetta è la sua, perché erano consentite soltanto



modifiche estetiche.

Ti sono piaciuti i premi?

Ne siamo venuti a conoscenza soltanto a contest concluso e mi hanno lasciato sbalordito! Ho ricevuto forniture di farine di Molino Dallagiovanna, di prodotti assortiti Agrimontana e 10 kg di cioccolato, di burro e panna Corman, un abbonamento a "Pasticceria Internazionale" e fantastici stampi Pavoni.

Che cosa hai imparato seguendo Emmanuele?

Grazie a lui e al suo "Cioccolato creativo" mi sono avvicinato, da semplice appassionato, al mondo del cioccolato e sono arrivato a ricreare i suoi personaggi.

Milena Novarino



Un momento della premiazione all'ultimo Sigep, con i partecipanti al concorso e rappresentanti delle aziende sponsor.

Al centro Emmanuele Forcone.

Sotto, particolari della versione vincitrice.



BLACK FOREST DA VIAGGIO

CAKE CIOCCOLATO E NOCCIOLE

pasta di arancia candita Agrimontana g	50
glucosio g	75
cioccolato al latte Morogoro Domori (40% massa di cacao)g	100
burro Cake Corman g	230
zucchero a velo g	140
cacao 22-24 Domori g	30
uova g	200
farina debole Dallagiovanna g	150
fecola setacciata g	80
nocciole in polvere Agrimontana g	120
lievito in polvere g	10
succo di arancia g	65
amarene semi candite Agrimontana g	200

Unire in una bacinella con un frustino burro morbido, zucchero, glucosio, pasta d'arancia, cioccolato fuso e cacao 22-24. Mescolare poco e aggiungere le uova una alla volta. Incorporare le nocciole macinate finemente, la farina bianca, la fecola e il lievito in polvere, miscelando sempre con la frusta. Amalgamare il succo d'arancia. Imburrare ed infarinare degli stampi ovali in acciaio. Modellare con un sac à poche in stampi di acciaio 180 g di massa cake, unire uno strato di amarene candite e chiudere il dolce con altri 180 g di massa cake. Cottura 170°C per 35 minuti. Ancora caldo, inzuppare abbondantemente con la bagna di Grand Marnier. Smodellare il dolce e surgelare in abbattitore.

BAGNA GRAND MARNIER

acqua g	450
zucchero g	400
Grand Marnier g	150

Preparare uno sciroppo e raffreddare. Aggiungere il Grand Marnier e conservare in frigorifero.

GLASSA CREMINO AL PRALINATO DI NOCCIOLE

fondente 64% Apurimac Domori g	300
cioccolato al latte 40% Morogoro Domori g	300
pralinato di nocciole 50% Agrimontana g	300

Mescolare tutti gli ingredienti, temperare a 26°C e glassare il dolce congelato. Per dare l'effetto legno, quando la glassa al pralinato è cristallizzata, graffiare la superficie con una spazzola metallica e poi passare del cacao con un pennello sulla superficie, per creare dei chiaroscuri.

Finitura e servizio

Decorare con una stecca di cioccolato effetto legno, aerografata con burro di cacao bianco, e bulloni in cioccolato, spolverati con polvere metallizzata bronzo. L'ideale è servire il cake con panna montata zuccherata profumata con una bacca di vaniglia.

Emmanuele Forcone

L LIBRI



Il buon cibo e il buon bere sono il filo conduttore del libro **FAVOLA IMBANDITA** (golemedizioni.net - pag. 200 - € 16), che si è aggiudicato il premio della critica al Premio Letterario Internazionale Città di Cattolica. Paola Gula è giornalista enogastronomica e il suo personaggio principale è un'agguerrita giornalista che si muove nel mondo noto all'autrice. Una rappresentazione fantasiosa di se stessa.

Com'è nata questa "favola imbandita"?

Gli anni di studi e di letture mescolati con quelli trascorsi a lavorare come giornalista, sommelier e assaggiatrice mi hanno dato l'idea di trovare il modo di raccontare prodotti e territorio cuneesi in un romanzo. Per la verità lo scrissi nel 2011, ma è rimasto nel cassetto. Solo nel 2019, mentre ero giudice alla Prova del Cuoco, decisi che era arrivato il momento di pubblicarlo. Elisa Isoardi, conduttrice del programma, nata e vissuta in Val Grana, nel cuneese, lo lesse e ne scrisse la prefazione.

Il romanzo è quindi un modo piacevole per far conoscere territorio e specialità?

Un modo diverso dal solito di incontrare enogastronomia e turismo. La protagonista, Rosalinda Lanteri, è una giornalista che crede nel suo lavoro e nell'onestà intellettuale. Adora scoprire produttori e piccole realtà non sempre alla ribalta, ma di grande spessore.

Quali mezzi di comunicazione ha scelto per presentare il libro?

La cosa curiosa è che, facendo conoscere il libro in giro per l'Italia in modi non sempre consueti (come show cooking, cene, degustazioni...), ho avuto l'occasione di venire in contatto e anche di collaborare con nuove piccole realtà che ancora non conoscevo, come la cioccolateria Fagiolo Peirano di Busca, Cn.

