

Bando Innodriver, dalla Regione contributi per i progetti di ricerca e innovazione

Bando Innodriver. Dalla Regione contributi di 25mila euro per i progetti di ricerca e innovazione che hanno comportato un investimento di 40mila euro. Domande a partire dal 21 novembre 2019 fino al 23 gennaio 2020. Per informazioni e assistenza Matteo Milesi Sportello del Credito Fogalco tel. 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it

Debutta “Ottober Crest”, la festa dedicata alle Creste Scalvine

Debutta “Ottober Crest”, la festa dedicata alle Creste Scalvine, il nuovo raviolo che omaggia la Presolana e piatto recentemente insignito del marchio Bergamo Città dei Mille Sapori. L’iniziativa si svolgerà da venerdì 11 a domenica 13 ottobre con un programma ricco di appuntamenti che coinvolge tutti e quattro i comuni della Val di Scalve, Schilpario, Vilminore di Scalve, Colere e Azzone, fra buon cibo, sapori del territorio e spettacoli, laboratori per bambini, gite per tutti, tavole imbandite e alberghi per sostare anche più giorni e godere dei colori dell’autunno.

Per la cena di venerdì 11 e nelle giornate di sabato 12 e

domenica 13 ottobre le Creste Scalvine saranno protagoniste nei piatti dei ristoranti della valle, dove verranno servite con grande varietà di condimenti, dai licheni alla verza, dalla selvaggina al burro locale, o ancora guarnite da sfoglie di formaggio o stese su un letto di morbida zucca.

Momento ufficiale della manifestazione sarà quello di sabato 12 ottobre, quando, durante una cerimonia che si svolgerà nel Palazzo Pretorio di Vilminore, avverrà la consegna ufficiale del marchio Creste Scalvine alla Comunità Montana di Scalve, ad opera dell'Associazione VisitScalve che ne vanta la paternità; saranno presenti la Dottoressa Raffaella Castagnini della Camera di Commercio di Bergamo e Silvia Tropea Montagnosi, giornalista ed esperta di cucina, in particolare di quella della tradizione bergamasca

Gli eventi in programma

In un laboratorio che si svolgerà presso il Palazzo Pretorio a Vilminore nel pomeriggio di sabato, inoltre, i bambini potranno incontrare gli animali e conoscere la filiera di produzione delle Creste Scalvine, confezionarle con le proprie mani e gustarle durante un evento di show cooking.

Nel pomeriggio di sabato saranno organizzate visite al vicino campanile della Chiesa di Vilminore: il meraviglioso panorama che si gode dalla sua sommità mostrerà ai visitatori le creste rocciose che hanno ispirato con la loro forma frastagliata l'originale plissettatura con cui la pasta del raviolo viene chiusa intorno alla deliziosa fonduta di formaggella, nonché il nome di questa pasta ripiena, la terza bergamasca dopo Casoncelli e Scarpinòcc.

La domenica sarà dedicata alle gite con accompagnatore verso quattro diverse mete: la Valle del Vò, con la sua cascata d'acqua che scende dall'alto con un salto di 25 metri, la Diga del Gleno, i boschi del Giovetto che ospitano la Formica rufa

e infine il Rifugio Albani dove sarà possibile pranzare all'arrivo assaggiando in alta quota le Creste Scalvine. In programma anche la visita guidata -gratuita per chi assaggerà le Creste o soggiorerà in uno degli hotel della Val di Scalve- al Parco Minerario Andrea Bonicelli e all'Arboreto Alpino Gleno di Vilminore. Accesso gratuito anche a tutti gli altri musei del territorio.

Musica e teatro

Due gli appuntamenti con lo spettacolo: venerdì 11 ottobre alle 21,15, al Cinema Teatro Prealpi di Schilpario, il concerto di Bandabardò, band combat-folk con oltre 1500 concerti all'attivo che ha di recente compiuto venticinque anni. Sabato 12 ottobre alle 21,15, presso Ecomuseo Zanalbert di Colere, "Gli invincibili", rappresentazione teatrale di Enzo Valeri Peruta con musiche dal vivo di Pierangelo Frugnoli, storie di uomini e donne che hanno vinto senza arrivare primi, hanno trasceso la sfida sportiva e varcato un confine. A loro modo, invincibili.

Durante la manifestazione ristoranti e alberghi offriranno ospitalità e Creste Scalvine a condizioni di favore: sul sito www.valdiscalve.it le proposte promozionali.

Il biglietto per il concerto di venerdì 11 ottobre (prezzo 20 euro) è disponibile presso Disco Story di Darfo Boario Terme, tel.0364 533207 (+ diritti)- Musica Ribelle di Clusone, tel.0346 25251 (+ diritti) e presso Pro Loco Colere, tel. 0346 54061 e Atiesse Associazione Turistica di Schilpario, tel. 0346 55059.

