

# PASTICCERIA

## INTERNAZIONALE

25  
anni

*Un miracolo di bontà*

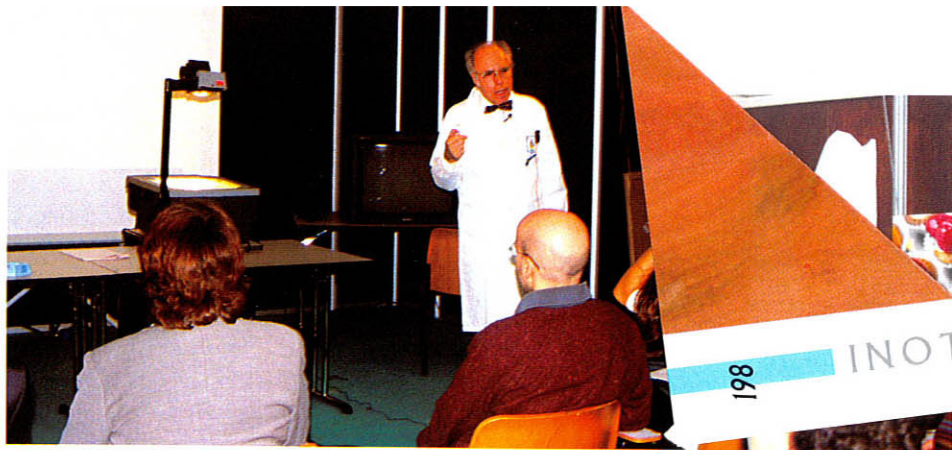


**MIRENA**  
**FABBRI** e **DELIPASTE**  
*Pistacchio*

**a pagina 269 trovi la ricetta**

## Assaggi ed incontri

Degustazioni guidate di gelati, prodotti al limone della costiera Amalfitana, confetture agrodolci e vini in abbinamento ai dolci hanno caratterizzato la manifestazione, oltre ai momenti d'assaggio dedicati a caffè, bicerin, cappuccino, caffè alla nocciola, marocchino con petit croissant, biscotti, tartine e l'abbinamento cioccolato e liquori, nella zona bar dell'area Epat coordinata da Vincenzo



Luca Caviezel durante una delle sue due conferenze.

Faeta, presidente, e Mario Ardito, consigliere della sezione bar Epat. Tra i vari appuntamenti, due conferenze sono state tenute da Luca Caviezel, maestro gelatiere e autore di testi professionali diventati fondamentali per la formazione

so del processo produttivo e della vendita, mentre nella seconda sono stati trattati i difetti del gelato, individuando probabili cause e possibili rimedi.

La giornalista ed esperta Luciana Polliotti, autrice del volume "Gelati, gelati", ha ripercorso la storia del gelato, appassionando l'uditorio con gli aspetti socio-culturali del dolce freddo; Francesco Palmieri, docente di gelateria, ha trattato l'utilizzo degli zuccheri nella moderna gelateria; mentre il prof. Aldo Raimondi, presidente Nazionale Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, ha parlato del valore dietetico e nutrizionale del gelato. Claudio Frasson, docente e titolare Gruemp, ha invece esposto le problematiche dovute al ricambio generazionale, trattando anche la comunicazione in azienda. Nell'ultima giornata dei lavori si è infine svolto un incontro/tavola rotonda sulle problematiche inerenti l'alimen-



Claudio Frasson, docente e titolare Gruemp, esperto di formazione e comunicazione. A sinistra, Antonio Marengo.



delle nuove leve, a cui si aggiunge ora l'opera "Scienza e tecnologia di sorbetti, granite e dintorni", in uscita a gennaio in occasione di Sigep. Uno dei due incontri verteva su funzionalità e trasformazione di materie prime e semilavorati, nel cor-

tazione, a cui hanno partecipato lo psicologo Antonio Angelo Baussano e la dietologa Francine Perraut.



Luciana Polliotti nel corso del suo intervento dedicato alla storia del gelato insieme ad Alfio Tarateta.

## I concorsi

Tre sono stati i concorsi svoltisi nell'ambito di Dolc'è, organizzati con l'intento di offrire uno spazio di confronto professionale sin dalla prima edizione.

Con l'obiettivo di individuare e premiare i professionisti abili nella lavorazione artistica del cioccolato, è stato indetto il concorso "Il mondo delle favole". Ai concorrenti era richiesta l'elaborazione di opere in tema realizzate esclusivamente in cioccolato fondente, al latte, copertura bianca e cioccolato plastico, alte non più di 1 m e collocate su base in tessuto. La valutazione - condotta da parte di una giuria composta da professionisti del settore, esperti e rappresentanti della stampa - è stata effettuata in base a criteri di