

www.medac.it

Nozze d'argento

Medac conferma il suo impegno a supporto dei professionisti del gelato di alta qualità e di grande contenuto innovativo, continuando a essere Silver Sponsor della prossima edizione di Sigep Gelato d'Oro e fornendo le coppette realizzate ad hoc con una grafica esclusiva per la degustazione del gelato. Questa prestigiosa competizione, in programma al Sigep Rimini nei giorni 17, 18 e 19 gennaio, ha l'obiettivo di selezionare i quattro componenti della Squadra Italiana che scenderanno in campo in occasione della Coppa del Mondo di Gelateria 2016. Le prove di Sigep Gelato d'Oro saranno suddivise in quattro sezioni: gelatieri, pasticciere, chef e scultori del ghiaccio. Per i gelatieri, la sfida consisterà nella preparazione di un gelato alle creme, uno alla frutta, un gelato gastronomico, gelati su stecco e sorbetto al caffè. I pasticciere si cimenteranno nella realizzazione di una scultura in croccante e alla preparazione di praline mignon gelate. Gli chef si confronteranno nella creazione di un piatto caldo abbinato al gelato gastronomico, mentre gli scultori del ghiaccio dovranno ispirarsi al cono gelato. ●



www.telme.it

Medaglia d'oro alla Culinary World Cup

L'executive chef Stefano Marinucci ha vinto la medaglia d'oro, due diplomi, uno per il punteggio massimo, l'altro per la menzione speciale e il titolo di campione del mondo nella categoria D1 Culinary Artistry alla Culinary World Cup 2014 svoltasi dal 22 al 26 novembre scorso in Lussemburgo. A segnalare la vittoria è la Telme di Codogno (LO) nella persona del suo presidente Vittorio Bartyan che si



dice "onorato e felice di avere nel proprio organigramma Stefano Marinucci, che ringrazia per l'impulso che ha dato alle attività aziendali e in particolare allo sviluppo della macchina multifunzione Ribot, di cui l'executive è stato ispiratore. "Dopo le tre vittorie consecutive ottenute con le macchine Telme al concorso Coppa d'Oro, evento collaterale della Mig di Longarone, si aggiunge - sotto-

linea Bartyan - anche questo prestigioso traguardo che ci qualifica come eccellenza italiana del settore". Stefano Marinucci, ispirato dallo scultore toscano Leone Tommasi, ha raccolto alle saline di Cervia un blocco compatto di 600 kg creando due sculture abbinata, una raffigurante una bambina e l'altra il suo sogno riflesso, realizzato con nuove tecniche pittoriche e con elementi edibili. ●

WWW.SILIKOMART.COM/PROFESSIONAL

Incontri a Sirha

Silikomart Professional sarà presente dal 24 al 28 gennaio a Sirha 2015, appuntamento internazionale del settore ristorazione e hotellerie, dal 24 al 28 gennaio 2015, per presentare i suoi molti e innovativi prodotti dedicati al mondo della gelateria, della pasticceria, del cioccolato e della decorazione. Silikomart Professional, azienda da sempre a fianco dei professionisti e instancabilmente alla ricerca di soluzioni funzionali e innovative, in questa occasione sarà sponsor tecnico del Club Coupe du Monde de la Pâtisserie – Selezione Italia. A rappresentare l'Italia in questa prestigiosa competizione saranno chiamati Emanuele Forcone, Francesco Boccia e Fabrizio Donatone, tre professionisti che con il loro talento e con il supporto tecnico di Silikomart Professional, terranno alta la bandiera italiana dell'alta pasticceria. Il luogo in cui incontrarli e in cui visionare i prodotti dell'azienda veneta sarà lo stand 4E74.