

PENSANDO AL SERVIZIO RISTORATIVO



Oggi servono figure professionali preparate per soddisfare le esigenze della clientela internazionale di rinomati alberghi e ristoranti e in quest'ottica **CAST Alimenti**, propone il primo **Corso di Alta Formazione per Pasticcere da Ristorazione e d'Albergo**, che debutterà a Brescia il **28 gennaio 2019** per concludersi il **15 maggio**. Esso è volto a formare professionisti in grado di unire alle conoscenze e competenze tecniche del pasticcere tradizionale la capacità di interpretare e realizzare una pasticceria con canoni differenti da quelli del laboratorio, che includono la cura dei dettagli, la componente estetica nel servizio, la creatività e la trasversalità rispetto alla brigata di cucina in cui ci si inserisce.

Il corso è rivolto a coloro che vogliono perfezionare o imparare il mestiere e per quegli operatori del mondo food che già hanno esperienza in ambito cucina e vogliono ampliare il bagaglio culturale, apprendendo tutte le competenze di un pastry chef. Non è indispensabile avere esperienze pregresse nel settore. A numero chiuso (max 16 studenti), sono previsti laboratori con attrezzature con postazioni singole, simulazione di situazioni lavorative, lavoro individuale e di gruppo, materiale multimediale, tirocinio, visite guidate e uscite didattiche, accompagnamento nel tempo attraverso l'aggiornamento di specializzazione. La durata è di 16 settimane in aula + 16 settimane di tirocinio e 3 giorni di esami finali.

Il corpo docente è composto da un team che include Pierpaolo Magni, Gabriele Bozio, Yuri Cestari, Omar Busi, Ezio Marinato, Bruno D'Angelis, Filippo Falcicola, Riccardo Magni, Giuseppe Gagliardi, Loretta Fanella, Nicola Zanella e Giuseppe Cannito. Tecnici ed esperti interverranno per lezioni mirate, riguardanti le principali categorie merceologiche, e verranno inoltre fornite le basi per l'analisi sensoriale. Affiancati da Nicola Bonera, Miglior Sommelier d'Italia 2010, gli allievi apprenderanno anche il metodo per un corretto approccio alla degustazione e all'abbinamento dolci-vino. www.castalimenti.it

IL PIANETA FOOD SI DÀ APPUNTAMENTO A LIONE



A Lione dal **26 al 30 gennaio 2019**, la 19ª edizione del **Sirha** si presenta con un padiglione aggiuntivo di 10.000 m², per ospitare gli oltre 3.000 espositori e marchi e per accogliere al meglio i 200.000 operatori attesi. Per 5 giorni Sirha si pone quale punto di riferimento per i professionisti, che si ritrovano a Lione per scoprire nuovi concetti ed innovazioni in un clima di vivace, grazie alle Aree Tematiche, ai Grand Prix

dell'Innovazione, al Villaggio delle Start-Up e ai celebri concorsi. Il salone ospita infatti 21 competizioni dedicate ai *métiers de bouche* e, tra queste, spicca la **Coupe du Monde de la Pâtisserie**, che nell'edizione 2019 festeggia il 30° anniversario. Ricordiamo che la gara si terrà il **27 e 28 gennaio** e vedrà sfidarsi le nazioni designate da 4 selezioni continentali - Asia-Pacifico, Europa, America Latina e Africa -, oltre alle Top 5 (le cinque migliori squadre uscite dalle precedenti tre edizioni) tra cui l'Italia, e 5 Wild Cards, nazioni meritevoli indicati da **Gabriel Paillason**, fondatore della gara internazionale, per un totale di 21 Paesi partecipanti. Per l'Italia, a difendere il tricolore saranno in campo **Mattia Cortinovis, Lorenzo Puca e Andrea Restuccia**.

