

Agenda del mese



Campionati di Pasticceria

Si svolgerà il 24 e 25 ottobre a Milano, con il patrocinio di Expo 2015, la prima edizione dei **Campionati Mondiali di Pasticceria, Gelateria e Cocolateria** promossi da Fip. A contendersi il titolo saranno le squadre nazionali di 16 nazioni provenienti da 4 continenti che si affronteranno in tre prove in altrettante specialità: scultura in cioccolato e praline, scultura in zucchero e torta moderna, scultura in zucchero in pastigliaggio e monoporzione gelato. Per l'Italia sono in gara Paul Occhipinti, Diego

Mascia e Antonio Bondi, capitanati da Critian Bedusch e Rossano Vinciarelli.

Per info:

www.federazione pasticceri.it



Care amiche e amici...

L'apertura di questo numero, che assapora già l'autunno, segna un appuntamento a tutti molto gradito e quasi irrinunciabile: torna infatti il **cioccolato come protagonista** che, per le sue numerose valenze nutrizionali e sociologiche, si presta perfettamente a fare da **apripista consolatorio** alla ripresa delle fatiche dopo le vacanze.

E come tutti gli anni un altro appuntamento fisso aspetta le famiglie con ragazzi e bambini, i quali non vedono l'ora di adornare la casa con le zucche, i vampiri, le streghe e i fantasmi di Halloween. Da parte loro le nonne e le mamme non possono esimersi dall'asseccarli con curiose e simpatiche torte del "terrore".

I più golosi potranno appagare il loro desiderio di novità assaporando alcune preparazioni dolci di origine tedesca, attingendo alla consolidata tradizione dolciaria d'Oltralpe.

Ma, per rimanere a casa nostra e in tema con la stagione che abbonda di frutta saporita, riflettiamo a quanto sia salutare e contrasti lo stress da rientro l'uso abbondante di frutta che ci rifornisce di indispensabili vitamine.

Unendo, perciò, l'utile al dilettevole, approfittiamo dell'abbondanza che offre il mercato per preparare dolci freschi e gustosi.

In questo mese, poi, ricordiamo i nonni (la cui festa cade il 2 ottobre) e, guidati dalla nostra rubrica "Feste in Casa", allestiamo inviti, decorazioni, sfiziosità, nonché dolci super per coccolarli come meritano.



Grapperie aperte

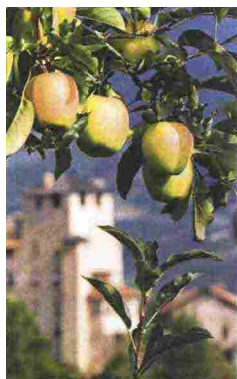
Parte domenica 4 ottobre in tutta Italia la dodicesima edizione di **Grapperie Aperte** dedicata ai temi di Expo 2015. Sembra strano l'aggancio ai temi di Expo, in particolare quello della sostenibilità, ma anche produrre grappa comporta senso di responsabilità e abilità in quanto vengono impiegate le vinacce, un sottoprodotto della vinificazione, da cui si estrae un'acquavite di grande pregio.

Gli appuntamenti riguardano le regioni di Piemonte, Lombardia, Valle d'Aosta, Alto Adige, Veneto, Toscana e Sicilia. Per info: www.istitutograppa.org



Care piùDolcine e cari piùDolcini, qui in redazione si sparge un profumo davvero irresistibile. Quando Mara sforna i dolci è impossibile non passare dalla cucina per un assaggio! Anche la vostra cucina profuma di delizie appena sfornate? Siete alla ricerca di torte, crostate, biscotti e altre dolcezze per prendere tutti "per la gola"? piùDOLCI è sempre pronto a condividere con voi la grande passione per il mondo della pasticceria. Vi aspettiamo su Facebook di piùDOLCI per condividere foto, domande, dubbi, curiosità e la grande passione per il mondo della pasticceria.

