



# Cast Alimenti propone i nuovi corsi specialistici estivi

La scuola Cast Alimenti di Brescia ha diffuso le date dei prossimi corsi specialistici di pasticceria, panificazione e marketing:

PIZZE E FOCACCE DOLCI, SALATE E FARCITE : 02/07/2018 – 03/07/2018

I DOLCI DEL MAESTRO IGINIO MASSARI: 03/07/2018 – 04/07/2018

TORTE MODERNE DI FABRIZIO DONATONE: 04/07/2018 – 05/07/2018

TORTE, SNACK E STUZZICHERIE SALATE: 04/07/2018 – 05/07/2018

PASTICCERIA MODERNA, PRODUZIONE E ORGANIZZAZIONE: 04/07/2018 – 06/07/2018

MARKETING E PROMOZIONE DEL NEGOZIO A COSTO “QUASI” ZERO: 09/07/2018

LA VISIONE DELLA PASTICCERIA MODERNA: 09/07/2018 – 11/07/2018

LO ZUCCHERO SOFFIATO 3D E PATINATO: 09/07/2018 – 11/07/2018

TORTE ALLA PANNA: 16/07/2018 – 18/07/2018

LA PASTICCERIA DEL BENESSERE: 23/07/2018 – 24/07/2018

LA DECORAZIONE DELLE TORTE: IL CORNETTO E ALTRE TECNICHE: 23/07/2018 – 24/07/201



## Il cibo e la tavola nell'arte: a Pulsano una serata-evento

La locanda della Tenuta del Barco a Pulsano (Ta) sarà la cornice, venerdì 20 aprile, di “Il cibo e la tavola nell'arte”, una serata in cui il cibo sarà vissuto nei secoli attraverso le arti figurative. L'evento, organizzato dall'Associazione culturale “Amici dei musei greci e messapi”, rientra fra gli eventi in programma per “2018. Anno del cibo italiano” promosso da Governo. Fin dalle prime espressioni artistiche dell'umanità, infatti, il cibo ha sempre avuto un ruolo di assoluto protagonista nell'arte; da quella etrusca fino all'iperrealismo contemporaneo, **Valentina Muzii**, restauratrice di opere d'arte, guiderà i partecipanti in un percorso storiografico. Nel corso della serata, è prevista anche una degustazione di eccellenze gastronomiche del territorio, che saranno raccontate da **Giuseppe Caramia**.

---



## Parma: eletti i vincitori del Campionato Mondiale della pizza

Si è conclusa ieri a Parma la più importante manifestazione di professionisti della pizza a livello internazionale; la 27esima edizione del Campionato Mondiale della Pizza 2018, svoltasi al Palacassa, ha visto in gara 773 tra chef e pizzaioli e più di mille gare e 44 nazioni rappresentate. La

pizza classica come sempre è stata la gara che ha registrato il maggior numero di partecipazioni, più di 400 concorrenti in due giornate. Presente anche lo chef 3 stelle Michelin Heinz Beck, che mercoledì ha presieduto la giuria del trofeo "I primi piatti in pizzeria" e ha dato al pubblico dell'evento di Parma, la propria interpretazione della pizza. Questi i primi 3 classificati di ogni categoria con la ricetta della pizza o del piatto proposto:

## PIZZA CLASSICA

1 Stefano Miozzo pizzeria al borgo 1964, Cerea (VR), pizza "Cortile dei Nonni" coste, radicchio tardivo, piccione, foies gras, sale maldon vanigliato, aceto balsamico, parmigiano, bottarga di gallina. Stefano Miozzo vince anche il 'Premio Parmigiano Reggiano' per la migliore pizza col parmigiano.

2 Abramo Fini, pizzeria Nashville, Roma pizza "Contrasto" purea d patate, gorgonzola, mirtilli, miele millefiori, burrata, cialde croccanti a base di piselli, zucca, parmigiano, rapa rossa, mirtillo disidratato, olio evo,

3 Torre Valerio Luca, Torretta Pizza di Azzate (VA) pizza "edo" , crema di asparagi, stracciatella, asparagi croccanti, zabaione salto, parmigiano reggiano, tartare, crescione, fiori eduli, limone.