L'altra prestigiosa competizione sarà la finale mondiale del **Bocuse d'Or**, giunta alla 17ª edizione, che assumerà nel 2019, il **29 e 30 gennaio**, un carattere speciale poiché, per la prima volta, si svolgerà senza la presenza fisica di "Monsieur Paul", a quasi un anno dalla sua scomparsa. In gara 24 nazioni tra cui l'Italia, rappresentata da **Martino Ruggieri**.

www.sirha.com - www.cmpatisserie.com/finale-2019 - www.bocusedor.com/bocuse-d-or-finale-2019



DOLCI TALENTI IN PUGLIA

Il **4 novembre** a Lecce, nel contesto di **Agro.Ge.Pa.Ciok**, si tiene l'ormai tradizionale concorso professionale **Dolci Talenti**, aperto a studenti e pasticceri under 25. Sul tema "**Quando la tradizione diventa innovazione**", i giovani si sfideranno nella gara indetta da Agro.Ge.Pa.Ciok e da "Pasticceria Internazionale", con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini.

Lo scopo è quello di stimolare i giovani a conoscere e tutelare il patrimonio dolciario, rilanciandolo nella sua moderna creatività. È richiesta la rivisitazione di un dolce tipico nazionale, con l'utilizzo della meringa all'italiana, da presentare sia in formula originale che in quella reinventata. La rivisitazione va studiata come dessert al piatto o bicchiere, da degustare al cucchiaino, così da nobilitare e attualizzare le specialità sia al banco che al ristorante.

Ciascun concorrente dovrà realizzare una pièce artistica (da assemblare in loco), 10 pezzi (piatto o bicchiere) della propria ricetta, più un pezzo della ricetta tradizionale. La giuria composta da 5 membri oltre al presidente, valuterà gli elaborati in base ai parametri di conduzione lavoro e pulizia, degustazione, estetica del dolce, spirito innovativo e vendibilità del dolce e armoniosità della struttura artistica. Oltre ai premi in denaro offerti da Agrogepaciok, i primi tre classificati riceveranno volumi professionali Chirioti Editori e ciascun partecipante un abbonamento annuale alla nostra rivista. www.agrogepaciok.it

Per il comparto dell'ospitalità



Complesso fieristico di Carrara dal 24 al 27 febbraio 2019

Giunta alla 39ª edizione, **Tirreno C.T.** è in programma dal **24 al 27 febbraio 2019**, negli spazi di Carrara Fiere, rivolgendosi all'intero comparto dell'ospitalità, compresi gli stabilimenti balneari, con **Balnearia**.

L'evento rappresenta un punto di riferimento per un bacino di utenza che comprende tutto il centro Italia (con una media di pubblico che supera i 62.000 visitatori) e cuore è l'incontro qualificato fra domanda e offerta. I settori merceologici – con la presenza di oltre 400 aziende su 28.000 m² – coprono tutto il panorama dell'offerta, sia di prodotti che di attrezzature e servizi per le strutture, toccando i settori caffè, bevande e attrezzature; food e attrezzature; hotellerie, arredi e accessori per interno ed esterno; prodotti e attrezzature per lo street food; arredo ed accessori per stabilimenti balneari e spa. Per il secondo anno consecutivo, un'area sarà dedicata alle aziende che promuovono prodotti bio, vegan e gluten free, oltre che a forniture biosostenibili. A fianco si svolgerà un programma di convegni, seminari, demo e concorsi organizzati da diverse associazioni di categoria. www.tirrenotrade.it

I PASTRY EVENTS A RIMINI



Ricco come di consueto il calendario dei **Pastry Events a Sigep**, in svolgimento a Rimini dal **19 al 23 gennaio 2019**.

Si accendono le luci sulla 5ª edizione del **Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores**, con i giovani under 23 a sfidarsi per il titolo. In gara Australia, Belgio, Brasile, Cina, Croazia, Filippine, Francia, India, Italia, Russia, Singapore e Taiwan. La squadra italiana, selezionata a Sigep 2018, sarà formata da **Filippo Valsecchi** di Lecco e **Vincenzo Don-**

narumma di Napoli. Il Campionato, ideato 10 anni fa da Roberto Rinaldini, avrà per tema "Il Volo" e ogni team vi si ispirerà per sviluppare le sette prove previste.