Daniela Poli



Pomaria

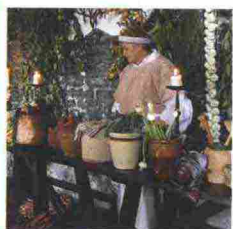
10 e 11 ottobre

Pomaria si è trasferita a Cles, nel cuore della Val di Non, per offrire più spazio agli amanti delle coltivazioni delle mele. Gli espositori diventano 60 con un'infinità di prodotti caseari, artigianali, spumantistici, distillati, mieli, salumi, dolci, pani e pasticceria. Promossi da SlowFood i corsi per confezionare lo strudel, e importantissima la visita al frutteto storico che raccoglie 80 varietà di meli e 12 varietà di peri. I visitatori avranno a disposizione un intero frutteto per imparare a raccogliere le mele, con i consigli degli esperti, per farle durare. Tutti possono approfittare di speciali pacchetti per turisti. Per saperne di più: www.pomaria.org

Dietro le quinte della Tavola dei Re

Domenica 11 e dal 12 al 17 ottobre le cucine del Castello di Gropparello (PC) aprono le porte con un vero viaggio nella storia della cucina alla scoperta degli ingredienti e delle dinamiche dell'arte culinaria del passato, assistendo dal vivo alla vita quotidiana nel castello di 600 anni fa. Il percorso poi si svolge attraverso degustazioni, corsi e tutto quello che può essere coniugato nei tempi del verbo cucinare.

Nel mezzo delle varie attività si caldeggia la partecipazione a visite guidate al Castello, cooking game per adulti e bambini e, ancora per questi ultimi, la possibilità di cimentarsi nell'arte dell'arco. Info: www.castellodigropparello.it



Aprire la Dispensa di Fiè

Tra le Dolomiti dell'area vacanze Alpe di Siusi dall'1 al 31 ottobre si tiene la 38ª edizione della manifestazione gastronomica che delizia con piatti antichi e menù speciali, per vivere un viaggio nei sapori più vivi ed autentici della cucina locale. Ristoranti e cuochi dell'area vacanze presenteranno piatti insoliti e recuperati da ricette del passato, reinterpretandole secondo gusti più moderni. Tra le ricette da provare i grostel di patate, i tipici canederli di speck, la zuppa d'orzo e poi i dolci e l'immane strudel.

Per informazioni: www.alpedisiusi.info

Golosaria

Si svolge al MiCo di Milano Congressi dal 17 al 19 ottobre la rassegna di cultura e gusto alla presenza di 300 produttori e con decine di appuntamenti tematici. I produttori metteranno in mostra le loro specialità e le innovazioni in fatto di cibo e di vino e i visitatori potranno acquistare direttamente i prodotti. Golosaria ha come tema "La qualità che nutre il futuro" e si svolge subito dopo la conclusione di Expo 2015, e in connessione con esso, con una grande esposizione Food permanente di 150 produttori di cose buone. Un'altra area di Golosaria è riservata alla cucina come luogo di lavoro, il non spreco e l'utilizzo delle migliori tecnologie. Info: www.golosaria.it

I mondi di Carta

9, 10 e 11 ottobre

"Dalla terra allo spazio, dal presente al futuro" è il titolo della kermesse, che vedrà importanti ospiti a

Crema confrontarsi sui temi della sana alimentazione e del benessere psicofisico. Non solo tipicità cremasche in assaggio, ma una vera riflessione sul rapporto tra l'uomo e la terra. Il cibo sarà il filo conduttore del festival, insieme a tanti momenti di intrattenimento come i concerti di campane, incontri con gli scrittori e degustazioni. Importanti ospiti italiani e stranieri intratterranno il pubblico e regaleranno trucchi e consigli per gli amanti della buona tavola, senza perdere di vista l'aspetto salutistico.

Per info: www.imondidicarta.it



Eurochocolate

Dal 16 al 25 ottobre

"Da leccarsi i baffi" è il tema celebrato quest'anno ad Eurochocolate di Perugia e che porterà con sé tante golose novità. Tra le principali attrazioni, il baffo più grande del mondo, allestito in Piazza IV novembre. Ai baffi si ispireranno anche tutte le creazioni dei Costruttori di Dolcemente e non mancheranno, naturalmente, i Chocogadget acquistabili nei Chocostore, golosi omaggi e sconti sugli acquisti ai possessori della Chococard.