Cos'è scaturito dal vostro incontro?

Giuliana, Giorgia e la loro mamma, sono venute alla presentazione del libro a Cuneo. Avevo ben presente la loro produzione, ma non la grinta e la professionalità che tre donne sanno mettere in campo. Per questo, quando si è trattato di studiare un progetto "tutto al femminile" da presentare a CioccolaTò a Torino, lo scorso autunno, le ho volute al mio fianco e da lì in poi abbiamo inventato una sorta di format di show cooking in contemporanea alla presentazione del libro.

M.N.

DOLCEMENTE ITALIANO



Figlio d'arte, **Riccardo Magni** è attivo da oltre due decenni nel mondo della pasticceria. La sua esperienza lavorativa inizia accanto al padre **Pierpaolo** alternando il lavoro di laboratorio ad un percorso di crescita fatto da corsi di formazione, aggiornamento e stage sotto la guida di grandi professionisti. La sua evoluzione si concretizza nel voler mettere a frutto questo "bagaglio", intraprendendo la via della consulenza e della docenza. E da questa scelta non poteva che nascere il volume **"Dolcemente Italiano - Pasticceria Professionale"**, edito da Bibliotheca Culinaria (bibliothecaculinaria.it - pag. 160 - €56). In otto capitoli tematici, Riccardo sviluppa ricette che esaltano cereali, latticini, vini e liquori, olio e aceto, frutta fresca, frutta candita e conservata, erbe, spezie e aromi, frutta a guscio e cioccolato. Un patrimonio del gusto declinato in 52 ricette, che spazia dalle torte moderne alle mono, dai dessert freddi a quelli da forno, dalle crostate alle torte da viaggio. Una fonte di ispirazione per esplorare la territorialità, attingendo al paniere italiano attraverso gli occhi di un professionista



capace di distinguersi valorizzando le materie prime, fra nocciole, agrumi, olio extravergine di oliva, aceto balsamico, basilico, zafferano, farro, grano saraceno, mascarpone, ricotta, vini passiti, panettone, torrone e altro ancora. "In un mercato che si nutre di novità, è facile trovarsi in un vortice di variazioni nel tentativo di mostrarsi al passo con i tempi, influenzati anche dall'egemonia dei social media che porta a un'accelerata omologazione dei gusti", così esordisce l'autore durante la nostra intervista.

Cosa hai voluto evidenziare nel tuo libro?

Ho voluto mettere in evidenza la straordinaria ricchezza ed eterogeneità del patrimonio dei gusti italiani, frutto di innumerevoli contaminazioni e del sedimentar-

si di tante culture differenti, che nelle sue materie prime caratterizzanti diventa il filo conduttore di tutte le proposte. In alcuni casi ho tratto spunto ed interpretato vere icone della nostra pasticceria, in altri casi ho introdotto frutti o elementi non italiani, proprio come arricchimento e nuovo stimolo che proietta in avanti la pasticceria.

Tra i tanti dolci, qual è quello che esprime meglio la pasticceria italiana?

Tutto il libro parla di italianità, mi piace tuttavia condensare il concetto in un dolce cremoso. Penso alla crostata mandorla cioccolato caffè, un'interpretazione che sposa al suo interno tutte le anime: un cuore cremoso di cioccolato e caffè e biscotto savoiardo profumato con sciroppo di caffè e amaretto, racchiusi dalla friabilità della frolla cacao. Il tutto sormontato da una crema leggera di panna e mandor-

le dressata con il sac à poche. Dolce immediato, basilico nella sua immediatezza senza essere banale o, al contrario, eccessivamente ridondante.

Quanto sono importanti forma e decorazione in un dessert?

Sono e rimangono parte essenziale in un dolce, devono trasmettere passione ed incuriosire, magari essere in grado di anticiparne i contenuti. Ma attenzione che non siano fine a loro stesse. A mio avviso gli aspetti più importanti in un dolce rimangono sempre e comunque l'utilizzo di materie prime di qualità, la capacità di trasformarle nel modo e con la tecnica più consoni ed indicati, oltre al saper creare ed interpretare equilibri tra le varie anime che compongono la ricetta.

Milena Novarino

Mandorla cioccolato caffè

RESA

3 dolci ovali (16 cm)

Pasta sablè al cacao

burro (20-22°C)	g	325
zucchero a velo	g	175
tuorli	g	20
uova	g	50
sale	g	2
farina debole	g	460
cacao 22-24% b.c.	g	40

Impastare burro temperato, zucchero, tuorli, uova e sale, avendo cura di sciogliere quest'ultimo nelle uova. Unire gli ingredienti in polvere e conservare a +4°C.