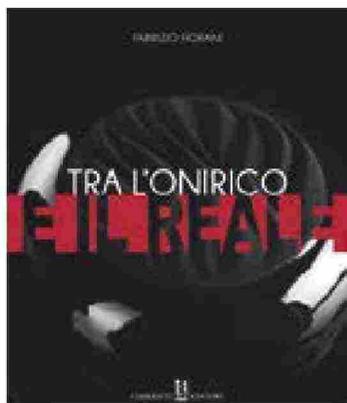
Unica nel suo genere, la **Selezione Italiana The Pastry Queen** è valida per la partecipazione al Campionato Mondiale di Pasticceria Femminile 2020. Il concorso si rivolge alle donne e le iscrizioni sono aperte sino al **30 ottobre**.

Martedì 22 gennaio sarà invece la volta dei **Campionati Italiani Seniores e Juniores**, vero patrimonio della cultura dolciaria nostrana. A supervisionare le dinamiche di gara, i coordinatori di Ampì e Conpaìt, ovvero Armando Lombardi e Federico Anzellotti.

Da 28 anni, Sigep sostiene la formazione giovanile. Per questo motivo, mercoledì 23 gennaio, in collaborazione con "Pasticceria Internazionale" e un pool di aziende espositrici, mette in scena **SigepGiovani**, volta a promuovere la formazione e lo scambio culturale tra studenti e professionisti italiani. Saranno 12 le scuole a sfidarsi in un concorso a loro dedicato, all'interno della Pastry Arena.

Tutti i Pastry Events sono coordinati dal comitato tecnico, composto da Italian Exhibition Group, Conpaìt, AMPI, Cast Alimenti, "Pasticceria Internazionale", Club de la Coupe du Monde-Selezione Italia, mentre le aziende partner sono Valrhona, Besozzi Oro e Debic, con il supporto dei silver sponsor Vitalfood, La Spaziale, Hausbrandt e Silikomart. www.sigep.it

Tra l'onirico e il reale a Tokyo



L'appuntamento è il **30 e 31 ottobre**, presso la sede della **Carpigiani Gelato Pastry University** di Tokyo, per un seminario speciale aperto a pasticceri e gelatieri asiatici, organizzato in collaborazione con Chiriotti Editori e IFI come sponsor. **Fabrizio Fiorani**, pastry chef del BVLGARI – Il ristorante Luca Fantin di Tokyo, proporrà ricette esclusive (il 30 in giapponese e il 31 in inglese) tratte dal suo libro "Tra l'Onirico e il Reale",

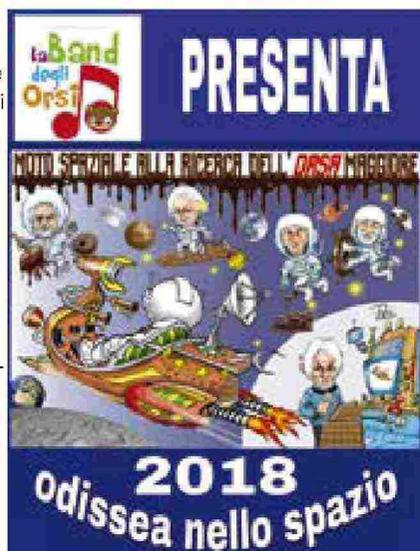
pubblicato dalla nostra casa editrice.

Il seminario sarà introdotto da **Alessandro Racca**, direttore della Gelato Pastry University di Tokyo. gelatopastryuniversity.com

Alla ricerca dell'Orsa Maggiore

Dopo il presepe napoletano da 100 kg nel 2015, l'arca di Noè da 150 kg nel 2016 e il castello di Dracula da 250 kg nel 2017, una nuova avventura cioccolatosa è in programma in collaborazione con **La Band degli Orsi**, Onlus genovese che lavora per garantire ospitalità alle famiglie dei bambini ricoverati all'ospedale Gaslini di Genova.

