

DIGITAL EDITION

Italia a

Vecchio Amaro
del Capo[®]


SERVIRE
GHIACCIATO A
-20°C



Bevi responsabilmente.

   amarodelcapo.com

GIUGNO 2025 • ANNO XXXIX • N. 329

Tavola

BEVANDE FUNZIONALI
Tra benessere,
performance e business



PASTICCERIA ESTIVA
Parole d'ordine stagionalità,
territorio e salute

FOOD SERVICE • RISTORANTI • HOTEL • PIZZERIE • PASTICCERIE • BAR • TURISMO



EDIZIONI
CONTATTO



APERTE LE SELEZIONI PER LA NAZIONALE ITALIANA DI PASTICCERIA 2025

È ufficialmente aperta la corsa per **entrare nella prossima Nazionale italiana di pasticceria**. Il primo obiettivo è la **Coupe d'Europe de la Pâtisserie 2026**, che si terrà a Parigi il 19 e 20 gennaio, passaggio obbligato per conquistarsi un posto alla prestigiosa **Coupe du Monde de la Pâtisserie di Lione**, in calendario per gennaio 2027. L'appuntamento finale è fissato per **giovedì 11 settembre** a **Cast Alimenti**, a Brescia, sede storica del club e punto di riferimento della formazione dolciaria nel nostro Paese.

La selezione si svolgerà in forma individuale ed è aperta a tutti i professionisti della pasticceria, senza limiti geografici. I partecipanti potranno cimentarsi in **una o più delle quattro prove previste**, che mettono al centro tecnica, gusto ed estetica: pièce

artistica in zucchero con entremets al cioccolato; pièce artistica in cioccolato con dessert al piatto da ristorazione; pièce artistica in cioccolato con torta gelato; scultura in ghiaccio con torta gelato. A ogni prova sarà attribuito un punteggio specifico e, al termine, **i tre candidati con il punteggio complessivo più alto andranno a comporre la squadra che rappresenterà l'Italia alla prossima Coupe d'Europe.**

Per partecipare c'è tempo **fino al 28 luglio**, salvo esaurimento delle postazioni disponibili. Vale l'ordine cronologico di ricezione delle domande, che devono essere inviate via e-mail all'indirizzo info@coppadelmondopasticceria.com.

La quota di partecipazione è fissata a **100 euro più IVA**. Il regolamento completo e il modulo di iscrizione sono disponibili su www.coppadelmondopasticceria.com. [👉 cod 112890](#)



RISTOGOLF 2025 DEBUTTA AL CASTELLO DI TOLCINASCO

Ha preso il via ufficialmente la nuova edizione del **Circuito Ristogolf 2025 by Allianz**, con la prima tappa ospitata presso il **Castello Tolcinasco Golf Resort & Spa**. Ristogolf è l'associazione che riunisce **ristoratori, albergatori e professionisti dell'hospitality** accomunati dalla **passione per il golf e per l'enogastronomia di eccellenza**. L'obiettivo è creare un'esperienza unica che vada oltre la competizione sportiva, **unendo sport, cucina gourmet, convivialità e solidarietà**.

La giornata si è aperta con una colazione a base di biscotti, brioches, pancake, latticini e frutta fresca. Lungo il percorso, ogni buca ha offerto agli ospiti specialità gastronomiche diverse: gelato artigianale, pizza gourmet, proposte plant-based, piatti raffinati a base di pesce, formaggi selezionati, ricette della tradizione reinterpretate, il tutto accompagnato da una curata selezione di vini e bevande. Non sono mancati gli showcooking con **Francesco Baraldo Sano**, chef della Nazionale Svizzera di Calcio e Hospitality Chef dell'Udinese Calcio e il ritorno di **Francesco Aquila**, chef e vincitore di MasterChef. Premiazioni e conclusioni in perfetto stile Ristogolf: il gourmet party a cura del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea.

[👉 cod 112645](#)