Biscotto savoiardo al cacao

albumi	g	110
zucchero semolato	g	40
tuorli	g	70
zucchero semolato	g	50
farina tipo biscotto	g	65
cacao 22-24% b.c.	g	10
fecola di patate	g	25

Nella planetaria munita della frusta, montare gli albumi con i 40 g di zucchero. Unire i tuorli montati con i 50 g di zucchero e, infine, gli ingredienti in polvere setacciati. Stendere su una teglia rivestita con un tappeto di silicone a 5 mm e cospargere con zucchero semolato prima della cottura. Cuocere in forno a 200°C per 6-8 minuti. Abbattere in positivo (+4°C).

Sciroppo caffè amaretto

acqua	g	125
sciroppo di zucchero 30°b	g	200
distillato Caffè Kenya	g	15
distillato Amaretto	g	35

Portare l'acqua a bollire e unire Caffè Kenya e sciroppo. Raffreddare, unire l'Amaretto e conservare a temperatura ambiente.

Crema cioccolato caffè

latte intero	g	250
panna 35% mg	g	250
tuorli	g	100
zucchero semolato	g	60
concentrato di caffè Gusto Ricco	g	30
cioccolato fondente Cru Sauvage Bolivia 68% mc	g	220

Nel Thermomix, portare a 84°C latte, panna, tuorli e zucchero, versare sul concentrato al caffè e cioccolato, mixare.

Crema leggera mandorla

panna 35% mg	g	460
zucchero invertito	g	200
cioccolato bianco Edelweiss 36% m.c.	g	220
burro di cacao	g	35
pasta di mandorla bianca Bari cruda	g	175
pasta di mandorla amara	g	25
panna 35% mg	g	850

Nel forno a microonde, fondere separatamente il cioccolato bianco e il burro di cacao a 40°C. Portare a 60°C i 460 g di panna con lo zucchero invertito, unire cioccolato bianco e burro cacao fusi,

emulsionare con un frullatore a immersione. Aggiungere i due tipi di pasta di mandorla e, infine, la panna. Conservare a +4°C (con pellicola alimentare a contatto) per 12 ore prima dell'utilizzo.

PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Foderare gli stampi con la pasta sablè al cacao stesa a 3 mm e stabilizzare al freddo (+4°C). Cuocere a 160°C per 18 minuti.

Ritagliare 4 ovali di savoiardo al cacao di misura inferiore degli stampi, inzupparli nello sciroppo al caffè Amaretto e abbattere in positivo. Stendere uno strato sottile di crema leggera mandorla nelle basi di pasta sablè, sovrapporre gli ovali di savoiardo,

raffreddare e completare la crostata con la crema cioccolato caffè. Raffreddare per solidificare la crema. Nella planetaria munita di foglia, montare la crema leggera mandorla fino ad una consistenza cremosa e sostenuta. Modellare sulla superficie del dolce e completare con decoro in cioccolato e mandorle pralinate a pezzi. Conservare a +4°C.

Riccardo Magni
Dolcemente Italiano
Bibliotheca Culinaria
Foto Colin Dutton



Cibus a maggio 2021



La 20ª edizione del Salone Internazionale dell'Alimentazione **Cibus** è stata riprogrammata **dal 4 al 7 maggio 2021**. La decisione è stata presa da Fiere di Parma e Federalimentare, in accordo con Agenzia ICE e le aziende della filiera agroalimentare. Dal **2 al 3 settembre** di quest'anno si terrà invece, sempre a Parma, il forum internazionale **Cibus Forum – Food&Beverage e Covid: dalla transizione alla trasformazione**. Operatori ed esperti italiani ed internazionali si incontreranno per un confronto a più voci sugli scenari futuri, in risposta ad interrogativi quali: come sono cambiati i comportamenti dei consumatori? Come dovrà essere riorganizzato il lavoro? Come sarà possibile far riprendere produzione ed export della filiera agroalimentare?

Nell'attesa, da maggio è operativa la piattaforma digitale **My Business Cibus** (www.mybusiness.cibus.it) per consentire di conoscere e selezionare i prodotti, anche i più nuovi, delle aziende espositrici. Tutti i prodotti pubblicati sui siti web aziendali sono stati indicizzati per una veloce fruizione integrata delle informazioni da parte dei buyer, che possono scegliere tra quasi 200.000 referenze offerte da 3.000 aziende. **cibus.it**

Costruire un nuovo futuro

La 16ª edizione di **Identità Golose** – congresso internazionale di cucina d'autore, pasticceria e servizio di sala – si terrà in autunno, **dal 24 al 26 ottobre**, al Mi.Co di Milano. E raddoppierà: all'impianto originale di evento dal vivo, invariato pur nel rispetto delle normative attuali, si affiancherà una potente piattaforma digitale, per seguire il congresso e condividere l'esperienza espositiva delle aziende partner, senza limiti di tempo e partecipazione.