Antonio Le Rose e **Gianfranco Rosso**, coadiuvati da volenterosi colleghi, costruiranno una moto "spaziale" tutta in cioccolato, da 200 kg, che verrà terminata ed esposta a Genova, nell'atrio di Palazzo Ducale, il **24 e 25 novembre**. I due invitano tutti i colleghi d'Italia che desiderano partecipare, a contattarli: leroseciok@gmail.com e info@capitanorosso.it



Dedicato al gelato



Grande è il fermento per la seconda edizione del **Premio Gelato Giovani**, il concorso nazionale di gelateria riservato agli allievi degli ultimi anni degli istituti Alberghieri e professionali, che si terrà a Torino il **25 e 26 marzo 2019**, con l'organizzazione dell'**Associazione Pièce** e la direzione tecnica di **Alberto Marchetti** e **Alessandro Racca**.

Con l'obiettivo di nobilitare la cultura della gelateria artigianale di alta tradizione ed innovazione italiana, la due giorni offre ai giovani l'opportunità di confrontarsi, mettersi in discussione ed apprendere, entrando anche in contatto con il mondo dei professionisti.

Nel corso della gara, i partecipanti dovranno preparare del gelato alla nocciola e realizzare un entremets glacé (torta gelato contemporanea). I progetti dovranno essere inviati entro e non oltre il **24 febbraio 2019**.

Per spiegare nel dettaglio la dinamica di gara, Associazione Pièce organizza il **12 novembre** un'intera giornata di studio propedeutica al Premio, oltre che di formazione e approfondimento generale, con insegnanti d'eccezione come Marchetti e Racca. www.associazionepiece.org

Block notes



Debutta dall'1 al **4 novembre** nel centro storico di Modena **Sciocolà**, festival del cioccolato. Previsti una cinquantina di artigiani, tra praline dai gusti inediti e prodotti bio e free from, e un ricco calendario di eventi collaterali, tra cui spiccano il Louvre di cioccolato (collezione di sculture al cacao) a cura di CNA Modena, la dama vivente (con pedine umane) e il processo al cioccolato (dolce vizio o alleato della salute?), oltre a pastry show, tour guidati, laboratori e spettacoli a tema. www.sciocola.it



Conegliano, **1 novembre**; Pieve di Soligo, **2 novembre**; Valdobbiadene, **3 novembre** e finalissima a Treviso, **4 novembre**: queste le date delle semifinali e della gara conclusiva della 2ª edizione della **Tiramisù World Cup**, che decreterà il "tiramisù più buono del mondo", in versione sia creativa che originale. Oltre alla giuria di esperti, a giudicare i concorrenti saranno coinvolti "giudici buongustai", scelti dopo essersi registrati su www.tiramisuworldcup.com ed aver superato un mini-test.

Torna **RE PANETTONE®**, il tradizionale appuntamento con il grande lievitato delle feste per eccellenza: due tappe, Milano il **17 e 18 novembre** e Napoli l'**1 e 2 dicembre**, per celebrare storia, interpreti e creatività del panettone artigianale. Non solo il tradizionale, ma tante varianti golose e creative che di anno in anno raccontano estro e territorio dei pasticceri italiani. Un doppio appuntamento per degustare, conoscere e acquistare: sia a Milano che a Napoli, la formula prevede esposizione, tasting e mercato; ma anche momenti di approfondimento, show cooking e incontri con i pasticceri. www.repanettone.it

L'**Associazione Amici del Cioccolato - Pasticceri della Provincia Granda** – in collaborazione con Confartigianato Cuneo, Atl di Cuneo, Comune di Borgo San Dalmazzo e con il patrocinio di "Pasticceria Internazionale" – indice ed organizza il 3° concorso nazionale "**Il Dolce Mondo Di Sergio**", dal **16 al 17 marzo 2019** a Borgo San Dalmazzo, Cn, nell'ambito della 19ª edizione di **Un Borgo di Cioccolato**. La finalità del concorso – aperto a tutti coloro che operano sul territorio italiano e a coppie di studenti degli Istituti Alberghieri e d'Arte Bianca – è la realizzazione di un dolce tipico cuneese rivisitato e abbinato al cioccolato. L'iscrizione è gratuita e dovrà pervenire **entro il 28 febbraio 2019**. info@amicicioccolato.org

CALENDARIO ESPOSIZIONI PER IL SETTORE DOLCIARIO

Per ogni manifestazione consigliamo un contatto diretto di conferma, poiché possono avvenire cambiamenti organizzativi dopo la stampa di questo calendario. * indica una manifestazione non ancora segnalata sui numeri precedenti o che ha subito variazioni.