È inoltre possibile prenotare il biglietto con email a schilpario@valdiscalve.it Altre informazioni su www.valdiscalve.it e al numero di Atiesse 034 655059.

Tutte le attività, escluso soltanto il concerto di venerdì

sera per il quale c'è un biglietto d'ingresso, sono gratuite. Per consentire una migliore organizzazione, è gradita l'iscrizione per le gite di domenica.

Metromappa, benvenuti a bordo: online la guida "smart" ai servizi per le imprese

Cinque linee e una trentina di "stazioni": è online la «Metromappa» di Ascom Confcommercio Bergamo, la nuova guida digitale pensata per le start-up e le imprese già avviate, ideata per far conoscere la gamma di servizi messi a disposizione agli associati e non solo. La Metromappa è consultabile sul portale dedicato metromappa.ascombg.it

Formazione, al via la nuova stagione: 150 corsi a catalogo e proposte su misura

Riparte la stagione formativa di Ascom Confcommercio Bergamo organizzata dall'Area Formazione e Sviluppo (Laboratorio del Sapere e Accademia del Gusto). Suddivisa come sempre in due

aree, enogastronomica e manageriale, la nuova stagione conta 150 corsi a catalogo a cui si aggiungono percorsi su misura per singole esigenze aziendali.

A Branzi c'è la Sagra della polenta taragna

Come ogni autunno, la regina della cucina bergamasca torna protagonista. La polenta taragna è infatti pronta a far gol in quel di Branzi dove sabato 5 e domenica 6 ottobre è di scena la Sagra della Polenta Taragna. Calda e filante, la polenta taragna viene abbinata in questo goloso weekend agli altri piatti della tradizione bergamasca, curati direttamente dai ristoranti di Branzi.

Arrosti, stracotti, selvaggina e formaggi locali, dal Formai de Mut al Branzi Ftb, sono alcuni dei piatti che saranno proposti nei locali della sagra o su prenotazione nei ristoranti convenzionati. Tipicità a tavola a parte, saranno due giornate ricche di eventi in cui grandi e piccini avranno anche l'occasione di sperimentare di persona le attività legate al mondo della cucina e dei prodotti montani. E per i più temerari c'è anche un tour in elicottero nel cielo di Branzi!

Sabato 5 ottobre

- 8.30 – Mostra Caprina: arrivo degli animali protagonisti della rassegna, inaugurazione e saluti (la premiazione della mostra è alle 13.00)
- 10.00 – Apertura della 7ima edizione della sagra della Taragna e dei musei: museo Valleve La rasega e museo

Cave Branzi Le piodere, visitabili dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 17.00 (trasporto con mezzi propri)

- Dalle 10.00 alle 19.00 – Giro in carrozza con cavalli, nell'esterno area verde di via Cagnoli
- Dalle 10.00 alle 18.00 – Gonfiabili per bambini
- Dalle 10.00 alle 18.00 – concorso fotografico Branzi visto da te, con proiezione di fotografie dell'estate 2019 e concorso disegno La mia vacanza a Branzi, con esposizione disegni estate 2019
- 15.00 – Laboratorio didattico Giochi con le pannocchie
- 16.00 – Show Cooking con le delizie del pasticciere Matteo Andolfo
- 17.00 – Dimostrazione scuola di Ballo Asd Chignon
- 17.30 – Proiezione film presso il Cineteatro parrocchiale di via Follo Branzi
- 21.30 – Spettacolo serale con musica anni '70, '80 e '90, con Fabio e Umberto

Domenica 6 ottobre

- Dalle 10.00 alle 18.00 – Apertura Sagra della Polenta Taragna e musei: museo Valleve La rasega e museo Cave Branzi Le piodere
- Dalle 10.00 alle 19.00 – Giro in carrozza con cavalli, nell'esterno area verde di via Cagnoli
- Dalle 10.00 alle 18.00 – Gonfiabili per bambini
- 10.30 – Laboratorio Facciamo il pane
- 14.30 – Premiazione concorso fotografico Branzi visto da te e concorso disegno La mia vacanza a Branzi
- Dalle 15.00 alle 17.00 – Animazione spettacolo di magia e bolle di sapone in compagnia di Fiorellone Clown Magico pasticciere
- Dalle 15.00 alle 17.00 – Tour in elicottero nell'area verde di via Cagnoli, su prenotazione presso lo stand della [Proloco di Branzi](#) oppure chiamando il numero 320 8006811.

- 16.00 – Show Cooking Le delizie del pasticciere Matteo Andolfo
- Dalle 17.00 alle 22.30 – Musica country con il gruppo The Hazzard e il team country Vallecamonica

In entrambi i giorni inoltre, dalle 10.00 alle 22.00 stand espositivi con prodotti tipici e dell'artigianato locale.

È disponibile anche un servizio bus navetta per collegamento fra i parcheggi e ristoranti di Branzi con la zona fiere, dalle 18.00 alle 22.00.