Costruire un nuovo futuro è il tema scelto dagli organizzatori, con i fondatori **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni**, e con l'impegno di raccontare il post-Coronavirus e riflettere sugli scenari prossimi venturi della ristorazione. "Concepiremo il congresso in modo diverso – spiega Marchi –, a iniziare dalla sua digitalizzazione, perché in questi mesi abbiamo assistito al forte sviluppo del web. Siamo anche stati indotti a cambiare tema: avevamo pensato al senso di responsabilità, per sottolineare alcuni eccessi che allignavano nel settore. Gli accadimenti hanno fatto in modo che tale senso di responsabilità diventasse fattore ormai acquisito da quasi tutti, volenti o nolenti. Dev'essere proprio la base dalla quale ripartire. E allora: 'Costruire un nuovo futuro', perché va ridiscusso l'intero mondo della ristorazione. Ci sono tanti sviluppi – dal delivery in poi – che dobbiamo capire quale ruolo possano avere in prospettiva, rispetto a un settore che oggi sta soffrendo, ma che deve tornare al più presto a stare in piedi, deve recuperare redditività. Quanto tempo passerà prima che torni a regime? Come recuperare il rapporto col cliente? Parleremo di questo, perché dovremo poco a poco saperci riappropriare di una dimensione di quotidianità 'normale'".

"Ora si tratta di ripartire e ricostruire recuperando quei valori straordinari che per lungo tempo abbiamo dato per scontati e che oggi invece vanno riconquistati – aggiunge Ceroni –. Il vero dramma sociale che si è verificato in tutto il mondo è stato l'azzeramento della convivialità e delle relazioni umane attorno alla tavola. Cucina non è solo un piatto, ma anche lo scambio culturale che gli ruota attorno. Abbiamo compreso come non ci sia certo mancato il cibo, ma proprio la convivialità. Nel costruire un nuovo futuro andrà ridefinita tale dimensione perduta". **identitagolose.it**



Il giorno del panettone

Parte l'8ª edizione di **Panettone Day**, il concorso che, celebrando un dolce simbolo della tradizione, assume un significato ancora più importante. "È l'unico in grado di coinvolgere un numero così alto di pasticciieri – dichiara **Iginio Massari**, che presiede la giuria – e la vittoria non è solo del singolo, ma di tutti i 25 finalisti che avranno l'opportunità di vendere le proprie creazioni per un mese in un temporary store nel cuore di Milano. Il periodo che stiamo attraversando non è facile, ma questo rappresenta un motivo in più per non fermarsi e accettare la sfida, cercando di dare il meglio per sperimentare nuove strade e opportunità". Il concorso è aperto a tutti i pasticciieri d'Italia, che possono iscriversi **entro il 26 giugno** seguendo le istruzioni



disponibili su **panettone-day.it**. La prima fase di selezione si svolge **tra il 6 e il 10 luglio**, per individuare i 15 migliori panettoni tradizionali, i 5 migliori panettoni creativi e i 5 migliori al cioccolato Ruby. Seguirà la finale **il 15 settembre**, presso la Sala Mengoni del Ristorante Cracco, dove i finalisti verranno giudicati da una giuria della quale, oltre a Massari, fanno parte la figlia **Debora**, il vincitore dell'edizione 2019, **Francesco Bertolini**, ed il pastry chef **Sal De Riso**. Dal **12 ottobre all'8 novembre**, i 25 panettoni dei finalisti saranno in vendita nel temporary store in corso Garibaldi.

L'evento è ideato dalla **Braims**, in partnership con **Novacart**, in collaborazione con **Callebaut**, **Vitalfood**, **FB** e **CAST Alimenti**.

BLOCK NOTES

Una nuova area per bambini e Inconfondibile - Festival nazionale dei vini ancestrali e rifermentati in bottiglia sono le principali novità di **Gourmandia 2020**, kermesse le cui date sono state spostate a Treviso **dal 12 al 14 settembre**. 200 artigiani del gusto e professionisti da tutta Italia proporranno curiosità, prodotti, cooking show e laboratori. gourmandia.gastronauta.it

Gourmandia
Le terre golose del Gastronauta



Spostate le date del concorso **World Chocolate Masters** indetto da **Cacao Barry**. Le selezioni che coinvolgono le varie nazioni si terranno a partire da marzo 2021 sino a febbraio 2022, mentre la finale mondiale si svolgerà a Parigi nell'ottobre 2022. Dato lo spostamento, è quindi ancora possibile proporre la propria candidatura per le selezioni. I finalisti delle varie squadre nazionali si riuniranno in occasione del Bootcamp WCM, nel marzo 2022, presso la Chocolate Academy™ di Montreal, Canada. Lì si incontreranno per la prima volta e per 3 giorni approfondiranno la loro preparazione in vista della finale. worldchocolatemasters.com



