



Agenda del mese

Cake Festival

3/4/5 ottobre

Torna nella sua 5ª edizione il Cake Design Italian Festival presso il prestigioso Sheraton Hotel&Conference posto nel cuore del terminal 1 di Milano Malpensa. L'evento vuole raffigurare il mondo e la cultura del cake design italiano e internazionale, da sempre capace di legare la tradizione del nostro paese con l'innovazione. Lo spazio espositivo accoglierà visitatori invitandoli a partecipare alla manifestazione. Estese aree saranno allestite per ospitare corsi e le dimostrazioni live tenute da cake designer professionisti che sveleranno tutti i segreti per la creazione di torte e decorazioni meravigliose. Parte della superficie esaudirà la curiosità di mamme e bambini con il Cake Festival Kids, dolce area dedicata ai bambini e alle mamme che vogliano sperimentare con la pasta di zucchero e le glasse. Alcuni grandi eventi: the Show Kitchen, uno show con lo scopo di illustrare i nuovi strumenti e le tecniche del cake design; competition live, competizioni tra concorrenti; competition statiche, dove vincerà la torta più bella; Master of Chocolate, cioè selezioni di cioccolateria.

Tra gli ospiti Kathleen Lange decoratrice e insegnante, oggi cake design innovativa e Ornella De Simone designer di gioielli fatti a mano, ma con la passione per i fiori. Dalle sue creazioni nascono la Bouquet de Sucre, l'azienda che commercializza i suoi lavori e la Escuela de Bouquet, che trasmette ad aspiranti cake designer l'esperienza e la tecnica per la realizzazione di magnifici ed unici fiori di zucchero.

Per info: www.cakedesignitalianfestival.com

Bollono i paioli del mosto a Spilamberto

Dal 4 al 5 ottobre

Come ogni anno a Spilamberto (MO) le strade della cittadina si riempiono degli aromi della bollitura del mosto. Nella patria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena si celebra un momento fondamentale della realizzazione del prezioso prodotto: su grandi fuochi, dentro a giganteschi paioli, il succo d'uva viene cotto lentamente sino alla riduzione a 1/2 o anche a 1/3 del suo volume iniziale. I visitatori possono assistere al rito della bollitura, assistere a tutti i passaggi, acquistare poi il mosto cotto e conoscere da vicino questo tesoro. Per info: www.comune.spilamberto.mo.it

Cupcakes mostruosi, dolcissimi vampiri, spaventosi fantasmi o ancora tenebrose zucche: quale sarà il vostro soggetto preferito per la festa più "paurosa" dell'anno? Raccontatecelo su Facebook di piùDOLCI dove vi aspettiamo per condividere la nostra grande passione per la pasticceria. Like us on Facebook! :-)



Care amiche e amici...



Scorrendo gli appuntamenti del mese di ottobre, come di consueto, non possiamo tralasciare la festa di Halloween, una festa dalle origini americane, ma che pian piano ha preso piede anche da noi per la gioia di bambini e ragazzi.

Per rivestire di dolcezza il terrifico buio della notte del 31 vi proponiamo biscotti e dolcetti che evocano streghe e fantasmi, smussandone però la carica di ansia e tremore, mentre all'intorno la notte è illuminata dalle lucine tremule delle zucche. Confortiamoci anche con dolcezze al cioccolato, sempre sublimi per aroma e sapore e rivitalizzanti per affrontare con energia i primi freddi. E' noto, infatti, che il cioccolato gioca un ruolo importante nello stimolare il buonumore di cui tutti abbiamo un gran bisogno. Le brave massaie, in questo mese, come noi della redazione, hanno un gran daffare in cucina per preparare composte e marmellate con la frutta di stagione, cercando di catturare e conservare per l'inverno i profumi e i sapori dell'ultima frutta maturata al sole. Buonissime le confetture casalinghe, che non temono confronti per imprevisioni i dolci a cui tenete di più. Allora vi suggeriamo anche delle paste speciali, ossia preparate con ingredienti un po' diversi dalle solite paste frolle e le crostate e i dolci che ne seguiranno saranno "da leccarsi i baffi". In più tanti suggerimenti e piccoli trucchi che, come al solito, condividiamo volentieri con tutti voi.