## PIZZA IN TEGLIA

1 Mirko Boniolo, pizzeria Punto Pizza, Cavarzere (VE) pizza "profumi di campagna" pomodoro, mozzarella, asparagi verdi, scaglie di tartufo nero, pancetta al pepe, mimosa d'uovo, parmigiano reggiao.

2 Cesare Valverde, Pizzeria il rustico Polverigi (AN) pizza "parmigiana di melanzana": pomodori s. marzano, basilico, aglio, peperoncino, olio evo. Melanzane fritte, auricchio

dolce, mozzarella di bufala campana, parmigiano reggiano, basilico fresco.

3 Minelli Roberto, pizzeria Prati Verdi, Pontoglio (BS) pizza "rustico raffinato", mozzarella, lardo iberico, parmigiano, spuma di parmigiano, rosmarino, emulsione di dragoncello

#### PIZZA NAPOLETANA STG

1 – Vincenzo Palermo, Eataly Moscow. Ingredienti pizza: antichi pomodori di Napoli "Miracolo di S. Gennaro", Bufala DOP; 2 Iaiunese Raffaele, Pizzeria Iaiunese, Casal di Principe (Caserta), pomodoro, mozzarella, basilico, olio evo; 3 Pierino Cardonia, Pizzeria L'Oro di Napoli, Montecorvino Rovella (Salerno) pomodoro, mozzarella, olio evo

#### PIZZA IN PALA

1 Meloni Roberto, pizzeria da Roberto, Cagliari, pizza "Virginia" mozzarella di pecora, spinacino, carciofi, carpaccio di muggini, pomodori datterini, olio evo, scorza di limone; 2 Thierry Gourreau, Mam'zelle Pizza, saint Pierre – Ile de la Reunion, pizza "recontre", guanciaie, bufala, puntarelle, crema di parmigiano; 3 Alessio Bertolucci, Ale's Pizza Massa. Pizza "tosco ligure" melanzane grigliate, squaquerone, pesto scomposto, pomodorino.

#### PIZZA SENZA GLUTINE

1 Gianni Pompetti, pizzeria dei Poemi, Penna S. Andrea (Teramo), pizza "Giusy" con pomodori, stracciatella di mozzarella, alici del mar cantabrico, timo; 2 Elio Corsi, pizzeria Blender, Oslo "Pizza tartufo e crudo": crema di mascarpone al tartufo, zucchine, succo di lime, mix di spinaci, rucola e bietolina, olio evo, prosciutto crudo, pecorino sardo, tartufo fresco, fiori di zucca; 3 Hueffmeier

Sarah, pizzeria Randy's Gluten Free ( North S. Paul – USA)  
pizzeria Sarah's Margherita: salsa di pomodoro, mozzarella,  
parmigiano reggiano, origano, basilico, burrata.

## PIZZA A DUE

### 1 COPPIA

Pizzaiolo – Fabio Sebastiani, chef Marco Lavista, Pizza New  
(Trieste) pizza “ gambero della passione” ingredienti crema di  
peperone, mascarpone, parmigiano reggiano, bufala affumicata,  
pomodorini caramellati,, gambero rosso di mazara, germogli di  
ravanello, menta, frutto della passione, vaniglia.

### 2 COPPIA

Gourreau Thierry Pizzaiolo, chef Alessandro Lampis, pizzeria  
Mam'zelle izza, Saint Pierre ( Ile de la reunion, FRA) pizza  
“Viaggio da St Pierre a Parma, passando da Parigi”.  
Ingredienti base bianca in cottura, con alghe. Dopo cottura

2 COPPIA EX AEQUO: Salvatore la Porta pizzaiolo, Valentina la  
Porta ( chef) pizzeria Al posto giusto, pizza “Anteprima” con  
fiordilatte, crema di melanzane, capperi, mandorle, crema di  
pomodori disidratati, clorofilla di sedano, cipolla in  
agrodolce, petali di baccalà aromatizzato al finocchietto  
selvatico, gamberi rossi di mazara del vallo, guanciale,  
ricotta di pecora, pecorino romano.

