

**BLOCK NOTES**
**DEDICATO AGLI GNOCCHI**

Dal **7 al 10 ottobre** si celebrano gli gnocchi: in occasione del **SorrentoGnocchiDay** decine di ristoranti, in Italia e all'estero, propongono versioni tradizionali e innovative degli gnocchi alla sorrentina, grazie all'idea della giornalista **Carmen Davolo** della Dieffe Comunicazione che, assieme all'executive chef **Vincenzo Guarino** e a **Peppe Aversa**, dello stellato Il Buco di Sorrento. Per l'occasione, il pasticcere **Ciro Poppella** presenterà una sua creazione in tema, dedicata a Sorrento e realizzato con il caffè Illy.


**TORNA DAL VIVO LA TIRAMISÙ WORLD CUP**

Sono 200 i concorrenti – divisi nelle categorie ricetta creativa (è possibile aggiungere fino a 3 ingredienti e sostituire il biscotto) e ricetta originale – che si cimentano **dall'8 al 10 ottobre** in piazza dei Signori a Treviso per la **5ª Tiramisù World Cup**, durante la quale viene assegnato il premio "Cucchiaino di Cristallo", nato dalla collaborazione della TWC con FIPE e Confcommercio Treviso. Un *mystery-shopper* ha infatti selezionato 4 locali della città, assaggiando più versioni di tiramisù; nei tre giorni il pubblico potrà acquistarli nei locali "selezionati", assaggiarli e votarli; il punteggio "popolare" si sommerà a quello di una giuria tecnica e a quello della stampa, decretando il vincitore. Con il tema "Treviso e il Cinema", i criteri di gara sono esecuzione tecnica, presentazione estetica, intensità gustativa, equilibrio del piatto, armonia del gusto e percezione di leggerezza. [twissen.com](http://twissen.com)


**A SCIOCOLA' I TRE DISTRETTI DEL CIOCCOLATO**

La 3ª edizione di **Sciocola' - Festival del Cioccolato** è in programma **dal 29 ottobre al 1º novembre** a Modena, celebrando Modica, Perugia e Torino, ovvero i tre territori che rappresentano l'Italia del Cioccolato, con la presenza di realtà di questi distretti e un ricco palinsesto di eventi gratuiti. [sciocola.it](http://sciocola.it)


**PANETTONE SENZA CONFINI SALPA IN CROCIERA**

Giunto alla 6ª edizione, **Panettone senza Confini** per la prima volta si terrà a bordo della nave da crociera Costa Smeralda, ammiraglia di Costa Crociere, **dal 13 al 20 novembre**. Al centro dell'evento, la competizione tra 20 pasticciere per decretare il miglior panettone tradizionale, grazie alla giuria composta da **Iginio Massari** e la figlia **Debora**; **Paco Torreblanca**, **Achille Zoia**, **Piergiorgio Giorilli**, **Vittorio Santoro**, **Davide Comaschi**, **Davide Malizia**, **Vincenzo Tiri**, **Riccardo Bellaera** e **Antonio Brizzi**. Dieci dei venti che si sfideranno saranno invitati tra i partecipanti delle scorse edizioni; gli altri dieci sono scelti nel corso di una selezione, a cui partecipano sessanta candidati, che si svolgerà sempre a bordo di Costa Smeralda prima della partenza. La crociera – con tappe a Savona, Marsiglia, Barcellona, Valencia, Palermo e Civitavecchia – sarà l'occasione per far scoprire le declinazioni del panettone: gli ospiti di Costa avranno l'occasione di degustare i panettoni, scoprire i segreti della preparazione tradizionale durante un convegno speciale ed incontri dedicati, tra cui uno per la versione gelato di **Eugenio Morrone**, Campione del Mondo di gelato. [costacrociere.it](http://costacrociere.it)