Innova Food Tech è la nuova kermesse, promossa dal Gruppo Senaf Tecniche Nuove, che si terrà presso la Nuova Fiera del Levante di Bari, **dal 26 al 28 novembre**. "Come primo ed unico punto d'incontro B2B nel Sud Italia dedicato alla tecnologia della filiera alimentare, nasce dalle forti richieste pervenute dai migliori operatori della filiera, che richiedono di essere al centro di un progetto che valorizzi le loro specificità – commenta **Davide Lenarduzzi**, responsabile della manifestazione –. Con questa iniziativa, Gruppo Senaf Tecniche Nuove consolida il ruolo nel Mezzogiorno d'Italia, valorizzando le imprese sul loro territorio, in un momento in cui lo sviluppo economico è prioritario per la piena ripartenza produttiva. Sarà la valorizzazione del Made in Mezzogiorno". innovafoodtech.it

innova
FOODTECH

MIG
LONGARONE - DOLOMITI

"Mentre auspichiamo che ritorni quanto prima una certa normalità, riteniamo doveroso, nell'interesse di tutti, attendere di avere maggiori certezze su come potremo muoverci, su come accogliere gli operatori e soprattutto riguardo alle nuove misure di sicurezza da adottare che potrebbero comportare modifiche all'attuale articolazione dell'esposizione". Con queste parole il presidente di Longarone Fiere, **Gian Angelo Bellati**, a nome degli organizzatori della **MIG – Mostra Internazionale del Gelato Artigianale**, a Longarone, Bl, **dal 29 novembre al 2 dicembre**, si è rivolto alle aziende espositrici. Nella stessa nota si fa presente che a Longarone, interpretando le tendenze e le aspettative dei consumatori, si è comunque proseguito a lavorare nei modi consentiti programmando alcune nuove iniziative, "mettendo a disposizione delle aziende espositrici una piattaforma di **Fiera Virtual**, che consenta di rimanere in contatto tutto l'anno con gli operatori", conclude. mostradelgelato.com

Attraverso il canale Instagram della **Tiramisù World Cup**, nasce il primo "IG Festival del mascarpone": una settimana di notizie, ricette, curiosità, foto e video legati a uno degli ingredienti base del tiramisù. Il progetto nasce dalla sinergia della Twissen, organizzatrice della sfida, con la Lattebusche, cooperativa nata fra le Dolomiti bellunesi. Inizio **il 22 giugno**.

tiramisuworldcup.com - twissen.com



Molino digital

Per l'edizione 2020, **Meet Massari** diventa *digital* con tre appuntamenti in diretta da Cast Alimenti, da seguire sulla pagina Facebook di **Molino Dallagiovanna**. A interagire con Massari e sua figlia Debora sarà **Sabrina Dallagiovanna**, sales & marketing manager del Molino. Tre le date: **22 giugno, 28 settembre e 5 ottobre 2020**. Il primo appuntamento live è dedicato ai dolci dell'estate presentando la novità **Desiderio**, la torta che diventa cremosa sebbene cotta tutta in forno.

E non è questa l'unica novità *digital* dell'estate. Parafrasando il titolo di una nota serie americana, l'azienda piacentina ha dato vita a **CSI – Crimini sugli Impasti**, 9 puntate (3 dedicate alla pasticceria, 3 alla panificazione e 3 alla pizza) in compagnia dei tecnici del Molino, **Fabio Del Sorbo, Mattia Masala e Alberto Campagnolo**, che preparano varie ricette ed esaminano i possibili errori in cui si può incorrere durante le fasi di lavorazione. La serie può essere seguita a partire **dal 29 giugno**, in un'area dedicata di dallagiovanna.it



Al via il Trofeo Pâtissiers dans le Monde 2020



Sarà sul profilo Facebook di **Pâtissiers dans le Monde** che si svolgerà la nuova edizione del trofeo internazionale, in collaborazione con **Silikomart** e **"Pasticceria Internazionale"**. Fondata nel 2009 da **Jean François Devineau**, l'associazione conta circa 27.000 professionisti provenienti da tutto il mondo, uniti dalla volontà di condividere, nobilitare e custodire l'arte pasticceria. Ogni due anni, il club organizza il trofeo come momento esclusivo di ritrovo, confronto e crescita professionale. Nel 2018 è stato vinto da **Carmela Moffa**, la prima donna a superare le selezioni e a conquistare il primo posto, anche autrice, con il marito Antonio Capuano (Campione del Mondo di Gelateria 2016), del manuale "Ispirazioni. Tecniche di decorazione in pasticceria", per Chiriotti Editori (shop.chiriottieditori.it).

Da giugno a novembre viene eletto un vincitore ogni mese, che riceve in premio un buono d'acquisto per prodotti Silikomart Professional, un abbonamento alla nostra rivista e il lasciapassare alla finale. Il vincitore assoluto farà parte della giuria internazionale alla selezione europea presso **Hangar78**, food and pastry innovation lab di Silikomart di Mellaredo di Pianiga, Ve.

Da regolamento, il trofeo inizia il primo e termina il 20° giorno di ogni mese. I partecipanti devono pubblicare la foto di una loro creazione dolce

realizzata con stampi Silikomart, nello spazio dedicato all'interno del gruppo [facebook.com/groups/patissiersdanslemonde/](https://www.facebook.com/groups/patissiersdanslemonde/). Le 5 foto che ricevono più like

vengono valutate da una giuria internazionale di pastry chef e giornalisti. A questo punto, i selezionati devono inviare al presidente la ricetta corrispondente alla foto, all'indirizzo mail jfdevineau@wanadoo.fr.