Per info: www.eurochocolate.com



più DOLCI 59

Food & Book

Dal 23 al 25 ottobre torna l'appuntamento con il Festival che riunisce ogni anno a Montecatini (PT) chef e scrittori insieme a tanti estimatori della buona cucina e del buon leggere. Tra le novità la presentazione della Guida Slow Wine 2016 e di Slow Food, il primo Banco di assaggio Nazionale delle acque minerali. Confermate le cene con gli chef e "A tavola con lo scrittore" una decina di appuntamenti per assaggiare piatti firmati e pranzare insieme allo scrittore del cuore. Non mancheranno spazi dedicati ai più giovani, attività e degustazioni per bambini e ragazzi.

Info: www.foodandbook.it

Apimell Expo Special Edition

Sabato 24 e domenica 25 ottobre nel quartiere fieristico la città di Piacenza vi aspetta per un dolce appuntamento, una manifestazione per gli appassionati di apicoltura e per quanti hanno a cuore la loro salute. Vari sono i settori presentati: dai prodotti diretti degli alveari, come i mieli, la propoli e la cera vergine ai derivati di erboristeria e cosmetica, per finire con le attrezzature più moderne per gestire un apiario. Sono in programma degustazioni, convegni, laboratori sensoriali e vendite di prodotti. Nei bar potrete gustare bevande a base di miele, dai thè alle tisane ai cocktail. Tutte le informazioni su www.apimell.it



Fa' la cosa giusta! Torino

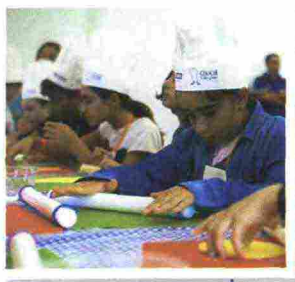
17 e 18 ottobre

La più grande fiera italiana della sostenibilità sbarca al Pala Alpitour di Torino dal 17 al 18 ottobre, con un'edizione speciale in occasione del 3° Forum dello sviluppo economico locale, organizzato da UNDP, il programma delle Nazioni Unite dedicato allo Sviluppo.

Durante la manifestazione saranno affrontati molti temi: il cibo e l'alimentazione, il commercio equo e solidale, la cosmesi naturale, la moda critica, l'economia carceraria, l'editoria, l'infanzia, i servizi per la sostenibilità e tanto altro ancora.

Info: www.falacosagiusta.org/torino

Cuochi per un giorno

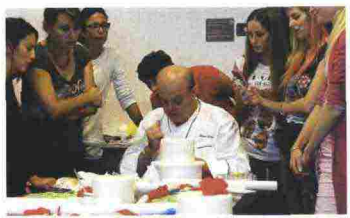


Sabato 3 e domenica 4 ottobre

Modena diventa, per la quarta edizione, ancora una volta **una grande cucina per bambini e ragazzi da 0 ai 12 anni**.

Decine gli eventi, gli stand e i laboratori in programma: con la collaborazione di noti chef i piccoli cuochi avranno l'opportunità di cucinare numerose ricette, dagli antipasti ai dolci. Miscelare, modellare, impastare, dosare e cuocere sono alcuni verbi che si coniugheranno stimolando fantasia e curiosità. L'appuntamento è presso il **Club La Meridiana** alle porte della città. Parte del ricavato andrà a Dynamo Camp, un luogo di vacanze per bambini con gravi patologie. **Per info:**

www.cuochiperungiorno.it



Cake Festival

Dal 16 al 18 ottobre

Prenderà vita presso il Super Studio di via Tortona di Milano la sesta edizione di Cake Festival 2015, l'evento

dedicato al mondo del Cake Design, della Pasticceria e della Cioccolateria e della Gelateria in Pasticceria. Novità dell'edizione 2015 saranno i Cake Festival Awards, cioè riconoscimenti assegnati da una giuria popolare per le capacità e per le creazioni che tutti i giorni vediamo sui social, in foto o nei blog.

