

#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

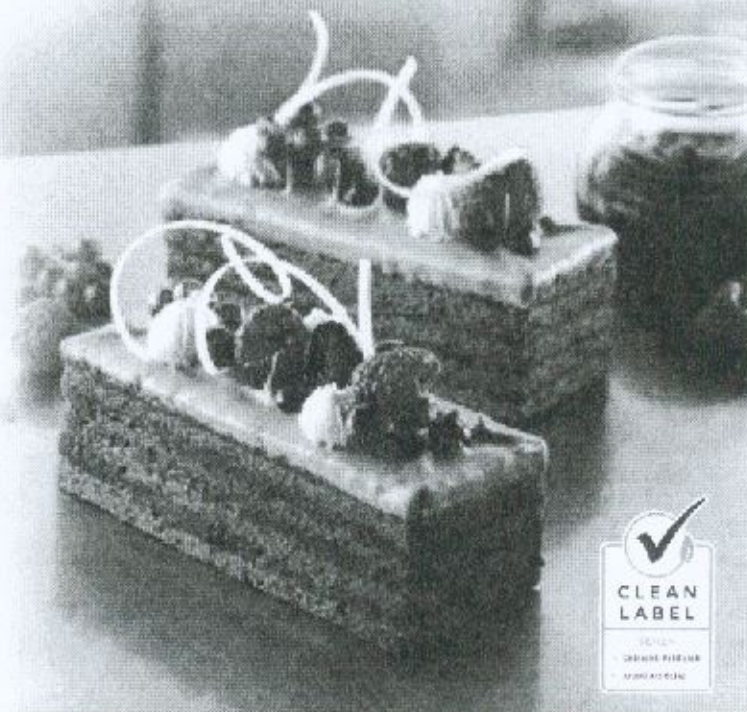


PASSATE

Frutti di bosco - Ciliegia - Albicocca

CONFETTURE

Mango - Mirtillo - Albicocca - Ciliegia



CSM Italia Srl

Via S. Maria della Croce, 12 - 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/695
www.masterline-italia.it - www.csmbakerysolutions.com

CSM
Bakery Solutions

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



CHIRIOTTI  EDITORI

A CENA CON LE REGINE



Alla vigilia del 500° anniversario della nascita di Caterina de' Medici, avvenuta a Firenze il 13 aprile 1519, l'Istituto Alberghiero Arturo Prever di Pinerolo ha magnificamente eseguito la Cena con le Regine, organizzata da Zonta Club Pinerolo per festeggiare i 100 anni della nascita di Zonta International.

Le sovrane richiamate dalla tirolazione

della cena erano le regine di Francia Caterina de' Medici e Maria de' Medici, la cui importanza storica, anche dal punto di vista gastronomico, è stata evocata dalla "regina delle erbe" Mariangela Susigan. La chef stellata della Gardenia di Caluso ha magistralmente interpretato il tema, evocativo della cucina italiana del Rinascimento, con ricette tratte dai testi di Cristoforo da Messubugo, 1549, e di Bartolomeo Scappi, 1570.

Gli studenti, e retti dai docenti Grassi, Piton, Cadei, Battista e Regalido, si sono occupati con efficienza dell'accoglienza, del servizio e del supporto in cucina.

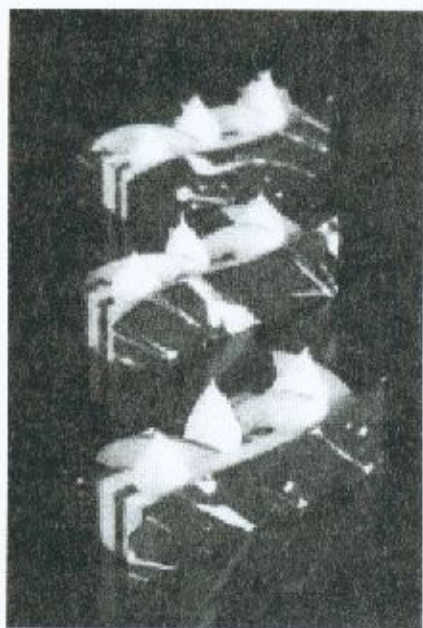
Le suggestioni rinascimentali hanno accolto i convitati, al suono delle trombe. Suntuosa la predenza centrale su ispirazione di donni cinquecenteschi. L'apparecchiatura dei tavoli prevedeva anche piccole alzate contenenti frutta, dolci e canditi, ingentiliti da petali di rose, per ricordare i banchetti in cui, fin dal primo servizio di predenza, venivano serviti dolci e frutta insieme a preparazioni salate.