21 - 23 ottobre 2018 - Bologna
SIMPOSIO PUBBLICO AMPI
www.ampiweb.it

23 - 25 ottobre 2018 - Kiev (Ucraina)
WORLDFOOD UKRAINE
www.worldfood.com.ua/en

31 ottobre - 4 novembre 2018 - Parigi (Francia)
SALON DU CHOCOLAT + WCM
salone + concorso
www.salon-du-chocolat.com +
www.worldchocolatemasters.com

21 - 23 ottobre 2018 - New York (USA)
STARCHEFS INTERNATIONAL CHEF CONGRESS C3
VALRHONA
www.starchefs.com/icc - www.c3.valrhona.com

24 - 28 ottobre 2018 - Istanbul (Turchia)
HOSTECH - hotel, ristorazione, pasticceria
www.hostechbytusid.com

***1 - 4 novembre 2018 - Modena**
SCIOCOLÀ - festival del cioccolato - www.sciocola.it

21 - 25 ottobre 2018 - Parigi (Francia)
SIAL - salone int. alimentazione
www.sialparis.com

27 - 29 ottobre 2018 - Milano
GOLOSARIA
www.golosaria.it

3 - 7 novembre 2018 - Lecce
AGROGEPACIOK - gelateria, pasticceria, cioccolato
www.agrogepaciok.it

6 - 8 novembre 2018 - Dubai (EAU)

GULFOOD MANUFACTURING
www.gulfoodmanufacturing.com

6 - 10 novembre 2018 - Las Vegas (Usa)

SUPPLYSIDE WEST - salone ingredienti alimentari
www.west.supplisideshow.com

7 - 10 novembre 2018 - Hanoi City (Vietnam)

VIETFOOD & BEVERAGE + PROPACK VIETNAM
www.vietfood.vinexad.org.vn

***7 - 10 novembre 2018 - Sofia (Bulgaria)**

BULPEK - panificazione, pasticceria
food-exhibitions.bg/index.php/en/bulpek

***10 - 13 novembre 2018 - Catania**

RISTORA HOTEL SICILIA + ICE CREAM FESTIVAL
www.ristorahotelsicilia.com

17 novembre 2018 - Firenze

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS - finale
www.internationalchocolateawards

***17 - 18 novembre 2018 - Milano**

RE PANETTONE - www.repanettone.it

9 - 18 novembre 2018 - Torino

CIOCCOLATÒ - info@cioccola-to.eu

10 - 13 novembre 2018 - Catania

RISTORA HOTEL SICILIA
www.ristorahotelsicilia.com

11 - 14 novembre 2018 - Vicenza

COSMOFOOD - food & beverage
www.cosmofood.it

12 - 15 novembre 2018 - Jeddah (Arabia Saudita)

FOODEX SAUDI
www.foodexsaudi.com

17 - 20 novembre 2018 - Rimini

GLUTEN FREE EXPO + LACTOSE FREE EXPO
www.glutenfreecexpo.eu

23 - 26 novembre 2018 - Montecarlo

(Principato di Monaco)
MONTECARLO GASTRONOMIE
www.montecarlogastronomie.com

25 - 27 novembre 2018 - Montecarlo

(Principato di Monaco)
CHEFS WORLD SUMMIT
www.chefsworldsummit.com

28 novembre - 1 dicembre 2018 - Seoul

(Corea del Sud)
FOOD WEEK KOREA - food & beverage
www.koreafoodweek.com

1 - 2 dicembre 2018 - Torino

UNA MOLE DI PANETTONI
www.dettaglieventi.it

***1 - 2 dicembre 2018 - Napoli**

RE PANETTONE - www.repanettone.it

2 - 5 dicembre 2018 - Longarone (BI)

