

Cake Star: la sfida tra pasticceri arriva a Bergamo

Katia Follesa e Damiano Carrara, la nuova star dell'arte pasticceria, intraprendono un dolce viaggio tra le pasticcerie italiane con "Cake star – Pasticcerie in sfida". Obiettivo finale trovare la "cake star" di ogni città: 3 pasticceri esperti e determinati, 2 soli posti per la golosa sfida finale e un unico vincitore nel firmamento delle pasticcerie d'Italia.

Venerdì 22 febbraio alle 21.10 su Real Time la squadra più dolce d'Italia arriva a Bergamo e la sfida è tra: "[Pasticceria Bonati](#)", "[Mg2](#)" e "[Cortinovis](#)".

In ogni puntata ai tre pasticceri verrà assegnato un punteggio da 0 a 5 stelle. Ogni contendente verrà giudicato per la pasticceria, il cabaret di paste e il "pezzo forte". Solo chi avrà ricevuto più stelle accederà al duello finale e si batterà, in una sfida ad armi pari fuori dal proprio laboratorio, per aggiudicarsi il trofeo di Cake Star, il titolo di miglior pasticceria della città e un premio di 2.000 euro.

Chi riuscirà a conquistare il palato degli esperti in questa puntata? Andrea, Matteo o Giancarlo? Si scoprirà Venerdì prossimo.

Per la prima volta una donna presidente del gruppo gelatieri Ascom

Il Gruppo Gelatieri Ascom rinnova il consiglio direttivo e sceglie un nuovo presidente. È Giorgia Mologni, 25 anni, figlia d'arte nel mondo del gelato artigianale, da sette anni a fianco del padre Giuseppe nella gelateria di famiglia L'Oasi di Villongo.

Mologni subentra a Massimo Bosio, classe 1966, titolare della Gelateria Selz Cafè di Clusone che ha guidato il gruppo per quattro mandati.

Vicepresidente è stato eletto Matteo Corna di Gelatiamo a Treviolo (prende il posto di Giuseppe Mologni di L'Oasi di Villongo).

In consiglio sono stati confermati Paolo Bignardi della gelateria Fiordipanna di Almenno San Bartolomeo, Vincenza Carissimi del Bar Commercio di Osio Sotto, Enrica Giovanna Amboni della gelateria Cherubino a Bergamo. Il direttivo gelatieri Ascom si completa con tre nuove entrate: Vito Giammello della gelateria Lo chef del gelato di Trescore Balneario, Edoardo Ceroni della gelateria Il Dolce Freddo di Albano Sant'Alessandro e Nicolò Panattoni de La Marianna di Bergamo.

Il nuovo Consiglio direttivo rimarrà in carica fino al 2021.

“Essere presidente è una grande opportunità professionale e personale perché aiuta chi ha questo incarico a migliorare sia come persona che come imprenditore. Sono molto contento di averlo fatto per tanti anni- si è congedato il presidente uscente Massimo Bosio -. La scelta di lasciare il passo a terzi è perché da alcuni anni mi occupo anche di altro e

ritengo fondamentale per un presidente di riuscire a vivere e sentire quello che sta succedendo nel suo settore. Per me questo è diventato un po' più difficile perché sono scollegato rispetto a questo settore. Inoltre, c'è bisogno che ci sia il massimo della partecipazione e dell'impegno. Per cui la mia speranza è che ci siano persone nuove, fresche con idee innovative. Tutti questi anni c'è stata un'evoluzione di professionalità: una volta era più facile acquisire una competenza restando in bottega e mai rinnovando, oggi questo è più difficile ed è molto più complesso il mercato. Il cliente è più sofisticato, più nomade, più difficile legarlo a se. Una volta bastava fare il gelato buono, oggi bisogna farlo buono ma anche presentarlo bene, avere un bel ambiente, evidentemente tutto è molto più complesso. Negli ultimi anni c'è stato anche l'inserimento del concetto delle catene che hanno creato delle situazioni di innovazione e di rottura di determinati equilibri. Auguro al nuovo presidente e al gruppo dei gelatieri di fare con passione questo mestiere leggermente diverso che è quello della rappresentanza sindacale che è un po' spogliarsi dei propri interessi per avere uno sguardo più ampio e collettivo. Auguro che ci sia la possibilità di essere onestamente al servizio dell'associazione".

"Raccolgo con emozione il testimone di Massimo Bosio e l'esperienza in associazione di mio padre – commenta la neopresidente Mologni -. Insieme al gruppo continueremo a lavorare per far conoscere il nostro lavoro di artigiani del gelato basato su tecnica, prodotti di qualità e passione. Riproporremo le campagne di solidarietà nei ricoveri della provincia per la Festa del nonno e l'iniziativa per i bambini 'La merenda non si paga'. E svilupperemo nuove iniziative dedicate alla Stracciatella che rappresenta un brand di eccellenza per le nostre gelaterie. La comunicazione è un aspetto importante: un buon artigiano deve saper raccontare il proprio lavoro".

GELATO ARTIGIANALE, IL PIÙ AMATO DAGLI ITALIANI: I NUOVI DATI

FIPE

- Oltre il 94% degli intervistati lungo lo Stivale dichiara di consumare abitualmente gelato artigianale, secondo la nuova indagine di Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi a Sigep 2019.
- Nella diatriba tra cono e coppetta vince il primo, con ben 7 consumatori su 10. Più del 65% dei consumatori acquista il gelato anche in formato vaschetta.
- I gusti di crema trionfano su quelli alla frutta (44,1% delle preferenze contro il 14,1%). In pole position cioccolato, nocciola e pistacchio.
- Italiani, popolo di abitudinari: quasi 7 consumatori su 10 tendono a scegliere sempre gli stessi gusti di gelato.
- Il 34,2% del campione presta particolare attenzione agli ingredienti tenendo conto di allergie e intolleranze.





Pierangelo Cassotti: il benzinaio storico di Verdello va in pensione e riprende a... volare

Una vita intera dedicata al mondo magico dei motori. Fin dai primi anni '80 il suo amore verso gli automobili l'ha spinto a diventare autista e poco dopo a intraprendere un percorso come gestore di impianto di carburanti, attività durata 36 anni. Pierangelo Cassotti, vicepresidente del Gruppo benzinai di

Ascom Confcommercio Bergamo e distributore di benzina a Verdello, resta un punto di riferimento. Sempre sorridente, gentile e pronto a risolvere qualsiasi problema dei suoi clienti che nel tempo grazie alla sua cortesia e professionalità sono diventati fedelissimi.

Con l'aiuto prezioso della moglie Mariangela è riuscito a diventare uno dei benzinai storici di Verdello e ora che sta per andare in pensione, tutti i clienti lo salutano con affetto.

“Pochi giorni fa mi hanno scritto un sms: ‘Senza di te e tua moglie il posto non sarà più uguale, vi ricorderò sempre’. Sembra quasi un addio ma è bello vedere l'affetto dei clienti”, commenta Cassotti sorridendo.

Bar, lavaggio, tabacchi: molti lavori in uno per Cassotti e sua moglie che da sempre al suo fianco è diventata la sua migliore compagna di viaggio. “Se non avessi avuto lei sarebbe stato più difficile, perché è molto resistente come tutte le donne, va a fondo in tutti i problemi ed era anche la contabile dell'attività. È molto brava. Certe volte, però, mi critica perché sono intenso; ma mi conosce bene e sopporta come fanno tutte le donne con i loro mariti”, aggiunge e nel suo sguardo si intravede l'amore, il rispetto e la gratitudine che prova per la signora Mariangela.

Nei lunghi anni di lavoro la sua attività ha subito una profonda trasformazione. Cassotti elenca la lunga lista di cambiamenti: “Una volta c'era il classico benzinaiolo con lo straccio in tasca che controllava l'olio, mentre ora le macchine non hanno neanche l'asta dell'olio. Una volta non c'era l'automazione, invece ora sì. C'è il self service che inizialmente è stato introdotto negli orari di chiusura e piano piano è stato inserito anche durante il giorno. Inoltre, la crisi ci ha toccato parecchio, perché più il prezzo del carburante aumenta meno si vende. Lo stesso vale anche per il servizio del bar, dove c'è stato un incremento”.

Ora che lascia la gestione a due giovani ragazzi, dandogli consigli su come capire i bisogni della gente e come assecondare i loro desideri, pensa al suo tempo libero e non vede l'ora di occuparsi della sua seconda più amata attività: volare!

Oltre ad essere un professionista dedicato al suo lavoro, Cassotti ama profondamente il suo aereo di turismo. Fin dai primi anni '70 è un pilota esperto con molte ore di volo: "Una volta si volava di più, si andava in giro di domenica, al mare d'estate, a mangiare in Valtellina. Ora che sono passati gli anni non volo così spesso. Ma mi piacerebbe riprendere. Ho avuto, anche, delle emergenze che ho gestito bene: nel 1995 ho perso l'elica dell'aereo per un difetto di fabbrica e sono riuscito ad atterrare senza farmi male. Sempre per un guasto meccanico dei dischi nella fase del decollo ho dovuto effettuare un atterraggio d'emergenza in un campo adiacente alla pista".

Oltre però alla sua passione per il suo aereo di turismo bianco e rosso, Cassotti ha anche un'altra occupazione molto piacevole. "Ora con mia moglie faremo i nonni ai due nostri nipotini", racconta e aggiunge che rimarrà comunque vicepresidente del gruppo benzinai Ascom fino a fine mandato. Si profilano nuovi hobby all'orizzonte: Cassotti va in pensione ma i suoi sogni, come i voli, lo aspettano.



Pierangelo Cassotti

Nella foto principale con il direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, e il responsabile marketing Ascom, Giorgio Lazzari





Inaugurata la pizzeria al ristorante Da Mimmo ai Colli

Pizza ottima, affettati di altissima qualità, atmosfera allegra, invitati brillanti: tutti presenti all'inaugurazione del ristorante Da Mimmo ai Colli, all'interno del golf club di Longuelo.

La pizzeria più longeva di Bergamo – un'istituzione per la

città – ha fatto un salto da Città Alta all'interno del ristorante immerso nel verde del prato a nove buche.

Gestito da Max Amaddeo, figlio di Mimmo Amaddeo che per quasi 60 anni ha conquistato la bergamasca ma anche migliaia di turisti che hanno assaggiato le sue pietanze incoronandolo "re" della cucina, il ristorante diventa ora anche pizzeria e offre ai suoi innumerevoli ospiti una vasta gamma di piatti tutti da gustare.

Più di 300 persone al debutto della pizzeria hanno assaggiato tutte le golosità offerte dallo staff esperto di Da Mimmo.

Roberto Amaddeo, fratello di Max, ha affermato che alla famiglia non interessa l'espansione del ristorante, ma "solo due cose: coltivare la passione per la pizza e valorizzare il luogo in cui siamo. La nostra scommessa è lanciare il ristorante-pizzeria in questo luogo meraviglioso che non è un club esclusivo, ma è per tutti ed è aperto a tutti. Non c'è strumento migliore per dirlo che offrire la pizza: un veicolo di condivisione, di festa".

Contemporaneamente ha introdotto il nuovo progetto della famiglia, il laboratorio gastronomico Lina FoodLab del quartiere di Redona, dove i prodotti lavorati saranno distribuiti nei ristoranti di Mimmo ma anche altrove.

Tra gli illustri ospiti anche Gian Piero Gasperini, l'allenatore dell'Atalanta che dopo aver gustato le eccellenze della cucina si è dedicato a un'interessante partita di biliardo in una delle sale esclusive del Golf Club.

Da non perdere la pizza Margherita DOC, fatta con mozzarella di bufala, pomodori di Pachino, basilico fresco ed olio EVO: prodotti semplici ma di alta qualità come insegna da anni la filosofia Da Mimmo.



Max Amaddeo



Il direttore Ascom Bergamo, Oscar Fusini, con la famiglia Amaddeo









L'allenatore dell'Atalanta,







Prevenzione di incidenti stradali e bere responsabile: Parte il progetto “Safe Driver”

Dopo il successo delle precedenti edizioni parte anche quest'anno il progetto “Safe Driver” che mira a prevenire gli incidenti stradali alcol-correlati con l'obiettivo di favorire la diminuzione del numero di guidatori con tasso alcolemico superiore allo zero. La campagna del Progetto Safe Driver rientra nelle iniziative Notti in Sicurezza, coordinato dal SerD di Bergamo e formato da ASST PG23, ATS Bergamo, Polizia Stradale di Bergamo, Croce Rossa Italiana Delegazione di Bergamo, Rotary Club Dalmine Centenario, Bolgia, Dj's from World, Associazioni Genitori Atena e con la collaborazione dell'ACI di Bergamo, della Polizia Locale Bergamo, del Comune di Bergamo Assessorato alle Politiche Giovanili, dall'ASCOM di Bergamo.

Il Progetto “Safe Driver” si basa sulla costante presenza di numerosi volontari e operatori del SERD appositamente formati, che nei pub, discoteche e bar del nostro territorio, distribuiscono a tutti i frequentatori, materiale informativo per sensibilizzare all'uso responsabile delle sostanze alcoliche, dei gadget ed etilometri monouso. Per chi si accinge alla guida, poi, i volontari danno la possibilità di misurare il proprio tasso alcolemico: qualora risultasse zero, verrà consegnato un buono valido per un ingresso omaggio nella stessa discoteca o per una consumazione analcolica.

“Anche quest'anno, dopo quattro edizioni di grande successo,

riparte il progetto "Safe driver", al quale parteciperanno più di 30 locali e discoteche della città. Cerchiamo locali di alta frequentazione di giovani perché il progetto è legato alla riduzione del consumo di alcol soprattutto per chi si deve mettere in guida. Inoltre, nel ambito dell'iniziativa c'è la possibilità di fidelizzazione al locale per chi ha tasso alcolemico pari a 0 all'uscita e quindi può usufruire di un alcol free o dell'entrata gratuita alle discoteche. Circa 3.000 misurazioni fatte nei locali della città e 400 "safe drivers": si stima che circa 8.000 persone abbiano usufruito dei guidatori sicuri. Oltre alla misurazione del tasso alcolico, abbiamo a disposizione delle maschere che simulano l'alcolemia per poi spiegare gli effetti del consumo di bevande alcoliche e chiediamo che ci sia almeno un guidatore sobrio. In più, diamo visibilità ai volontari, e diamo un servizio per chi ha perso la patente per l'articolo 186/87 di svolgere le ore socialmente utili in questo progetto, che i consumatori accolgono molto volentieri", spiega il coordinatore del progetto "Safe Driver", Andrea Noventa.

"Prosegue anche questo il progetto "Safe driver" che negli anni scorsi ha visto la partecipazione di numerosi locali con un obiettivo nobile: prevenzione di incidenti stradali e bere in maniera responsabile. Ascom è della partita e numerosi locali anche quest'anno parteciperanno e quindi ci saranno delle novità che ci terranno compagnia da qui all'autunno", afferma il responsabile marketing di Ascom Confcommercio Bergamo, Giorgio Lazzari.

Le prossime uscite del Progetto Safe Driver sono le seguenti:

- Bergamo Sex – Bolgia 1 febbraio dalle 20 alle 3.00
- Edonè Merio – Hip-Hop, dalle 21 alle 2.00
- Druso – Ranica Hot Shot 90 in da House (party anno '90) il 2 febbraio dalle 21.00 alle 2.00
- Setai, Mamacita DJs , 8 febbraio dalle 23.00 alle 4.00
- Bolgia, Happy Birthday Franchino at Bolgia, Franchino Zorro , dalle 22.30 alle 6.00

Druso, 80's revival night



Foto dall'incontro che si è tenuto lunedì 28 gennaio in Ascom Confcommercio Bergamo l'incontro tra l'Ats e i locali che aderiscono all'iniziativa

Sangalli incontra Conte: pronti a fare la nostra parte insieme al Governo per le Olimpiadi 2026

Questa mattina il presidente della Camera di commercio di Milano, Monza Brianza e Lodi, Carlo Sangalli, e la Giunta camerale, hanno incontrato il presidente del Consiglio, Giuseppe Conte. Al centro dei colloqui la riforma camerale, le Olimpiadi invernali 2026 e l'aumento dell'Iva con le clausole di salvaguardia.

“E' stato un incontro molto positivo – ha dichiarato il presidente Sangalli – e abbiamo trovato il Premier Conte attento ai problemi che riguardano l'economia e lo sviluppo del nostro territorio. E' stato significativo che sia avvenuto nella sede della Camera di commercio che rappresenta tutto il mondo imprenditoriale con 380mila imprese iscritte.

Al presidente del Consiglio abbiamo ricordato la necessità di accelerare e implementare la riforma delle Camere di commercio e il loro accorpamento. Una semplificazione importante per essere sempre più efficaci nel sostegno alle imprese”.

Un punto molto rilevante è stato quello relativo alle Olimpiadi invernali 2026.

“Come è avvenuto con Expo – ha ricordato Sangalli – la Camera di commercio è pronta a fare la propria parte per sostenere la candidatura e coinvolgere le imprese e il territorio. E nello stesso tempo abbiamo auspicato un impegno diretto del governo a favore di un evento che avrà ricadute positive per tutto il Paese”.

Infine il presidente Sangalli ha sottolineato come per

Confcommercio sia prioritario il blocco dell'aumento dell'Iva, non solo per l'anno in corso, come già deciso dal governo, ma anche per il 2020 e 2021. “Una misura fondamentale – ha sottolineato Sangalli – per evitare un drastico calo dei consumi che avrebbe l'effetto di un freno a mano per la già incerta ripresa economica”.



“Libri per sognare” : Torna per il terzo anno l’iniziativa dei librai Ascom

Sono 1200 i ragazzi tra i 10 e gli 11 anni che partecipano quest’anno alla terza edizione di “Libri per sognare”, la manifestazione ideata e promossa dal Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo con l’obiettivo di diffondere il gusto e il piacere della lettura.

“In un momento in cui si legge poco – afferma Cristian Botti, presidente del Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo – vogliamo far crescere lettori attenti, curiosi e interessati. Se avvicinati alla lettura in modo corretto e con fantasia i bambini possono diventare grandi lettori. Con grande entusiasmo abbiamo deciso di raccogliere questa sfida e di creare iniziative che facciano crescere il piacere di leggere un buon libro”.

I librai bergamaschi di Ascom sono sulla buona strada, dato che nelle tre edizioni hanno coinvolto circa 2500 ragazzi, oltre 100 classi e 70 istituti scolastici statali e paritari del territorio della provincia.

“Siamo partiti un paio di anni fa in modo ridotto con un solo weekend in Città Alta dove avevamo proposto alcuni laboratori sempre legati alla letteratura e alcuni interventi di importanti scrittori italiani- spiega Botti -. Dopo il successo della prima edizione, abbiamo ampliato la seconda inserendo oltre ad un weekend anche un concorso letterario e creando un nostro sito internet e un meccanismo di votazione online. Abbiamo voluto da un lato cercare di aumentare nei bambini l’interesse della lettura e dall’altro farli partecipi: non solo leggere in classe il libro ma anche renderli protagonisti nella votazione del miglior autore. Il

riscontro da parte delle scuole è molto buono; riceviamo complimenti dagli insegnanti , che ci incentivano ad andare avanti". "La manifestazione continua a crescere – afferma Giorgio Lazzari, segretario del Gruppo Librai e Cartolai di Ascom Confcommercio Bergamo – E quest'anno abbiamo deciso di svolgere la premiazione al Palacreberg in modo da contenere tutti i partecipanti. Siamo soddisfatti di aver colto con questo progetto un interesse nei ragazzi e nei loro insegnanti".

L'edizione 2019 coinvolge i ragazzi di 60 classi di 5 elementare e 1 media, invitati alla lettura di cinque titoli di autori contemporanei, che devono essere recensiti e votati. La premiazione del titolo vincitore, del suo autore e delle recensioni migliori avverrà lunedì 8 aprile al Palacreberg di Bergamo dalle ore 10 alle ore 12.30.

I cinque titoli in finale, scelti ad ottobre dalla commissione organizzatrice, sono: "Cento passi per volare" di Giuseppe Festa (Ed Salani), "Pinna morsicata" di Cristiano Cavina (ed. Marcos Y Marcos), "Abbiamo toccato le stelle. Storie di campioni che hanno cambiato il mondo" di Riccardo Cazzaniga (ed. Rizzoli), "Mitico!" di Annalisa Strada (ed. Il Castoro) e "Io e Mercurio" di Emanuela Nava (Ed. Piemme).

Ciascuna delle 60 classi partecipanti a dicembre ha ricevuto la cinquina di libri. Ora, i ragazzi hanno tempo fino a marzo per leggerli e commentarli, nei modi che ogni insegnante ritiene più opportuno: lettura individuale, collettiva in classe, discussione tra studenti. Dal 1 al 24 marzo si aprono le votazioni che devono avvenire solo per via telematica sul sito dedicato al premio www.libripersognare.it, dove si devono caricare anche le recensioni. La novità di quest'anno è l'introduzione di una nuova modalità di recensione che dà l'opportunità di presentare anche lavori pratici e creativi che dovranno essere consegnati entro il 25 marzo alla sede di Ascom Bergamo. "Lo scorso anno sono giunte 400 recensioni alcune acute e molto sensibili, altre simpatiche e ironiche –

afferma Botti -. Non è stato semplice sceglierle. I bambini ci hanno stupito per il loro entusiasmo e la spigliatezza delle loro analisi. Siamo curiosi di quanto scriveranno su questi cinque titoli ”.

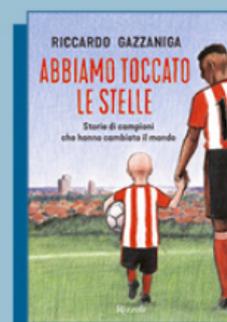
Vengono premiate le tre recensioni migliori, la recensione più divertente, il giudizio più in solito e la recensione più professionale. La giornata conclusiva vede la partecipazione dei cinque autori che si racconteranno e parleranno della loro opera e ai quali i ragazzi potranno rivolgere domande. Al termine della premiazione ci sarà il classico “firma copie”.

“Vorremmo che i ragazzi si sentissero i veri protagonisti di questa iniziativa, cominciando dalla lettura dei libri, continuando con la possibilità di poter esprimere, in tutta libertà, il loro giudizio, terminando con l’incontro con gli autori vero momento clou di tutta l’iniziativa, nel quale si dà forma all’immaginario – conclude Botti- Speriamo vivamente che tutti i 1200 ragazzi iscritti possano essere presenti alla giornata conclusiva, per non privare i giovani lettori di questa importante esperienza”.

Per informazioni www.libripersognare.it

Libri per sognare 2019

Scopri i cinque libri selezionati





Quali sono i migliori cioccolatini italiani?

Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, dalle praline al cioccolato alle colombe alle torte alla crema: 80 dei più bravi pasticceri provenienti da tutta Italia a duello a colpi di glasse, cioccolato e ingredienti a sorpresa.

Dal 24 al 27 Febbraio presso la Fiera del Tirreno CT di Marina di Carrara, prende il via l'evento "I Migliori dolci Italiani 2019" indetto dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC): tre giorni all'insegna della dolcezza e dell'arte della pasticceria durante i quali i concorrenti dovranno dare il meglio di sé cimentandosi in quattro diverse specialità: realizzare la Miglior Pralina, Miglior Colomba, Miglior Gelato al cucchiaino e Miglior Monoporzione. Nell'ultima giornata, infine, verrà stilata la

lista delle migliori pasticcerie d'Italia.

“Eleggere i migliori dolci italiani ha lo scopo di mantenere alta la bandiera dell'alta pasticceria italiana – afferma il Presidente della FIPGC Roberto Lestani. Tutti i partecipanti saranno messi a dura prova e dovranno realizzare al meglio dolci e gelati della tradizione italiana. Dall'accostamento degli ingredienti alla precisione nelle forme all'equilibrio del risultato finale, ogni dettaglio sarà fondamentale per conquistare il voto della giuria”.

Ogni singolo pasticceria dovrà così realizzare un dolce che rispetti la tradizione e che al tempo stesso contenga elementi di innovazione capaci di stupire i giudici. Non verrà data nessuna linea guida e nessun tema, a vincere saranno l'estro, la creatività e la competenza del singolo ma anche la capacità di rispettare tempi, la propria pulizia e quella del piano di lavoro, l'accuratezza nella scelta degli ingredienti.

A decretare i vincitori delle quattro categorie in gara sarà una giuria attenta e scrupolosa composta dall'Equipe Eccellenze FIPGC (i migliori pasticceri riconosciuti nel panorama mondiale) e dagli attuali Campioni del Mondo di Pasticceria e Cake Design come Matteo Cutolo, Enrico Casarano, Giuseppe Russi, Fabio Orlando e Claudio Mosca, che valuteranno l'estetica, il gusto e la texture di ogni singola preparazione.

In palio le ambite medaglie d'oro, argento e bronzo FIPGC per chi saprà convincere la giuria del proprio talento e della propria professionalità.

Ma non è finita qui, nei giorni in cui Carrara sarà la capitale della pasticceria, verranno anche nominate le migliori pasticcerie, gelaterie e cioccolaterie d'Italia.

Oltre 300 pasticcerie concorrenti si contenderanno il titolo “Top Quality” FIPGC, un certificato che testimonia l'alta qualità dell'esercizio in tutte le sue forme: la selezione

delle materie prime, la varietà dell'offerta, le tecnologie, il tipo di macchinari utilizzati in laboratorio ma anche l'accoglienza, la gentilezza e la disponibilità del personale nella forza vendita.

Verrà premiata solo l'eccellenza, controllata e certificata in ogni minimo particolare.

La commissione, composta dai professionisti del settore FIPGC, assegnerà così solo alle migliori pasticcerie il famoso riconoscimento della Frusta d'oro, d'argento o bronzo: un certificato di altissima qualità da esporre all'interno del proprio punto vendita.

Per ulteriori informazioni:
<http://www.federazionepasticceri.it/>

Sarà possibile seguire il concorso dei migliori dolci italiani 2019 e Top Quality anche in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria:

<https://www.facebook.com/fipfederazionepasticceria/>

La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia.



Il Sigep dei Maestri: Gelati dai fiori al miele

Si è svolto l'evento dei Maestri della Gelateria Italiana al Sigep di Rimini di quest'anno. Tre i punti-chiave di questa iniziativa portata avanti per quattro giorni, da sabato 19 a martedì 22 gennaio: gli show cooking dei Maestri, la suggestiva cerimonia del té in stile vittoriano e l'intervento sul miele dell'esperta Lucia Piana.

L'elemento nuovo negli incontri del gruppo dei gelatieri guidati dalla Presidente Candida Pelizzoli è stato il coinvolgimento di esperti esterni all'Associazione che hanno portato nuove conoscenze e competenze ai Maestri e a quanti vi hanno preso parte.

Presentazione delle ricette, caratterizzate dalla presenza di differenti tipi di miele, showcooking dei Maestri che hanno proposto preparazioni inedite, rinnovate e perfezionate rispetto a quelle presentate nel corso del Simposio di Perugia "Dai fiori al miele: natura e salute nel gelato", spesso più strutturate e complesse e anche per questo di grande interesse.

Da sottolineare che le differenti ricette hanno in comune non solo il miele selezionato in differenti tipologie, ma il fatto di contenere come unico zucchero proprio questo alimento, una sfida notevole per la difficoltà di bilanciare al meglio i vari ingredienti a queste condizioni. Da segnalare inoltre, la cura della decorazione delle singole vaschette in cui vengono riproposti gli ingredienti-clou dei vari sapori. Invitanti i gusti presentati e fatti degustare, molti dei quali faranno parte dell'assortimento dei loro negozi.

Nel corso del programma sono stati inseriti due coinvolgenti interventi esterni. Una suggestiva cerimonia del té in stile vittoriano, che ha avuto per protagonisti due esperti di té, Igor Battistin, Personal Tea Butler, e Luciano Ricci, Business Tea Coach e Tea Sommelier certificato, de La Pianta del Té di Perugia. Si è trattato di una vera propria "Tea Experience" in cui gli esperti hanno spiegato gesti e significati di questo rito in questo stile particolare, illustrando le caratteristiche dei té serviti accompagnati dagli scones. Un intervento molto apprezzato dai Maestri che non rimarrà un unicum: sarà infatti inserito in primavera in forma di corso nel programma di proposte formative della Scuola Italiana di Gelateria di Perugia.

Il secondo intervento è stato quello della Dottoressa Lucia Piana, esperta di miele a livello internazionale, che ha approfondito i contenuti espressi in quell'occasione sulle caratteristiche del buon miele e sul suo ottimale utilizzo e guidato una stimolante seduta di analisi sensoriale con diversi tipi di miele. Un'ulteriore occasione di arricchimento di informazioni e competenze altamente fruibile per i Maestri nella loro attività di sperimentazione in laboratorio e di divulgazione in negozio. Con la conclusione degli show cooking si è chiuso l'ampio programma di incontri al Sigep dei vari componenti dell'Associazione. Molti e importanti impegni attendono ora i Maestri, tra cui le docenze alla Scuola della Gelateria di Perugia e l'incarico di giudici internazionali al China Gelato Championship di Shanghai nell'ambito della fiera Hotelex (1-4 aprile).

Seguite tutte le attività dei Maestri sul sito www.maestridellagelateriaitaliana.it e sulla pagina Facebook Maestri della Gelateria Italiana.





Turismo enogastronomico: Gli italiani scelgono le loro mete in base al buon cibo

Nel film "Mangia, prega, ama" Elizabeth Gilbert, che viene interpretata dalla pluripremiata Julia Roberts, dopo il suo divorzio difficile decide di lasciare tutto, per intraprendere un lungo viaggio. Tra le tappe, che la donna racconta nel suo diario, sceglie l'Italia per il suo soggiorno di quattro mesi in Italia, visitando Roma e Napoli, scoprendo i piaceri della buona cucina italiana e godendosi la vita nel dolce far niente.

Pasta, pizza, carne, pesce, dolci: la gastronomia e pasticceria italiana offre una vasta gamma di prelibatezze che conquistano i palati più esigenti e funzionano da volano per il turismo. E' quanto emerge dalla seconda edizione del Rapporto sul Turismo Enogastronomico italiano pubblicato sotto

la supervisione scientifica della World Food Travel Association e dell'Università degli studi di Bergamo, con il patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, di Enit – Agenzia Nazionale del Turismo, Federculture, ISMEA, Fondazione Qualivita e Touring Club Italiano, presentato a Milano dall'autrice Roberta Garibaldi.

Si scopre, quindi, che il turismo enogastronomico continua a crescere: +48% di interesse in un anno, percentuale che coinvolge il 45% dei turisti italiani. Sono sposati o convivono e provengono da tutto il Paese, in particolare dall'Italia meridionale: in queste regioni, infatti, la propensione a viaggiare con motivazioni legate all'enogastronomia arriva al 52%, contro un 47% nelle regioni del Centro Italia, un 41% per quanto concerne i territori del Nord Ovest e un 39% del Nord Est. Questo segmento turistico interessa in modo trasversale tutte le generazioni, in primis gli appartenenti alla Generazione X (ossia i nati tra il 1965 e il 1980) e ai Millennials (1981-1998): il 47% dei primi e il 46% dei secondi ha dichiarato di avere svolto viaggi di natura enogastronomica, con un incremento di interesse dei Millennials dell'86% su base annua, i quali prediligono destinazioni dove quest'offerta è ampia e diversificata e si integra armoniosamente, sia con un contesto di particolare pregio paesaggistico, sia con un'identità culturale forte e radicata nella popolazione residente. Ad affermarsi è quindi il concetto di "paesaggio enogastronomico", ovvero quell'insieme di cultura, persone, ambiente, attività e prodotto tipico, che il turista italiano prende sempre più in considerazione quando sceglie la meta del suo prossimo viaggio.

Il 98% dei turisti italiani ha partecipato ad almeno una esperienza enogastronomica nel corso di un viaggio compiuto negli ultimi 3 anni. Fra le più popolari figurano, oltre al gustare prodotti tipici, visitare un mercato (82%) e il

recarsi presso bar e ristoranti storici (72%). Grande interesse suscitano le esperienze di visita ai luoghi di produzione, con in primis le aziende agricole (62%) che registrano un tasso di interesse maggiore rispetto alle cantine (56%), mentre il 68% dei turisti italiani vorrebbe che l'Italia avesse un museo nazionale dedicato alla sua ricchezza enogastronomica.

E l'Italia cosa sa e può offrire? Secondo il Rapporto, 825 prodotti agroalimentari e vitivinicoli ad Indicazione Geografica, 5.056 Prodotti Agroalimentari Tradizionali, 4 beni enogastronomici inseriti nella lista del patrimonio tangibile e intangibile dell'UNESCO, 2 città creative UNESCO dell'enogastronomia, 334.743 imprese di ristorazione, 875 ristoranti di eccellenza, 23.406 agriturismi che offrono servizi di alloggio, ristorazione e altre proposte turistiche, 114 musei legati al gusto, 173 Strade del Vino e dei Sapori. A ciò si aggiungono una molteplicità di esperienze a tema, quali visite e degustazioni nelle cantine, nei birrifici e nei frantoi, sagre e feste enogastronomiche, esperienze di social eating e cooking class che trovano uno spazio sempre maggiore nell'offerta degli intermediari tradizionali e online. Un'offerta consistente in termini numerici che nell'ultimo anno è cresciuta, anche se in modo non consistente per tutte le tipologie, e che riflette la ricchezza e la varietà del patrimonio eno-gastro-turistico-italiano, da Nord a Sud, nelle maggiori città così come nei luoghi periferici.

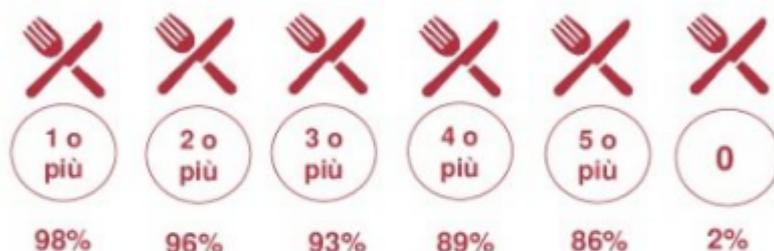
Per Roberta Garibaldi, autrice della più completa e autorevole ricerca sul settore: "Si tratta di un dato importante, che non solo certifica la crescente rilevanza di questo segmento turistico tra i viaggiatori del Belpaese, ma che deve diventare un forte elemento di attenzione per tutte le destinazioni italiane, per stimolare un'offerta eno-gastro-turistica sempre più strutturata".

RAPPORTO SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO 2019

Roberta Garibaldi

Gli italiani in viaggio

Esperienze enogastronomiche partecipate
% sul totale dei turisti italiani



Esperienze enogastronomiche preferite