Daniela Poli

“Cuochi per un Giorno”, Festival Nazionale di Cucina per Bambini

Sabato 4 e domenica 5 ottobre

Modena (strada Pomposiana 216, presso la Corte dei Melograni) è ancora una volta la capitale della cucina da 0 a 12 anni con la terza edizione di “Cuochi per un Giorno”, il Festival nazionale della cucina per bambini. Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: con la collaborazione di noti chef i piccoli cuochi avranno l'occasione e l'opportunità di cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. Due giornate in cui gli chef in erba potranno annusare, toccare, dosare, impastare, cuocere e mettersi alla prova, imparando tante cose nuove. Sono in programma vere e proprie lezioni di cucina con importanti chef stellati da tutta l'Italia. Non mancherà, inoltre, il contributo di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena. Con il loro aiuto e la supervisione di un'animatrice ogni piccolo partecipante potrà cimentarsi in fantasiose ricette. Non mancheranno attività interattive collaterali: stand, una libreria golosa, spettacoli e storie di cucina, angoli sensoriali, giochi e musica.

Tutte le informazioni sul sito www.cuochiperungiorno.it



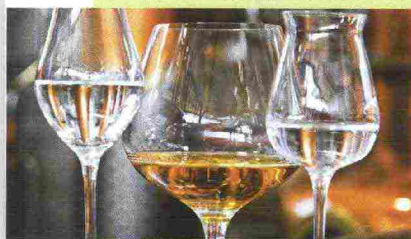
Festival Food&book

Dal 10 al 12 ottobre

La seconda edizione della “tre giorni” dedicata al buon cibo e alle belle letture è in programma nella splendida cornice di Montecatini, rinomata località termale toscana. La manifestazione riunisce nella cittadina scrittori e chef di fama internazionale. L'obiettivo sarà creare momenti di incontro fra i professionisti del settore, quali chef, scrittori, editori e autori, e il pubblico per condividere emozioni e saperi su temi attuali come il cibo e l'alta cucina nel mondo dell'editoria. Le attività enogastronomiche prevedono 6 cene con lo chef, una decina di showcooking, pranzi col piatto dello chef e il panino d'autore. Anche il vino sarà protagonista con l'apertura del banco d'assaggio di Tuscan Wine Top, una libera degustazione di vini toscani. Molto ricco il programma letterario con la presentazione di libri di noti scrittori e giornalisti, e per i più piccoli laboratori, degustazioni di prodotti, percorsi sensoriali e attività ludiche con tanti libri dedicati a loro.

Numerosi gli eventi collaterali in programma.

Per informazioni: www.foodandbook.it



Grapperie Aperte

Domenica 5 ottobre

Nelle distillerie di tutt'Italia si svolgerà l'undicesima edizione di Grapperie Aperte, l'appuntamento annuale per far conoscere e valorizzare il distillato di bandiera, oltre

alle peculiarità della filiera di produzione. Le degustazioni, libere o guidate, saranno seguite dalle visite in distilleria tra alambicchi e barrique. Non mancheranno gli abbinamenti con le eccellenze gastronomiche tipiche dei territori di appartenenza e la presentazione delle novità. Per informazioni www.istitutograppa.org

Loro di Napoli

Parte dall'Associazione Medeaterranea l'invito a fotografare i luoghi più emblematici di Napoli, coniugando, in modo artistico, scorci, monumenti e opere d'arte con i prodotti enogastronomici di punta campani: pasta, caffè, farina, limoni e limoncello, pomodori, vini e mozzarella. Il risultato è un photo contest che lascerà libero sfogo alla creatività di fotografi professionisti e amatoriali. Una apposita commissione di addetti ai lavori sceglierà le 15 immagini migliori da esporre presso l'Aeroporto di Capodichino di Napoli, grazie alla collaborazione tra la Dieffe Comunicazione e la Gesac. Una mostra che poi viaggerà tra varie capitali del mondo. Gli autori delle 3 immagini che riceveranno più apprezzamenti, si aggiudicheranno altrettanti premi. Le immagini, in formato jpg, dovranno essere inoltrate al seguente indirizzo medeaterranea2014@gmail.com entro il 31 ottobre 2014.

