

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

ReVIVA

RENDIAMO PREZIOSO IL BUONO



SCARICA IL
CATALOGO

PERIPLO DA ATENE ALLE CICLADI

Pietra angolare sulla quale costruire il sapere, la Grecia avvia la rivisitazione del suo generoso catalogo pasticceri

ESTIVALIA

Nel segno delle erbe aromatiche e degli abbinamenti con cioccolati, frutti, ortaggi e fiori, la natura ispira il dolce freddo

DOLCIFICANTI: NOVITÀ E FUTURO

L'evoluzione costante supportata dalla ricerca scientifica e ulteriori informazioni sulla sicurezza



PACKAGING PROFESSIONALE PER PASTICCERIE E GELATERIE

www.revivagroup.it


CHIRIOTTI
EDITORI

Molino Pasini

All'insegna della meraviglia



Una specializzazione sempre più accurata contraddistingue l'operato di **Molino Pasini**, che allestisce immaginifici scenari per presentare le novità, come la ricostruzione di un giardino incantato, che ha accolto i visitatori dello scorso Cibus. Qui era protagonista la farina **Meraviglia**, ideale per la pinsa napoletana, cioè l'incontro tra la tradizionale pinsa romana con base croccante e la pizza con cornicione alto. Grande risalto anche per la **Napoletana Moderna**, farina studiata con Giovanni Tesauro e Michael Pelizza di Fudemy, Food Consulting Academy, per una versione rivisitata della pizza partenopea: impasto leggermente più idratato, cornicione più pronunciato, friabilità superiore. molinopasini.com

Cast Alimenti

Partnership di formazione

È stato siglato il protocollo d'intesa per lo sviluppo di una collaborazione didattica tra **CAST Alimenti** e **EVOO School**, con sede a Roma, nata per volontà della Confederazione Nazionale Coldiretti e del Collegio Nazionale degli Agrotecnici, con il supporto di **UNAPROL**, Consorzio Olivicolo italiano. Tale intesa avviene me-

diante la definizione e attuazione di progetti congiunti, articolandosi in iniziative quali: programmi formativi, conferenze, seminari e altre attività sull'olio EVO, sugli altri prodotti della filiera e sui territori italiani vocati; scambio di attività di docenza e di esperti; possibilità per gli allievi delle scuole di frequentare attività in entrambe le strutture; disponibilità reciproca di locali e attrezzature; azioni e programmi volti alla promozione dell'olio EVO e delle olive da tavola italiane in ristorazione, nonché alla valorizzazione del Made in Italy, della dieta mediterranea e delle arti culinarie italiane; azioni volte allo sviluppo e alla diffusione della cultura dell'olio EVO; attivazione di percorsi di ricerca per il miglioramento qualitativo dell'olio e degli altri prodotti della filiera, in un'ottica di sostenibilità e riduzione degli impatti ambientali; agevolazioni economiche e/o percorsi privilegiati che favoriscano i rispettivi allievi. CAST e EVOO School, tramite la supervisione e l'attivo intervento di Unaprol - Consorzio Olivicolo Italiano, pensano inoltre di ampliare gli ambiti e i temi su cui convergere.

Il consorzio rappresenta gli interessi di oltre 100mila imprese associate in Italia,

articolate in organizzazioni economiche territoriali. È impegnato nel sostegno delle produzioni olivicole con attività di tracciabilità di filiera, miglioramento della qualità, sostegno all'ambiente, eventi di promozione, informazione ed educazione, analisi di mercato e supporto alla commercializzazione. Nell'attuale contesto economico, opera per rafforzare la visione internazionale delle imprese italiane.

I principi che guidano l'attività di EVOO School consistono nel formare e qualificare professionisti; sostenere la conoscenza dell'Olio Extra Vergine di Oliva e dell'olivicoltura attraverso corsi di formazione e seminari di carattere superiore ed universitario; promuovere la conoscenza e la ricerca relative ai benefici salutistici dell'olio EVO e delle olive da tavola; diffonderne la conoscenza presso studenti, consumatori, imprenditori agricoli, operatori di frantoio, responsabili acquisti della GDO, operatori della ristorazione. I docenti della scuola sono assaggiatori professionali, agronomi, tecnici ed esperti, e le loro competenze si interfacciano con quelle del corpo docente di CAST.

castalimenti.it



Bombonette

Coloriamo l'estate

Da oltre 30 anni specializzata nella lavorazione del cartone, **Bombonette** produce packaging alimentari dedicati al mondo della pasticceria, panificazione, cioccolateria e gelateria e propone ora 4 nuove collezioni estive. Prodotti classici come il porta paste e bonbon o i porta torte Topclass e Cadrè, oltre alle immancabili shopper, sono stati colorati con grafiche in tema fresche e divertenti.

Per essere sempre aggiornati su queste e future novità, si possono visitare i canali social e bombonette.com