La fase successiva prevede che i migliori delle selezioni mensili scelgano uno stampo Silikomart e realizzino una ricetta inedita, sia nei contenuti che nell'estetica, inviando foto e ricette al presidente, così da poter essere nuovamente valutati dalla medesima giuria, seguendo gli stessi parametri delle selezioni mensili. Il vincitore assoluto conquisterà il diritto di accedere alla finale mondiale, senza dover passare per la selezione europea, evento al quale partecipa in qualità di giurato. Possono partecipare i membri del gruppo FB di Pâtissiers dans le Monde e bisogna essere follower (con un like) delle pagine Facebook e Instagram di Silikomart Professional e "Pasticceria Internazionale", taggare due amici professionisti e, come indicato, pubblicare la foto del dolce sullo spazio dedicato al concorso nel gruppo Facebook.

FHA-HoReCa nel 2022



L'edizione 2020 di **FHA-HoReCa** è stata annullata a causa degli effetti della pandemia. L'evento, previsto in luglio a Singapore, si terrà **dal 10 al 13 maggio 2022** all'Expo di Singapore. Espansione di Food&HotelAsia (FHA), uno dei più longevi eventi fieristici nel continente asiatico, FHA-HoReCa è un'importante vetrina per attrezzature, prodotti e servizi destinati a foodservice & ospitalità, suddivisi in cinque settori (Panificazione, Pasticceria e Gelato; Attrezzature per foodservice & ospitalità; Stili dell'ospitalità; Tecnologie per l'ospitalità; Caffè e tè specialty). "Ci prenderemo questo tempo per sviluppare la prossima edizione, in modo da

non far rimpiangere l'assenza quest'anno – ha dichiarato il direttore **Martyn Cox** di Informa Markets, società organizzatrice dell'evento –. Lavoriamo a stretto contatto con partner chiave per mettere a punto modalità alternative, a vantaggio della nostra comunità globale, per riunirsi e tenersi in contatto, aprire la via a nuove opportunità commerciali ed avere accesso ai contenuti in un periodo senza precedenti come questo, in cui non è possibile organizzare eventi in presenza". Confermate invece le date di **FHA-Food & Beverage, dal 2 al 5 marzo 2021** a Singapore. fahoreca.com

Novità da Lione

La crisi sanitaria mondiale ha costretto gli organizzatori della **Coupe du Monde de la Pâtisserie** e del **Bocuse d'Or**, in programma a Lione, in occasione del Sirha, a modificare il processo di selezione. Dopo la cancellazione dell'evento di selezione della Copa Maya - America Latina e la cancellazione degli eventi di selezione delle Americhe e dell'Asia del Pacifico per il Bocuse d'Or, i Paesi finalisti sono stati individuati dal CIO presieduto da Pierre Hermé per la Coupe du Monde e da una Commissione selezionatrice per il Bocuse d'Or, presieduta da Jérôme Bocuse, basandosi sulla classifica di ciascun Paese durante gli ultimi eventi continentali del 2018.

Per la finale della Coupe du Monde, **il 24 e 25 gennaio**, sono state selezionate Cile, Argentina e Messico (con riserva della conferma da parte loro). L'European Pastry Cup aveva già consentito la selezione di Svizzera, Svezia e Russia e nella Top 3 erano già presenti Francia, Italia e Giappone. Sul fronte asiatico, ancora nessuna informazione ufficiale su quali saranno le nazioni prescelte.

Alla finale del Bocuse d'Or **il 26 e 27 gennaio** parteciperanno invece Usa, Canada, Argentina, Brasile, Cile, Giappone, Thailandia, Corea del Sud, Singapore, Australia. La selezione Europa è stato rinviata al 15 e 16 ottobre a Tallinn, Estonia.

Gli eventi di selezione continentale per l'Africa per entrambi i concorsi si terranno il 24 e 25 ottobre a Marrakech, Marocco. Ancora da assegnare alcune **wild cards**, che verranno comunicate in seguito.

"Le selezioni e la finale di Lione saranno ancora più speciali", dichiara **Pierre Hermé**, sottolineando il ruolo aggregante del concorso, così come l'impegno a renderlo ancora più sostenibile. Ecco perché è stato scelto un tema unico, capace di valorizzare il senso di responsabilità della pasticceria nei confronti della natura. Una tematica che verrà anticipata da **Sirha Green, dal 6 all'8 settembre**, sempre a Lione. sirha.com - cmpatisserie.com - bocusedor.com



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.

