

TRIONFO IN DIRETTA

Grande successo della tappa conclusiva di Gelato World Tour (Berlino, 22-24 agosto 2014), che ha visto ancora una volta protagonista Medac in veste di supporter. L'azienda salernitana ha fornito 50mila coppette personalizzate con un'immagine simbolo della città ospitante. L'emblema scelto è stato quello della Torre della televisione della capitale tedesca, un soggetto non certo scelto a caso. La manifestazione, infatti, ha ricevuto una grande attenzione mediatica nel mondo durante tutte le tappe che l'hanno portata da Roma a Valencia, da Melbourne a Dubai, da Austin a Berlino. I primi tre gelatieri classificati hanno partecipato al Gran Finale organizzato a Rimini dal 5 al 7 settembre, che ha visto a confronto ventiquattro maestri gelatieri internazionali; anche in questa occasione Medac ha creato un'originale coppetta con l'immagine della cittadina romagnola.



VETRINE da reali

Con la fornitura degli arredi a due nuovi punti vendita delle pasticcerie "Rawan Cake" ad Amman, tra le preferite dalla famiglia reale di Giordania, Clabo Group ha aggiunto un altro nome di prestigio nella lista dei suoi clienti e rafforza la propria presenza sul mercato mediorientale. Uno si trova in centro, l'altro vicino al polo universitario e con uno sviluppo complessivo superiore a 1.000 mq di superficie di vendita è destinato a diventare una delle pasticcerie più grandi del mondo arabo. Con questo accordo, dal valore di oltre 400mila euro, il gruppo di Jesi (Ancona) rafforza la presenza sul mercato mediorientale che, insieme al Nord Africa, rappresenta circa il 5 per cento delle vendite pari, nel 2013, a oltre 35 milioni.

Festa per il dolce milanese

Sono quaranta i pasticceri che prenderanno parte alla settima edizione di Re Panettone. Nello Spazio ex-Ansaldo, a Milano, nel weekend del 29-30 novembre proporranno al pubblico i loro panettoni e altri dolci lievitati rigorosamente artigianali, naturali, privi di conservanti, emulsionanti e altri additivi artificiali. Inoltre, saranno coinvolti nei concorsi "I PanGiuso", sostenuto da Giuso per premiare le migliori creazioni, e "I custodi del panettone", voluto da Comieco per valorizzare le confezioni più creative ed ecosostenibili. I visitatori, oltre a degustare e acquistare i dolci allo stesso prezzo al chilo di tre anni fa, potranno partecipare a un concorso e a laboratori per apprendere le caratteristiche del prodotto artigianale. La manifestazione è organizzata dall'Associazione Amici del Panettone.

Alta PASTICCERIA

Roberto Rinaldini è diventato membro di Relais Dessert, la prestigiosa Associazione che riunisce l'élite mondiale dell'alta pasticceria e cioccolateria, un centinaio di professionisti di diciannove Paesi del mondo. È il più giovane italiano a farne parte, insieme a Iginio Massari, Luigi Biasetto, Luca Mannori, Giovanni Pina e Andreas Acherer. Per rispondere ai rigorosi criteri richiesti dall'Associazione ha dovuto sostenere un duro esame pratico presso la scuola di Ensp Yssingeaux davanti ai migliori maestri pasticceri internazionali. Ha realizzato tre petit gateaux - Londra, Milano e Rio - che fanno parte della sua ultima collezione "Dessert in the city", presentandoli su una scultura artistica in zucchero caramello alta 120 cm, nei toni fucsia e bianco. Oltre a essere un grande maestro della pasticceria mondiale, Roberto Rinaldini collabora fattivamente con il Sigep di Rimini Fiera, per il quale ha ideato numerosi concorsi internazionali, come la competizione fra pasticciere The Pastry Queen di cui il presidente del Relais, Frédéric Cassel, è stato presidente d'onore nel 2014.



Continua la formazione

Basta un click per essere aggiornati sui corsi organizzati da Fabbri Master Class, ripartiti a ottobre. Sul sito www.fabbri1905.com sono pubblicati il calendario e l'orario delle lezioni rivolte ai professionisti dei settori gelateria, pasticceria e horeca. Nella struttura all'avanguardia e con un corpo docente di alto livello, sono offerti corsi di diverso tipo. Da proposte di "Introduzione al mondo del gelato" e "Decorando" per chi vuole avvicinarsi al cake design, si arriva a quelli avanzati come "La pasticceria in gelateria" o "Oltre la vaschetta", passando attraverso, ad esempio, "La prima colazione" e "Il gelato artigianale su stecco". La scuola organizza anche lezioni personalizzate in base alle esigenze del cliente.