I mondi di carta 2014

10, 11, e 12 ottobre

Tornano i Mondì di Carta, la rassegna cultural-gastronomica che si terrà nella suggestiva cornice della città di Crema. “Felicitemente cibo” è il titolo della kermesse che vedrà importanti ospiti confrontarsi sul tema del benessere psicofisico. Il cibo sarà il filo conduttore del festival tra concerti sinfonici, incontri con gli scrittori e degustazioni. Importanti ospiti nazionali intratterranno il pubblico con cooking show dove regaleranno trucchi e consigli per gli amanti della buona tavola, senza perdere di vista la salute. Per tutti i partecipanti sarà possibile avvalersi di momenti di counseling gratuiti con nutrizionisti, medici e naturopati specializzati. Tra gli ospiti il critico d'arte Vittorio Sgarbi e lo chef pluristellato Gualtiero Marchesi. Il centro culturale Sant'Agostino, cuore dell'intera rassegna, vedrà performances d'arte alternarsi a momenti in cui musica e teatro saranno protagonisti della scena. Il tutto accompagnerà e stuzzicherà anche la curiosità gastronomica dei visitatori.

Per info e prenotazioni: www.imondidicarta.it

più DOLCI 59

Re di torte

17,18,19 ottobre

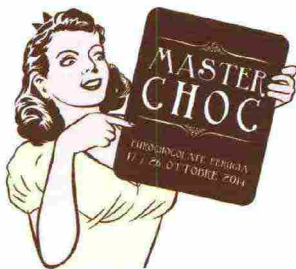
Gli appassionati di pasticceria, del cioccolato e del cake design non potranno perdersi questo evento la cui coordinatrice artistica è Catia Cavani affiancata da numerosi docenti e professionisti. Ad attendervi nella città di Modena una miriade di appuntamenti. L'area formativa vi offrirà corsi e laboratori di vari livelli e con varie tematiche uniti quest'anno dal filo conduttore delle Avanguardie Artistiche, dall'Espressionismo al Surrealismo, partendo da Monet, passando per Dalí fino ad approdare a Wharol. Quattro aree con dimostrazioni gratuite animeranno le due giornate e sveleranno i segreti di mastri pasticceri per ricoprire e farcire torte vere, per realizzare decorazioni in gum paste per creare fiori quanto più verosimili possibile. Ai più golosi è rivolta l'area degustazione, uno spazio ristoro in cui sarà piacevole assaggiare dolci, biscotti e originali creazioni dei mastri pasticceri e dei laboratori artigianali. Dopo aver appagato il palato, potete "rifarvi gli occhi" ammirando nello spazio esposizione torte le tante creazioni di appassionati ed esperti cake designer sia partecipanti al concorso (e quindi in tema Stile Liberty e Magia) che fuori concorso. Se quello che vedrete solletterà la voglia di mettervi all'opera cimentandovi in questa dolce arte, approfittate dello spazio dedicato alle novità e agli espositori per acquistare tutti i prodotti visti durante le dimostrazioni. Non mancheranno poi iniziative specifiche rivolte ai visitatori più piccoli: infatti l'area Bimbi e Ragazzi, ampliata e rinnovata, offrirà corsi e laboratori di cake design per bimbi e mamme insieme e corsi per ragazzi fino ai 13 anni. Per informazioni: www.reдитorte.it



Eurochocolate

Dal 17 al 26 Ottobre

Il claim per l'edizione 2014 sarà "Non faremo torte a nessuno" affiancato da una colorata immagine femminile, ispirata agli anni '50/'60, che richiama alla mente cioccolatini,



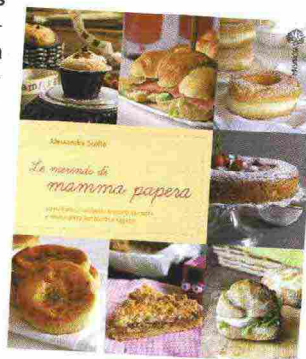
praline, cup cake, dolcetti, torte, leccornie e caramelle di una volta. Centro della manifestazione dedicata al cioccolato sarà il grande

