

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Insieme
per passione

Farciture di Frutta

confi

CONFETTURE E PASSATE
Dalla natura con gusto

**Il massimo del gusto
della frutta in
combinazione con le
migliori performance**



PASSATE
Frutti di bosco - Ciliegia - Albicocca

CONFETTURE
Mango - Mirtillo - Albicocca - Ciliegia



CSM Italia Srl

Viale S. Maria della Croce, 12 - 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961
www.masterline-italia.it | www.csmbakerysolutions.com

CSM
Bakery Solutions

giugno - luglio - agosto 2019 | n° 311 | Anno 42



CHIRIOTTI  EDITORI

Professione pasticciere

La scuola romana di cucina e pasticceria **A Tavola con lo Chef**, che quest'anno celebra i 30 anni di attività, presenta il "**Corso Pasticciere**" con qualifica regionale, percorso di 426 ore di didattica in aula/laboratorio e 124 ore di stage curriculare. Queste ultime di grande importanza, come spiegano la direttrice **Maria Teresa Meloni** e l'amministratrice **Fiorella D'Agnano**: "In scuola offriamo una formazione che coniuga la tradizione e l'attenzione alle tendenze e aggiorniamo programmi e corsi in base alle evoluzioni del settore. I nostri tutor garantiscono un'assistenza adeguata anche durante l'ultimo step legato all'esperienza sul campo. Il nostro punto di forza è dato, infatti, dal legame che promuoviamo tra corsisti e le strutture con cui collaboriamo, in vista dell'inserimento nel mondo del lavoro".

"Tutti i nostri allievi lavorano – specifica con orgoglio Maria Teresa Meloni –. Molti di loro, grazie ai nostri corsi, sono partiti per intraprendere una carriera all'estero. Ogni anno, infatti, grandi catene e società che operano a livello internazionale ci contattano per assumere i nostri ragazzi. E quest'anno è stata la volta del gruppo Big Mama, con le aperture a Parigi e Londra. I ragazzi volano anche in Germania, grazie alla collaborazione con Eures e Regione Lazio".

Nello specifico, il "Corso Pasticciere" avrà inizio il **16 settembre**, con docenti del calibro di **Giuseppe Amato**, attivo a La Pergola ***Michelin, professionisti della panificazione e della pasticceria artistica, nutrizionisti, l'esperto avvocato, un *food & beverage manager* e il docente di inglese. Accanto alle lezioni pratiche – bigné, creme, masse montate, sfoglia, friabili, dolci da forno, cioccolato, lievitazione, pasticceria da tè, dolci nazionali ed internazionali, torte classiche, mignon cremosi, mousse e bavaresi –, il corso prevede lezioni dedicate a panificazione e pasticceria salata, gelato e semifreddi, tecniche di zucchero artistico, cake design, progettazione di un dessert e di una carta dessert.

Rivolgendosi con affetto ai tanti allievi, Meloni e D'Agnano così commentano lo speciale anniversario della scuola: "Le vostre scelte professionali, le vostre dimostrazioni di affetto e riconoscenza, oltre ai numerosi successi ottenuti in Italia e all'estero, testimoniano da tre decenni la validità di un metodo formativo improntato all'eccellenza, sostenuto da un profondo amore per la cucina, dal calore di una grande famiglia e da un corpo docenti di prim'ordine". www.atavolaconlochef.it



C.M.

Un green che profuma di alta pasticceria

Ci sono stati e ci saranno per tutta la stagione le fragranze dell'alta pasticceria italiana, oltreché i profumi di chef stellati, sui *green* selezionati per il **Circuito Ristogolf by Allianz**. Giunto alla 7ª edizione e ideato dall'Associazione Ristoratori Albergatori & Co. Golfisti – fondata dagli stellati **Enrico Cerea**, **Giancarlo Morelli**, **Davide Scabin**, **Norbert Niederkofler** e guidata dal direttore **Dario Colloi** –, nasce dal desiderio di sviluppare questo sport fra operatori del settore food&beverage e gourmand. Da ricordare che **Pasticceria Cova Montenapoleone**, **Cacao Barry** e **Chocolate Academy Milano** sono partner sponsor. Dopo le tappe al Circolo Golf Torino La Mandria, allietata da biscotto financier al pistacchio, gelé di fragola e rabarbaro e ganache alla vaniglia della pastry chef Evi Polliotto, e al Golf Club Monticello nel Comasco, con Eduardo Gadda della Pasticceria Cova Montenapoleone,



le successive sono il 28 giugno al Forte dei Marmi Golf Club, il 17 luglio al Menaggio & Cadenabbia Golf Club e il 6 settembre al Circolo Golf e Tennis di Rapallo. Gran finale in Puglia, in Salento, dal 4 al 6

ottobre all'Acaya Golf Resort & Spa. Per la raccolta fondi del 2019, Ristogolf ha scelto la **Fondazione Cecilia Gilardi Onlus**, finanziando tre borse di studio nell'ambito della formazione di sala, di cucina e di pasticceria, da assegnare ad altrettanti meritevoli neodiplomati dell'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" di Milano.

www.ristogolf.com



Lo stellato Enrico Cerea, presidente di Ristogolf, con Giancarlo Morelli, vicepresidente anch'esso chef stellato, e Dario Colloi, golf professional e sport manager, alla presentazione di Ristogolf 2019. A lato, le delizie che hanno allietato la tappa al Golf Torino La Mandria.