

 infoflash

## Tradizione tutelata

Tutelare nel mondo la **qualità**, la storia e la tradizione del panettone made in Italy e i prodotti realizzati con il lievito madre; accrescere la consapevolezza nel pubblico dell'importanza della qualità delle materie prime utilizzate. Sono le finalità dell'Accademia dei Maestri del **Lievito Madre** e del **Panettone** Italiano, nata dalla volontà di alcuni membri del gruppo; l'Accademia è stata presentata a Parma lo scorso settembre presso il Gastronomy Hub, l'ex Palazzo della Provincia. Possono farvi parte i maestri pasticceri lievitolari, panificatori e pizzaioli di provata professionalità che rispettino le precise regole indicate nel disciplinare. All'evento erano presenti i membri del **direttivo** Claudio Gatti (presidente), Stefano Laghi (vicepresidente), Paolo Sacchetti, Maurizio Bonanomi, Carmen Vecchione, Salvatore De Riso, Vincenzo Tiri.

## CONOSCENZA CREATIVA

Unica, l'esclusiva Food Innovation School firmata **Unigrà**, la scuola di alta formazione aperta ai professionisti di tutto il mondo, riparte con nuovi **corsi autunnali** di cioccolateria, pasticceria, panificazione, gelateria. La **sede** si compone di tre aule didattiche e un laboratorio di Ricerca applicata e Sviluppo, inoltre si avvale delle migliori strumentazioni e tecnologie. Il corpo docente è composto da **maestri** riconosciuti a livello nazionale e internazionale. Grazie all'esperienza dei docenti i corsisti sono in grado di acquisire le tecniche più innovative e di interpretare le esigenze del mercato. Maurizio **Santin**, maestro pasticciere Ampi e riferimento della pasticceria internazionale, è il **direttore** scientifico della scuola.



## IGIENE e sicurezza

Fra le tante iniziative prese da **Afidamp**, **Fipe** e **Codacons** per aiutare gli operatori a garantire un ambiente sicuro c'è il **prontuario** per le buone prassi di pulizia nei bar, un vero e proprio vademecum per le pulizie ordinarie che ogni locale è tenuto a eseguire per mantenere l'ambiente **pulito** e **protetto**. È caratterizzato da regole semplici e molto chiare riguardanti l'igiene personale per evitare ogni tipo di contaminazione crociata; le operazioni di pulizia relative a tutti gli ambienti dei **bar**, dal bancone ai bagni; la scelta dei prodotti adeguati e degli strumenti più idonei. Il prontuario, debitamente **esposto** all'interno del bar, permetterà a tutti i dipendenti di essere informati sulle prassi da adottare.

## FILIERE e made in Italy

**Cibus Forum** ha accolto, il 2 e 3 settembre scorsi a **Parma**, gli attori della filiera agroalimentare per affrontare la ripartenza economica post Covid. I leader dell'industria alimentare, della grande distribuzione e dell'agricoltura hanno avviato un dialogo con il **Governo**, rappresentato da **Luigi Di Maio**, ministro degli Affari Esteri, che ha confermato il suo impegno a sostegno del comparto e del rilancio del brand Italia. All'evento ha partecipato in streaming anche il ministro delle Politiche Agricole **Teresa Bellanova**. Fra gli argomenti trattati nei due giorni l'innovazione Bio Tech, il tema delle infrastrutture, il concetto di filiera, l'eliminazione delle pratiche unfair, l'export, il futuro dell'olio italiano. Sono state, inoltre, presentate interessanti ricerche sui consumi da parte di **Nielsen** e **Nomisma**.



## Produzione TOP

La **FIPCG**, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria, ha attribuito la "**Frustra Top Quality Oro**" alle migliori Pasticcerie Gelaterie Cioccolaterie d'Italia inserendo nell'albo d'oro **Emporio Borsari**, diretto dal trentaduenne Pastry Chef **Ruggiero Carli**. La **giuria** era composta dal presidente **Roberto Lestani** e, tra gli altri, il campione del Mondo **Matteo Cutolo**; hanno valutato la

pasticceria classica e innovativa, sia sulla produzione dei mignon sia sulla confezione delle torte classiche e moderne. "Tradizione, ricerca e innovazione sono i capisaldi su cui stiamo lavorando" ha affermato il giovane pasticciere. "In Pasticceria Borsari lo e il mio team abbiamo trovato un contesto ideale per affermare la nostra passione, grazie alla famiglia **Muzzi** che ha investito su di noi professionisti".