Polo Masterchoc, allestito in Piazza IV Novembre, dove si terranno ogni giorno corsi e laboratori pratici, organizzati in collaborazione con l'Università dei Sapori di Perugia, pronti a svelarvi i segreti del cioccolato. In programma anche esibizioni live e show cooking con la partecipazione straordinaria di ospiti d'eccezione. Anche per l'edizione 2014 si riconferma l'appuntamento con Eurochocolate World, la speciale sezione della kermesse perugina dedicata ai Paesi produttori di cacao nel mondo, patrocinata da ICCO, International CoCoa Organization e da Fair Trade Italia. Per scoprire tutti gli eventi e gli appuntamenti al "sapore" di cioccolato cliccate su: www.eurochocolate.com

"Le merende di Mamma Papera"

Alessandra Scollo
Malvarosa Edizioni

L'autrice, alias Mamma Papera, presenta come preparare in casa merendine golose e genuine per conquistare il palato dei bambini. Ci racconta ricette, ingredienti e piccoli segreti



per offrire ai bambini spuntini sfiziosi e salutari: soffici brioches, focaccine, dolcetti alla frutta e al cioccolato che diventeranno protagonisti delle pause pomeridiane, delle feste e degli intervalli a scuola. La sezione introduttiva è dedicata agli impasti ed offre una guida semplice ed affidabile per ottenere risultati impeccabili.

Non mancano consigli pratici e spunti creativi che delizieranno i più piccoli ma anche gli adulti.

Per info: www.malvarosaedizioni.it

Salone del Gusto e Terra Madre

A Torino, dal 23 al 27 ottobre

Il Salone e Terra Madre si svolgeranno presso il Lingotto Fiere e Oval e i temi dell'edizione 2014 verteranno su l'Arca del Gusto e l'agricoltura familiare. L'Arca è il progetto più rappresentativo per la tutela della biodiversità. Come sempre l'anima del Salone è il Mercato con oltre 1000 espositori, produttori dei Presidi e delle Comunità del cibo provenienti da più di 100 paesi. La grande novità del programma è rappresentata dal padiglione 5 del Lingotto, interamente dedicato alla didattica e all'educazione del gusto. Immancabili gli appuntamenti nell'area di Slow Food per tutta la famiglia e le scolaresche e i Laboratori del Gusto. **Tutti i dettagli su www.salonedelgusto.it**

CakeFest Italia

Dal 24 al 26 ottobre

Il festival internazionale del dolce d'autore

Segnatevi in agenda l'appuntamento dedicato al mondo del Cake Design e della Pasticceria in programma presso la prestigiosa location del Real Belvedere di San Leucio a Caserta, il cui tema portante sarà "IL CINEMA". Coinvolgenti le novità proposte: l'edizione 2014 infatti promuoverà un interessante scambio culturale tra realtà che affondano le loro radici nella tradizione dell'arte pasticceria nel mondo, offrendo un costruttivo momento di incontro con altre realtà internazionali, per scambi di idee, proposte, tecniche ed innovazioni. Durante il Festival saranno ospitate le delegazioni delle Federazioni Internazionali di Pasticceria di Russia e Algeria, che realizzeranno demo live ed incontreranno i colleghi italiani. Altra novità sarà "THE CIRCUS CAKES, LA SFIDA", la prima competition live all'interno di una manifestazione nazionale dedicata al Cake Design e alla pasticceria d'autore, che prenderà forma per sei puntate con messa in onda sul Digitale Terrestre. Protagonisti della sfida live 5 giovanissimi talenti che metteranno alla prova ogni aspetto della loro abilità decorativa. Nei tre giorni del Festival si alterneranno tante iniziative fra cui la "National Pastry Competition" che decreterà il Cake Designer emergente migliore d'Italia, "La Gara Diabolica 666" di Teresa Insero, madrina del Festival, riservata a gruppi di decoratori di torte che intendono guadagnarsi la dolce gloria attraverso una gara di squadre molto avvincente.

Per info: www.cakefestitalia.it