4 - 6 settembre 2020 - Karachi (Pakistan)

HORECA WORLD PAKISTAN
www.horeca-world.com

*6 - 8 settembre 2020 - Lione (Francia)

SIRHA GREEN
sirha.com

*12 - 14 settembre 2020 - Treviso

GOURMANDIA - artigiani del cibo
gourmandia.gastronauta.it

*22 - 26 settembre 2020 - Bangkok (Thailandia)

ANUGA ASIA - agroalimentare
www.thaifex-anuga.com/en

*23 - 25 settembre 2020 - Tianjin (Cina)

TIANJIN HOTELEX & FINEFOOD EXPO 2020
en.hotelex.cn

*23 - 25 settembre 2020 - Mumbai (India)

ANUFOOD INDIA
www.anufoodindia.com

24 - 27 settembre 2020 - Catania

SHERBETH FESTIVAL
www.sherbethfestival.it

27 - 29 settembre 2020 - Riyadh (Arabia Saudita)

SAUDI HALAL EXPO
www.saudihalalexpo.com

8 - 12 ottobre 2020 - Torino

TERRA MADRE - SALONE DEL GUSTO
salonedelgusto.com

21 - 25 ottobre 2020 - Parigi

SALON DU CHOCOLAT + MONDIAL DES ARTS
SUCRÉS
www.salon-du-chocolat.com

*24 - 26 ottobre 2020 - Milano

IDENTITÀ GOLOSE
identitagolose.it

4 - 6 novembre 2020 - Almaty (Kazakistan)

HOREX KAZAKHSTAN - ospitalità
horexpo.kz

7 - 11 novembre 2020 - Lecce

AGROGEPACIOK
agrogepaciok.it

7 - 11 novembre 2020 - Vicenza

FOODNOVA + COSMOFOOD
prodotti free from + eccellenze alimentari
foodnova.eu

*24 - 26 novembre 2020 - Riyadh

(Arabia Saudita)
SALON DU CHOCOLAT & DE LA PATISSERIE
salonduchocolat-riyadh.com

*26 - 28 novembre 2020 - Bari

INNOVA FOOD TECH
tecnologie ind. alimentare e bevande
www.innovafoodtech.it

*28 - 29 novembre 2020 - Torino

UNA MOLE DI PANETTONI
www.dettaglieventi.it

29 novembre - 2 dicembre 2020 - Longarone (BI)

MIG
www.mostradelgelato.com

16 - 20 gennaio 2021 - Rimini

SIGEP
www.sigep.it

23 - 27 gennaio 2021 - Lione (Francia)

SIRHA + COUPE DU MONDE
DE LA PATISSERIE
www.sirha.com

*31 gennaio - 3 febbraio 2021 - Colonia

(Germania)
PROSWEETS COLOGNE
www.prosweets.com

21 - 24 febbraio 2021 - Brescia

30° SIMPOSIO TECNICO AMPI
www.accademia-maestri-pasticceri-italiani.it

26 - 28 febbraio 2021 - Roma

ITALY INTERNATIONAL CAKE SHOW
www.italyinternationalcakeshow.it

*25 - 28 febbraio 2021 - Atene (Grecia)

ARTOZA
www.artoza.com

*2 - 4 marzo 2021 - San Paolo (Brasile)

ANUFOOD BRASIL
www.anufoodbrazil.com.br/en

*2 - 5 marzo 2021 - Singapore

FHA-FOOD & BEVERAGE
www.fhafnb.com

9 - 12 marzo 2021 - Osaka (Giappone)

MOBAC - www.mobacshow.com

*12 - 13 marzo 2021 - Istanbul (Turchia)

IBAKTECH
panificazione, pasticceria, gelato
www.ibaktech.com

22 - 24 marzo 2021 - Torino

PREMIO CIOCCOLATO
& PASTICCERIA GIOVANI
www.associazionepeiece.org

*23 - 26 marzo 2021 - Bogotá (Colombia)

ALIMENTEC
www.feriaalimentec.com/en

*14 - 16 aprile 2021 - Tokyo (Giappone)

WINE & GOURMET JAPAN
www.wineandgourmetjapan.com

17 - 20 maggio 2021 - Milano

TUTTOFOOD - tuttofood.it

3 - 5 settembre 2021 - Rimini

GELATO FESTIVAL WORLD MASTERS
www.gelatofestival.com

*9 - 13 ottobre 2021 - Colonia

(Germania)
ANUGA
www.anuga.com

22 - 26 ottobre 2021 - Milano

HOST - host.fieramilano.it

23 - 28 ottobre 2021 - Monaco di Baviera

(Germania)
IBA - panificazione, pasticceria
www.iba.de/en/

*10 - 13 maggio 2022 - Singapore

FHA-HORECA
www.fhahoreca.com

*18 - 21 settembre 2022 - Las Vegas (USA)