Nel suo intervento il preside prof. Rinaldo Merlona ha sottolineato i fasti del banchetto rinascimentale, mentre la presidente Zonta, Giulia Duò, ha ricordato che il ricavato della serata è stato destinato allo spazio di estetica oncologica, aperto nel 2018 da Zonta Pinerolo, in collaborazione con l'ASL TO 3, all'interno del reparto di oncologia dell'ospedale "Eduardo Agnelli" di Pinerolo.

Volto lusinghiero l'apprezzamento degli intervenuti per la suggestione della serata, per l'impegno di studenti e docenti, e per l'ottimo menu.



La delicatezza del cocco



Disponibili in oltre trenta varianti di gusto, divisi tra classici e fruttati, i Panna-crema-Pastry Compound sono paste concentrate su base anidra o idrata a basso dosaggio, perfette per aromatizzare la pasticceria fredda o da forno e, in generale, da amalgamare a diverse tipologie di impasti, panne mortate, creme al burro e dessert a cucchiaio.

Tra le nuove referenze troviamo il sapore del cato del cocco, per arricchire fresche mono, specialmente se in contrasto con la frutta, come ananas e limone. Il versatile Panna-crema-Pastry Compound

al cocco lo si può utilizzare anche per rivisitare un pan di Spagna o un muffin. E si può provare in una millefoglie al cacao con "sorpresa" cremosa al cocco: per scoprire come fare, tutti i passaggi sono riportati nel ricettario online pregelfamily.com/

Preparati per dolci vegan d'autore

Per Molini Spigadono, Simone Salvini firma tre preparati per realizzare diverse tipologie di dolci vegan: muffin e pan di Spagna, ciambellone e plumcake, biscotti e frolla. A base di farine di frumento (di tipo 1 o 2), farro, riso rosso, riso venere e canola, con zucchero di canna integrale e pochi altri ingredienti selezionati con un'attenzione speciale per l'aspetto salutistico, è sufficiente aggiungere acqua, succo di frutta o bevande vegetali e olio, mescolare e infornare. La nuova linea, acquistabile da fine giugno online e da settembre nei supermercati, è disponibile anche in formato da 10 kg per pasticcerie, bar, ristoranti e hotel che, senza una formazione specifica del personale operativo, potranno rispondere alle esigenze della clientela: sempre più in crescita, che per motivi etici o di intolleranze alimentari ha escluso latticini e uova dalla propria dieta.

www.molinispigadono.com - www.funnyveg.com



I tre preparati firmati da Simone Salvini per Molini Spigadono.

Cena di beneficenza per i 100 di Zonta

Una cena con alla base le pietanze della cucina di Caterina de' Medici e di Maria de' Medici elaborate dalle mani della Chef stellata Mariangela Susigan. Questa è l'occasione che offre "A Cena con le Regine", l'evento di beneficenza organizzato da Zonta Club Pinerolo che si terrà venerdì 12 aprile all'Istituto Prever di Pinerolo. Così iniziano gli appuntamenti per celebrare i 100 anni di attività di Zonta, il più antico Club di servizio femminile, nato nel 1919 negli Stati Uniti con oltre 33mila membri, e che da cento anni promuove il miglioramento della posizione della donna sul piano legale, economico, professionale e culturale.

Il ricavato della cena sarà devoluto allo Spazio di estetica oncologica aperto nel 2018 all'interno del reparto di Oncologia dell'ospedale Agnelli di Pinerolo.

leValli

Mercoledì 17 Aprile 2019

{ NUMERO 15 }

PINEROLO: A CENA CON LE REGINE



FOTO DI CINZIA CONSOLATI

PINEROLO - Venerdì 12 aprile all'Istituto Alberghiero Prever di Pinerolo si è svolto l'evento "A cena con le Regine" dove la chef stellata Mariangela Susigan ha preparato pietanze che hanno riportato i commensali ai palazzi signorili del Rinascimento. I diversi momenti della cena sono stati intervallati da piacevoli momenti musicali.