2 coppia EX AEQUO: Gennaro Vingiano (pizzaiolo) Spatola Donato  
( chef ) di Calabritto ( Avellino) pizza “semplicità,  
tradizione e innovazione” fior di latte, fave di pancetta,  
crudo di scampo, uova di quaglia, menta fresca, scaglie di  
pecorino,, scorzone, nero irpino, olio evo

3 COPPIA Miozzo Stefano ( pizzaiolo) Manuel Baraldo ( chef)  
pizza “ La gallina in Canevera” ingredieti, gallina cotta,  
verdurine croccanti, piselli, cipolla in agrodolce, uvetta,

pinoli, bottarga, pancetta al pepe.

#### VELOCITA

1 – Amendola Giuseppe ( Reggio Emilia) Pizzeria ci vediamo da Mario

2 Raffaele Borrelli ( Palermo)

3 Domenico Sposato pizzeria La Conchiglia ( Bardolino VR)

#### LARGHEZZA

1 – Daniele Pasini – Pizza Acrobatica ( Imola)

2 – Stefano Mensa – Pizzoleria Tica ( Siracusa)

3 – Luca Lanca – Pizzoleria Tica ( Siracusa)

#### TROFEO HEINZ BECK – i primi piatti in pizzeria

1 Vingiano Gennaro, ristorante pizzeria Acqu' sale – Salerno. "Guancioti farciti con ricotta di bufala, coulis di datterini gialli e rossi, alici di cetara, croccante di agerola e caciotta; 2 Emanuele Castelnuovo, "Ravioli di erbete con missultin e bottarga di lavarello", vince anche il miglior abbinamento vino; 3 Massimo Biale, capo addetto Aeronautica Militare Italiana – "Trofie al Pesto".



## [La lunga festa del Carciofo IGP è a Capaccio-Paestum](#)

Dal 21 al 25 aprile e dal 28 Aprile al 1 Maggio 2018, presso il borgo di Gromola, nel comune di **Capaccio-Paestum** (Sa),

torna il tradizionale appuntamento, per la 10° edizione, con la **Festa del Carciofo di Paestum**; per l'occasione la piazza del borgo si animerà con gli stand dei produttori locali e delle cucine di strada che per l'occasione proporranno ricette tradizionali, come i carciofi alla brace. La festa si pone come momento culminante di un progetto promozionale più ampio promosso dalla **Op Terra Orti** che prevede anche 20 incontri nelle scuole su alimentazione sana, tutela dell'ambiente e produzioni tipiche, e una giornata di approfondimento che ha visto un gruppo di giornalisti imparare la coltivazione del carciofo partendo dai campi della **Piana del Sele**, finendo in cucina, quella stellata di **Cristian Torsiello** dell'**Osteria Arbustico**, dove hanno appreso i segreti per cucinarli e abbinarli bene

---



## **“La settimana della birra artigianale”**: eventi in tutta Italia

**La Settimana della Birra Artigianale** nasce dalla volontà di promuovere e diffondere l'interesse verso la birra artigianale, un settore che in pochi anni ha trovato larghi consensi e che ha dato vita ad un **mercato nazionale con oltre 1000 produttori**.

La Settimana della Birra Artigianale, pensata dagli autori **“Cronache di birra”**, è una grande festa ideata per celebrare la birra di qualità, nazionale e straniera. **Da lunedì 12 a domenica 18 marzo**, in tutti i locali italiani aderenti all'iniziativa, finora 515, sarà organizzato un programma di

degustazioni speciali e incontri per approfondire la conoscenza sul mondo della birra artigianale.

[www.settimanadellabirra.it](http://www.settimanadellabirra.it)

[www.cronachedibirra.it](http://www.cronachedibirra.it)



## [Granarolo acquista il 100% di Midland Food Group](#)

**Granarolo**, colosso agroalimentare bolognese, ha acquisito il 100% di **Midland Food Group**, distributore di prodotti alimentari, freschi e surgelati, nel Regno Unito.

