



DESSERT IN TV

La **Preferita** del Gruppo Comprital ha affiancato Iginio **Massari** nel format tv **The Sweetman** in onda dal lunedì al venerdì, all'ora di pranzo, su **Sky Uno** e sul digitale terrestre al canale 311 o 11. In alcune puntate sono state realizzate prelibatezze con i prodotti **firmati** dalla storica azienda parmigiana, tra cui torta yogurt albicocche e pistacchio (14 novembre), la sbrisolona con mandorle e crema chantilly (30 novembre) e la torta banane e gianduia (13 dicembre). Il meccanismo del programma? Un aspirante pastry chef desideroso di mostrare il suo talento tenta di **uguagliare** il capolavoro realizzato dal maestro. Al termine della prova, in premio un grande cappello da pasticciere.

Appuntamento sul WEB

Il blog di **Caffè Milani** è nato lo scorso anno, quando l'azienda ha festeggiato i suoi primi **ottant'anni** di un'attività contraddistinta da passione, qualità e innovazione. I responsabili dell'azienda hanno deciso di condividere con il grande pubblico del web tutte le conoscenze raccolte durante questi anni, insieme a curiosità e informazioni riguardanti il mondo del caffè. Così ogni settimana il **blog** al sito www.caffemilani.it/blog propone un nuovo aspetto legato alla nera bevanda, passando attraverso sei **rubriche** tematiche: "Conoscere il caffè", "Curiosità sul caffè", "Caffè e psicologia", "Eventi ed iniziative", "Il caffè si racconta" e "Comunicare il caffè". Gli **spunti** sono tanti, ad esempio come preparare un buon caffè con gli adeguati strumenti, la caffetteria come luogo d'incontro, oltre a ricette ed eventi. Chi volesse passare dalla teoria alla pratica può **visitare**, ogni primo e terzo venerdì del mese, l'Esposizione Caffè Milani presso la torrefazione di **Lipoma**, in provincia di Como, uno spazio esperienziale dedicato alla formazione e alla diffusione della cultura del caffè, con un viaggio dalla pianta alla tazzina.

MAESTRI DEL PANETTONE

La **VII** edizione del concorso "**I PanGiusto**", svoltosi in occasione di Re Panettone 2018, ha premiato il Panificio In Croissanteria Lab di Carobbio degli Angeli, Bergamo, per il suo panettone **tradizionale** e la Pizzeria Farina del Mio Sacco di Cascina, Pisa, per il Panettone Nodi e Fichi di Carmignano giudicato dalla giuria come miglior dolce **innovativo**. Il concorso è sostenuto da Giuso, azienda che da sempre promuove la tradizione legata al panettone artigianale, simbolo della maestria made in Italy. Menzioni **speciali** per la categoria tradizionale sono andate alla Pasticceria Mennella di Torre del Greco, Napoli, e alla Pasticceria Vignola di Solofra, Avellino, che riceve anche una **seconda** menzione per il dolce lievitato innovativo con il suo Omaggio a Genova, realizzato con basilico genovese e cubetti di limone candito; medesima menzione anche per il Ristorante La Paterna di Giavera del Montello, Treviso, con il Panettone Nero.

infoflash

Interesse crescente

A pochi mesi dall'apertura di **Cibus Connect 2019**, in calendario alla fiera di **Parma** dal **10 all'11 aprile**, cresce il numero delle aziende alimentari italiane che stanno confermando l'adesione. Piace la **formula smart** della manifestazione; soli due giorni, stand chiavi in mano, grande spazio alla cooking station per le degustazioni riservate ai visitatori professionali e un'ampia **Buyers' lounge** dedicata agli operatori esteri per incontri di business. Sono previsti numerosi **convegni** sulle tematiche più pressanti dell'agroalimentare italiano, in primis i risultati e le prospettive degli **accordi** commerciali bilaterali, e sulla **valorizzazione** del Centro Sud come piattaforma di sviluppo del food&beverage italiano. È prevista, inoltre, la presenza di centinaia di produttori alimentari artigianali o semi-industriali nell'area espositiva di **Slow Food**.

DOLCE IMPRESA



Cioccolato e solidarietà è un binomio che ha sempre successo. Lo dimostra la creazione per beneficenza di una **moto** spaziale da **250 kg** in cioccolato Ariba offerto da **Master Martini**. Il modello è stato realizzato preliminarmente nel Tempio del Cioccolato e portato a termine nell'atrio del Palazzo Ducale di **Genova** in uno show **live** dei maestri cioccolatieri Gianfranco Rosso di Torino, Antonio Le Rose di Genova, Blandino Gusella di Buttigliera e Franco Rossetto di Pinerolo. Il ricavato delle **vendite** della moto e di altre figure di cioccolato, create in diretta dai maestri, è andato a sostegno del nuovo progetto di solidarietà dedicato a la **Band degli Orsi**, Onlus operante presso l'ospedale pediatrico Gaslini di Genova, la cui missione è il miglioramento dell'accoglienza dei piccoli ospiti e dei loro parenti.