IBIE - panificazione e pasticceria
www.ibie2019.com

Annunci economici

consultare anche www.pasticceriaextra.it

- **Sessa 1930** è un importante Gruppo, eccellenza italiana nella produzione di dolci e caffè, oggi dedicato all'internazionalizzazione dell'attività, ricerca addetto/a produzione cioccolato per la sede Italia. La figura lavorerà in autonomia, rispondendo direttamente al titolare dell'azienda con cui si interfaccia per spunti, riflessioni e creazione di prodotti. L'azienda offre la partecipazione ad un progetto concreto, con iniziale contratto a tempo determinato e prospettiva di assunzione a tempo indeterminato. Affiancamento ad esperti del settore con formazione tecnica e personale, incentivi in base al raggiungimento degli obiettivi stabiliti. Si richiedono esperienza pregressa anche minima con studi specifici del cioccolato, capacità di lavorare per obiettivi e in modo autonomo e ben organizzato. Realizzazione di produzioni programmate in modo condiviso per tipologia, qualità e quantità. Flessibilità e desiderio di migliorare costantemente. Preferibile ma non vincolante la conoscenza della lingua inglese e/o francese e/o tedesco. Inviare CV a cv@sessa1930.com
- **Pasticciere esperto**, Pasquale Fiorenza cerca lavoro anche nei settori gelateria e salato. Disponibile da subito per impiego sia fisso che stagionale, anche all'estero, richiede alloggio. Contattare 339 8197608 - 331 4660780.
- **Cercasi pasticciere** con qualifica ed esperienza per sviluppo crescita e organizzazione nuovo brand di pasticceria. Si richiedono esperienza in laboratorio, capacità organizzative e di creazione di linee produttive classiche e moderne, in base alla stagione, oltre a predisposizione all'organizzazione del lavoro. Si offre un'opportunità in ambiente serio e sano, con buoni orari e contratto regolare. Contattare Stefania Ranzani - 339 3071692.

Ditte citate nella parte redazionale

BRAVO - Montecchio Maggiore Vi - tel. 0444 707700 - bravo@bravo.it

CARPIGIANI - Anzola Emilia Bo - tel. 051 6505111 - info@carpigiani.it

CAST ALIMENTI - Brescia - tel. 030 2350076 - info@castalimenti.it

CHOCOLATE ACADEMY CENTER MILANO BARRY CALLEBAUT - Milano - tel. 02 82464601
www.chocolate-academy.com/it

CLABO GROUP - Jesi An - tel. 0731 611531 - info@clabo.it

CSM ITALIA BRAIMS - Crema Cr - tel. 0373 896510 - info.italia@csmbakerysolutions.com

DEBIC FRIESLANDCAMPINA - Agrate B. Mi - tel. 039 6072500 - info.milano@frieslandcampina.com

FIASCONARO - Castelbuono Pa - tel. 0921 677132 - nicola.fiasconaro@fiasconaro.it

FRASCHERI - Bardinetto Sv - tel. 019 7908005 - info@frascheri.com

FUGAR - Verucchio Rn - tel. 0541 679470 - fugar@fugar.it

GOODMILLS INNOVATION - Hamburg Deutschland - tel. +49 40 75109666 - goodmillsinnovation.com

GRUPPO EUROVO - Imola BO - tel. 0542 485111 - eurovo@eurovo.com

ICAM CHOCO CUBE - Lecco - tel. 0341 2901 - info@icamcioccolato.it

IFSE - Piobesi Torinese To - tel. 011 9650447 - contattiweb@ifse-world.com

MENZ&GASSER - Novaledo TN - tel. 0461 720600 - info@menz-gasser.it

MOLINO DALLAGIOVANNA - Gragnano Pc - tel. 0523 787155 - molino@dallagiovanna.it

MOLINO PASINI - Cesole Mn - tel. 0376 969015 - info@molinopasini.com

PAVONI ITALIA - Suisio Bg - tel. 035 4934111 - info@pavonitalia.com

POMATI GROUP - Codogno Lo - tel. 0377 33092 - pomati@pomati.it

PREGEL - Gavasseto Re - tel. 0522 394211 - pregel@pregel.it

SELMI GROUP - S. Vittoria d'Alba Cn - tel. 0172 479273 - info@selmi-group.it

STAFF ICE SYSTEM - Rimini - tel. 0541 373250 - office@staff1959.com

TORREFAZIONE LADY CAFFÈ - San Secondo Parmense Pr - tel. 0521 371091 - torrefazione ladycaffee.com

UNIGRÀ - Conselice Ra - tel. 0545 989511 - info@unigra.it



 CHOCOLATE

 ACADEMY

 MILANO



CHOCOLATE

BIG

BANG

DIVENTA

 PROTAGONISTA

 DI UNA NUOVA

 ERA DEL

 CIOCCOLATO.

I dinosauri si estinguono anche in pasticceria e per evolversi e aprire nuovi spazi al business il segreto è nel cioccolato: quello autentico. Se sei un pasticcere, un gelatiere, un panificatore, Chocolate Academy™ Milano è il posto perfetto per espandere le tue competenze professionali. Nei nostri laboratori si sperimentano nuove tendenze, tecniche e ricette; si respira la cultura del cioccolato lavorando con grandi chef e maître chocolatier. E con la garanzia di Barry Callebaut, il leader mondiale del cioccolato di qualità. Scegli tra decine di corsi specializzati, altamente innovativi, e comincia a creare senza limiti. Entra in una nuova era. chocolate-academy.com/it

**NOT WITHOUT
 MY CHOCOLATE**

entra anche tu nel
 nostro mondo e
 promuovi la tua attività



#MaiSenzaCioccolato

notwithoutmychocolate.com



QUATTRO GENERAZIONI, 100 ANNI DI STORIA,
L'ARTE DELLA FARINA IMPRESSA NEL DNA.

LINEA PASTICCERIA

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM