

Bistecca con Qr Code, la risposta dell'allevatore bergamasco alle truffe alimentari

Attraverso lo smartphone il consumatore può sapere tutto sulla vita dell'animale: provenienza, peso alla nascita, alimentazione, razza. Il sistema di tracciabilità adottato dal giovane Francesco Marchetti, premiato anche con l'Oscar Green

Expo, c'è anche il sommelier della frutta

Il 28 luglio la "Festa della Frutta e Verdura" con distribuzione ai visitatori di 50 quintali di frutta fresca. Mentre gli esperti assaggiatori insegneranno a riconoscere gli esemplari migliori

I quattro italiani che sfideranno i migliori

pasticcieri del mondo



Da sinistra Antonino Bondì,
Paul Occhipinti e Diego
Mascia

Quattro giovanissimi pasticceri si allenano assiduamente in vista di una sfida tanto dolce quanto ardua: vincere i Campionati Mondiali di Pasticceria Gelateria Cioccolateria e quelli di Cake Design, organizzati dalla Federazione Internazionale Pasticceria che si terranno dal 24 al 27 ottobre all'Host di Milano. I pasticceri che si cimenteranno nelle due specialità (ovvero da una parte la "Pasticceria, cioccolateria e gelateria", e dall'altra il "Cake Design") sono giovani e agguerriti, hanno storie molto diverse tra loro ma sono accomunati da un'unica grande passione e da un forte e ambizioso obiettivo: conquistare il titolo di campioni del mondo.

Diego Mascia

31 anni, piemontese, vanta di preziose collaborazioni in Europa e in India, ed è parte integrante dello Staff della Cioccolateria e Gelateria di Cristian Beduschi al mercato centrale di Firenze. Si avvicina al mondo della pasticceria quasi per caso: finita la scuola dell'obbligo inizia la scuola professionale di panetteria e pasticceria, e da questa prima esperienza nasce quella passione che lo porta a intraprendere la sua professione. "Una volta decisa la linea giusta da

seguire solo una cosa si può fare: provare, provare e riprovare ancora – spiega Diego – perché la parte più complicata della gara non è il giorno della competizione, ma sono gli allenamenti”.

Paul Occhipinti

classe 1992, nato a Marsiglia da genitori italiani e italiano nello spirito e nella sua arte. L'amore per la pasticceria è nato guardando la nonna alle prese con il tiramisù, così, a soli 15 anni già si destreggiava tra spatole, raschie, creme e impasti. Dal momento in cui si è avvicinato al mondo della pâtisserie non ha più potuto farne a meno e ora, a soli 23 anni, è consulente per scuole di alto livello in tutta Europa e ha già vinto numerosi premi in Francia. Specializzato nel creare dolcissimi cioccolatini, si allena quotidianamente: “Per ora sto lavorando sulla degustazione, poi passerò al lato artistico – dice Paul – l'importante è avere una visione di gruppo e un collegamento forte tra i nostri lavori”.

Antonino Bondì

è il più giovane di tutto il team: siciliano, ha soli 21 anni ma già una grandissima esperienza maturata tra Palermo e New York. “La mia passione per la pasticceria nasce fin da piccolo nel laboratorio di famiglia, dove ho iniziato a imparare la base della pasticceria”, dice Antonino, che ora si allena con grande grinta per la degustazione della monoporzionatura di gelato. Il suo punto di forza è quello di rinnovare ricette classiche, come per esempio la torta al pistacchio, dando loro strutture e sapori differenti. Il suo asso nella manica è però la parte artistica e decorativa dei dolci.

Serena Sardone

27 anni, orgoglio femminile della Nazionale Italiana al Campionato Mondiale di Cake Design. Originaria di Cassano Murge, in provincia di Bari, vive nel mondo della pasticceria da sempre. Porta avanti infatti la pasticceria di famiglia,

insieme a sua sorella gemella. Dai semifreddi alle torte strutturate per ogni occasione, Serena trasforma ogni dolce in una vera e propria opera d'arte. Ogni giorno si cimenta in ricette sempre diverse pensando al progetto ideale da presentare al mondiale e stupire così la giuria: "Ai mondiali avrò il supporto del mio coach e dell'intera Federazione – commenta Serena – il mio punto forte è il modelling, che unito ad altre tecniche e tanta fantasia mi permetterà di fare un bel lavoro".

La nazionale di pasticceria, cioccolateria e gelateria è guidata dai team manager Cristian Beduschi e Rossano Vinciarelli, pasticceri affermati e riconosciuti a livello internazionale. Il team di cake design avrà come mentore Christian Giardina, uno dei maggiori professionisti del settore.

Il gelato di Grom non è artigianale. Bosio (Ascom): «Inutile introdurre paletti normativi»

In Italia non ci sono leggi che definiscono cosa è artigianale e cosa no. Il presidente del Comitato gelatieri: «Maggiori norme penalizzerebbero le piccole attività. Il miglior giudice è il cliente»

Albino, fino a domenica la sagra degli gnocchi ripieni

La specialità della Trattoria Moro da Gigi celebrata con un festa

“Estate Vegana”, il semifreddo tutto vegetale dei pasticciери bergamaschi

Tredici le attività che hanno aderito al progetto di Capab e Lav per introdurre nell'offerta creazioni “cruelty free”. Simbolo dell'iniziativa un nuovo dolce

L'assessore Fava: «Ai giovani consiglio di tornare a lavorare la terra»

«È uno dei mestieri più belli in assoluto» sottolinea il titolare dell'Agricoltura della Regione Lombardia. «Gli agricoltori sono sentinelle dell'ambiente e del territorio»

Prodotti tipici lombardi, on line la guida



Conosciuta per la moda, il design, l'industria e la finanza, la Lombardia è anche la prima regione agricola italiana e una tra le più significative a livello europeo. Le oltre 50mila aziende agricole lombarde gestiscono l'80% del territorio e producono, in un contesto di assoluta biodiversità, il 42% del latte nazionale, il 39% della carne suina, il 42% del riso italiano.

Una piattaforma di qualità che trae origine da una profonda tradizione agricola e di allevamento non soltanto in pianura, ma anche sulle colline e sulle montagne della regione che sviluppa una produzione lorda vendibile di oltre 7 miliardi di euro, ai quali devono sommarsi quasi 5 miliardi di euro di export.

A descrivere il patrimonio agroalimentare lombardo in una fase importante per il Made in Italy e in clima Expo c'è una [guida della Regione scaricabile on line](#), che dà anche accesso alle

App e agli e-book dell'agricoltura lombarda.

Riva di Solto, la sagra del pesce festeggia vent'anni

Dal 3 al 5 luglio una delle rassegne più amate del Sebino con piatti e menù dedicati al pesce di lago. Per l'anniversario c'è anche una mostra fotografica

Rockit, parte in Valtellina la produzione della piccola mela neozelandese



Il consorzio Melavì della Valtellina si è assicurato l'esclusiva per la produzione in Italia e la commercializzazione in Italia, Svizzera, Spagna e Russia della mela Rockit, già candidata nel 2011 al premio innovazione di Fruit Logistica. Rockit dal 2015 è coltivata anche in Valtellina con la messa

a dimora di oltre 30 mila piante e dal 2016 sarà disponibile sul mercato sotto l'egida del Consorzio Melavì della

Valtellina. La mela Rokit, originaria della Nuova Zelanda, è un frutto di piccole dimensioni (1 volta e mezzo le dimensioni di una pallina da golf) dalla lunga conservabilità, con un sapore dolce, un colore rosso acceso e una consistenza croccante. E' perfetta per i bambini che desiderano una merenda golosa, per gli adulti che cercano una pausa veloce e nutriente dal lavoro così come per gli sportivi che vogliono uno spuntino buono e sano. Rokit sta innovando il mercato alimentare delle mele e quello degli snack in tutto il mondo con un frutto unico, allevato e coltivato per rimanere piccolo e per poter essere confezionato in un tubo trasparente, igienico e facile da trasportare. Non è un caso che la mela Rokit sia arrivata in Valtellina. Nella provincia tra le più montuose d'Italia sopravvivono eccellenze agroalimentari tramandate da generazioni e tra formaggi, vini, bresaola, pizzoccheri e miele, emerge anche la mela. Tutte tradizioni enogastronomiche che oggi sono tutelate dal Distretto Agroalimentare di Qualità "Valtellina che gusto" che riunisce i Consorzi di Tutela, le associazioni delle produzioni tipiche e molte aziende produttrici.