MIG - mostra del gelato artigianale
www.mostradelgelato.com

6 - 8 dicembre 2018 - Sanabis (Bahrein)

CHOCOLATE & COFFEE EXHIBITION
www.chocoandcoffeexpo.com

***8 - 9 dicembre 2018 - Pinerolo (To)**

PANETTONE IN VETRINA
comune.pinerolo.to.it

9 - 11 dicembre 2018 - Shanghai (Cina)

CHOCEX - cioccolato
www.chocex.com.cn

***10 - 13 gennaio 2019 - Seoul (Corea)**

SALON DU CHOCOLAT SEOUL
www.salonduchocolat.kr

19 - 23 gennaio 2019 - Rimini

SIGEP - salone int. panificazione, pasticceria,
gelateria
www.sigep.it

26 - 30 gennaio 2019 - Lione (Francia)

SIRHA + COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE
BOCUSE D'OR
www.sirha.com - www.cmpatisserie.com
www.bocusedor.com

27 - 30 gennaio 2019 - Colonia (Germania)

ISM + PROSWEETS
ind. dolcificia + packaging
ism-cologne.com - prosweets.com

12 - 13 febbraio 2019 - Torino

PROGETTO CUCINA DOLCE
corso intensivo sulla pasticceria da ristorazione
con Pièce e Pass121
www.associazionepece.org

***15 - 19 febbraio 2019 - Stoccarda**

(Germania)
GELATISSIMO
www.gelatissimo.de

17 - 20 febbraio 2019 - Varsavia (Polonia)

EXPO SWEET POLONIA
exposweet.pl

23 - 26 febbraio 2019 - Madrid (Spagna)

INTERSICOP + ICE CREAM CHAMPIONSHIP
MMAPE 19
fiera pasticceria, panificazione, gelato + concorsi
gelateria e miglior pasticcere di Spagna
www.intersicop.ifema.sp + www.pastoleria.com

***25 - 28 febbraio - Massa**

TIRRENO CT - ospitalità, pasticceria, panificazione
www.tirrenoct.it

3 marzo 2019 - New York City (Usa)

US PASTRY COMPETITION
www.internationalrestaurantny.com/us-pastry-competition

10 - 13 marzo 2019 - Bari

LEVANTE PROF - pasticceria, gelateria, confezionam.
www.dmp srl.eu

15 - 19 marzo 2019 - Amburgo (Germania)

INTERNORGA - foodservice, ospitalità
www.internorga.com

16 - 17 marzo 2019

Borgo San Dalmazzo (Cn)

UN BORGO DI CIOCCOLATO
IL DOLCE MONDO DI SERGIO
fiera + concorso in memoria di Sergio Canepa
info@amicicioccolato.org

17 - 20 marzo 2019 - Berna (Svizzera)

FBK - panificazione, pasticceria, cioccolato,
gelato, caffè
www.fb-2019.ch

21 - 23 marzo 2019 - Singapore

RESTAURANT ASIA SINGAPORE
ras.org.sg

23 - 24 marzo 2019 - Milano

IDENTITÀ GOLOSE
www.identitagolose.it

25 - 26 marzo 2019 - Torino

PREMIO GELATO GIOVANI
concorso dedicato agli istituti professionali
di tutta Italia
www.associazionepece.org

28 - 30 marzo 2019 - Sibiu (Romania)

GASTROPAN - panificazione, pasticceria
e foodservice
www.gastropan.ro

11 - 14 aprile 2019 - Seoul (Corea del Sud)

COFFEE EXPO SEOUL +
DRINK & DESSERT SHOW
coffecexpo.seoul.com

6 - 9 maggio 2019 - Milano

TUTTOFOOD - www.tuttofood.it

6 - 9 maggio 2019 - Shanghai (Cina)

BAKERY CHINA
www.bakerychina.com

7 - 10 maggio 2019 - Hong Kong (Cina)

HOFEX - ospitalità e food
www.hofex.com

28 maggio - 1 giugno 2019 - Bangkok

(Tailandia)
THAIFEX THAILANDIA
www.thaifexworldoffoodasia.com