Midland Food Group, che con i suoi 244 dipendenti opera anche attraverso il portale **e-commerce iDeli**, sarà controllato da Granarolo Uk.

“Con l’acquisizione di Midland Food Group – dichiara **Gianpiero Calzolari**, presidente del gruppo Granarolo – puntiamo a entrare in misura ancora più significativa nel mercato inglese, che nel 2016 ha registrato ricavi totali per circa 100 miliardi di euro in crescita costante”.

[www.granarolo.it](http://www.granarolo.it)





## Cosmofood a Vicenza: oltre 100 eventi in programma dall'11 al 14 novembre

Cosmofood si connota, sempre più ad ogni edizione, come l'appuntamento di riferimento per la ristorazione veneta e del più ampio bacino del nord-est italiano. La prossima edizione – in programma alla [Fiera di Vicenza dall'11 al 14 novembre](#) – si prefigge di ospitare 500 espositori, con oltre 100 eventi in programma, e tagliare il traguardo dei 50.000 visitatori.

Questa edizione, inoltre, è targata Italian Exhibition Group, il gruppo fieristico nato dall'alleanza tra le fiere di Rimini e di Vicenza; un modello di aggregazione che rafforza il polo fieristico a livello internazionale.

Una delle particolarità di Cosmofood è, inoltre, la possibilità di stringere accordi commerciali direttamente in fiera, oltre a un'ampia gamma di momenti formativi.

**Marchi spa**, azienda leader nella distribuzione verso la ristorazione veneta, ha confermato la sua presenza – **PAD. 7 / STAND 20-29** – aumentando lo spazio espositivo per ospitare rilevanti partner attivi nel food service.



“Crediamo molto in questo appuntamento perché ci consente di avere un quadro preciso dei bisogni e delle tendenze della ristorazione veneta che rappresenta il nostro principale focus commerciale. – spiega **Andrea Marchi**, direttore commerciale e socio dell'azienda distributrice, aderente a Cateringross – In quei giorni riusciamo ad incontrare e confrontarci con decine di ristoratori della regione, oltre che con le aziende partner e questo ci permette di delineare la strategia per l'anno

successivo”.

[Marchi spa](#), per i giorni della fiera, ha sviluppato un format di approfondimento sulle carni venete, grazie alla collaborazione di Azove Carni, Sopass e Fratelli Guerriero, rispettivamente specializzate in carni bovine, avicole e suinicole.

“Con lo chef **Gaetano Ragunì**, del team-chef Orogel, faremo show cooking dimostrativi sui tagli e sulle tecniche di cottura delle carni, in abbinamento alle verdure” racconta Andrea Marchi.

Nello spazio espositivo del distributore troveranno spazio anche altri marchi importanti dell'industria alimentare come Davigel, Orogel, Surgital, Debic, Cirio, le mozzarelle di Latterie Montanari, i vini di Villa Sandi, oltre al supporto tecnico delle cucine Olis.



## [GP Food a Tirreno CT, fino al 2 marzo](#)

La nuova linea di carni fresche italiane, un'innovativa macchina per fare la pasta ideata per la ristorazione, le degustazioni di pizza con nuove miscele di farina; sono queste le novità con cui [GP Food, azienda di distribuzione del food service](#), si presenta all'appuntamento di **Tirreno CT**, uno dei più importanti appuntamenti di incontro e confronto del settore dell'ospitalità e del turismo.

Presenti al Padiglione B-Corsia 19/20, GP Food coglie l'occasione di questo evento specializzato per incontrare i propri clienti ristoratori e pizzaioli dell'area toscana in cui l'azienda opera quotidianamente: “Le novità di quest'anno sono tante, a cominciare dalla nuova gamma di carni fresche,

100% italiane, che abbiamo inserito tra le nostre referenze, per implementare un assortimento funzionale a servire in maniera più completa i nostri clienti, professionisti della ristorazione” affermano **Matteo Gialdini e Marco Picchi**.

**[Tirreno CT apre i battenti da domenica 28 febbraio a mercoledì 2 marzo](#)** presso il complesso fieristico di Carrara, a Marina di Carrara.