Info: www.cakedesignitalianfestival.com



ERRATA CORRIGE

Sul numero di **piùDOLCI** di settembre 2015 n. 182 abbiamo ommesso la preparazione della gelatina della "Crostata ai mirtilli e yogurt" pubblicata a pag. 7. Ce ne scusiamo con le lettrici e i lettori.

Di seguito pubblichiamo la ricetta della gelatina ai mirtilli: ammolate in acqua fredda **1 g di colla di pesce**. Scaldate **30 g di succo di mirtilli** con **20 g di zucchero**. Fatevi sciogliere la colla di pesce ben strizzata, mescolate e unite il composto a **50 g di succo di mirtilli**. Lasciate raffreddare ma non indurire, poi versate la gelatina sulla crostata fredda. Rimettete il dolce in frigo per 30/40 minuti circa e procedete alla decorazione.

Corsi e Scuole

PRIMA SCUOLA DI SCULTURE IN PANE

Corso di sculture in pane

• 5-6-7, 12-13-14, 19-20-21, 26-27-28 ottobre

Per info: www.sculturepane.it

BOSCOLO ETOILE ACADEMY

• Cioccolato cioccolato cioccolato

17 ottobre

• Dolci da fine pasto 24 ottobre

Boscolo Etoile Academy,
www.scuoladicucinaetoile.com

CASTALIMENTI

• Master di pasticceria - la pasta lievitata dal 5 al 7 ottobre

• Torte e dolci da forno anche con farine alternative dal 5 al 7 ottobre

• Torte gelato, semifreddi e monoporzioni 6-7 ottobre

• Le torte vintage 12-13 ottobre

• Decorazione di torte monumentali di Biasetto 21-22 ottobre

CastAlimenti,
www.castalimenti.it

Indirizzi

Si ringraziano Baldassare Agnelli www.pentoleagnelli.it, Ballarini www.ballarini.it per gli strumenti di cottura e Guardini www.guardini.com, Pavoni www.pavonitalia.com, Silikomart www.silikomart.com per l'attrezzatura di pasticceria.

- Baci Milano, tel. 039/793012, www.bacimilano.it
- Ceramiche Virginia, tel. 0571/671156, www.ceramichevirginia.it
- Decochic, tel. 0445/372396, www.decochic.it
- EASY LIFE DESIGN by Nuova R2S, tel. 0365597009, www.easylifedesign.it
- La Porcellana Bianca, Unitable, tel. 02/9850961,

- www.laporcellanabianca.it
- Montemaggi, tel. 055/8732036, www.montemaggi.net
- Palais Royal, distribuito da Lamart, lamart@lamart.it, www.lamart.it
- PPD, distribuito da Merito, tel. 0473/440230, www.merito.it

Prossimamente...

piùDOLCI di Novembre è in edicola il 23 Ottobre



Rombi all'arancia

► Frittelle per tutti

Cosa c'è di più delizioso di una calda e profumata frittella?

► Piccola pasticceria

"Tuffatevi" in una vassoio zeppo di piccole delizie.

► Frutta secca per veri ghiottoni

Torte, crostate e biscotti capaci di esaltare al meglio la frutta secca.

► Agrumi: un trionfo di aromi

Non gustateli solo come frutta, perchè gli agrumi sono perfetti per confezionare ottimi dolci di ogni tipo.

Le rubriche

Torte farcite

Perfette per ogni grande occasione.

Torte
Buone e facili.

Crostate
Invitanti e golose.

Dolci al cucchiaino
Sempre fantastici.

Biscotti e pasticcini
Tutti da sgranocchiare.

Feste in casa
Suggerimenti e ricette per realizzare in casa una festa coi fiocchi.

Celiachia

Le ricette per chi non tollera la glutine.

Da lettrice a lettrice

Le pagine per chiacchierare insieme a voi.

Le novità dello shopping

Le novità per lo shopping: dalla dispensa alla tavola.

Agenda

Notizie e manifestazioni dal mondo della pasticceria e non solo.

più DOLCI 61