Affari di Gola, in edicola il numero di ottobre

È in edicola il nuovo numero di Affari di Gola. Questo numero sarà dedicato all'imminente appuntamento internazionale con Forme, al concorso World Cheese Award e alle iniziative che ristoratori, gastronomi e fioristi Ascom dedicheranno ai prodotti caseari. Ma anche a tanto altro. Per abbonarsi: www.larassegna.it/abbonamenti.com.

Micro, medie e piccole

imprese digitali. 2,5 milioni per sviluppo soluzioni innovative

La Giunta della Regione Lombardia ha approvato la delibera con cui si incrementano i fondi finanziari del ' Bando per lo sviluppo di soluzioni innovative 4.0' attuato da Unioncamere Lombardia. L'incremento è pari a 2.582.540 di euro ed è stato approvato per poter concedere il contributo ad ulteriori domande ammesse e non finanziate, ovvero finanziate parzialmente, per esaurimento della dotazione finanziaria.

Il Bando per le soluzioni innovative 4.0 è riservato alle Micro, Medie e Piccole Imprese con sede operativa in Lombardia al momento dell'erogazione e che abbiano al loro interno competenze nello sviluppo di tecnologie digitali.

Con questo strumento la Regione vuole promuovere lo sviluppo di soluzioni, prodotti e/o servizi innovativi focalizzati sulle nuove competenze e tecnologie digitali in attuazione della strategia definita nel Piano Nazionale Impresa 4.0.

In particolare si propone di sviluppare la capacità di collaborazione tra MPMI e tra esse e soggetti e specialisti qualificati nel campo dell'utilizzo delle tecnologie 4.0, in una logica di condivisione delle tecnologie attraverso la realizzazione di progetti in grado di mettere in luce i vantaggi ottenibili attraverso il nuovo paradigma tecnologico e produttivo. Non solo. Ha come finalità anche quella di stimolare, a lungo termine, la domanda di servizi per il trasferimento di soluzioni tecnologiche e realizzare innovazioni tecnologiche o implementare modelli di business derivanti dall'applicazione di tecnologie 4.0.

Il bando dovrebbe essere pubblicato a breve.

Emozioni da bere

In pieno svolgimento della vendemmia delle uve rosse e dei moscati, il Consorzio Tutela Valcalepio, in collaborazione con la Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, dà vita ad un inedito e originale evento. 'Emozioni da Bere' nasce dalla volontà di creare un'occasione di incontro con i prodotti dell'enologia bergamasca e di coniugare cibo, vino, territorio e l'emozione del ritrovarsi insieme a godere dei migliori prodotti del nostro territorio.

Per enfatizzare l'elemento emozionale dell'evento, si è scelta una location d'eccezione: il Castello degli Angeli di Carobbio degli Angeli che, nella giornata di domenica 6 ottobre 2019 aprirà le porte al pubblico dalle 11 alle 20 per un vero e proprio viaggio nelle emozioni bergamasche. All'interno dell'affascinante cornice del Castello degli Angeli, il pubblico avrà modo di incontrare 20 produttori vitivinicoli e di degustare oltre 80 vini. Una rappresentanza davvero incredibile di tutta la piramide produttiva provinciale: ci sarà, naturalmente, il Valcalepio DOC, il padrone di Casa, ma sarà anche possibile degustare i Terre del Colleoni DOC, i Bergamasca IGT e, in conclusione, i Moscati di Scanzo DCOG. Ad accompagnare i vini del territorio non potevano mancare gli eccezionali prodotti gastronomici orobici: paste ripiene, salumi, formaggi, pizze, risotti, polenta, dolci e tante altre specialità gastronomiche guideranno il pubblico attraverso le vie del gusto bergamasco, il tutto proposto direttamente dai produttori. Parte integrante dell'evento saranno i diversi momenti di intrattenimento pensati sia per gli appassionati che per i loro famigliari. Emozioni da Bere è quindi un bel momento per emozionarsi, divertirsi, approfittare della splendida location, godersi dell'ottima musica e partecipare agli svaghi previsti per grandi e per meno grandi.

‘Abbiamo voluto un evento particolare – commenta il presidente del Consorzio Tutela Valcalepio Medolago Albani – dove l’ambasciatore per eccellenza del nostro territorio, il Valcalepio, sarà il protagonista avendo a fianco determinati produttori di food senza dimenticarci di rendere ancora più attraente questo momento d’incontro tramite attività ludiche’. L’ingresso avrà un costo di 25€ a persona (i ragazzi entrano gratis) e comprenderà un carnet da 18 ticket che consentiranno l’acquisto presso le varie postazioni allestite sia dei vini che delle specialità gastronomiche. Per info, scrivere a info@valcalepio.org

Presenti all’evento saranno le Associazioni: AIS delegazione di Bergamo, ONAV sezione di Bergamo, Slow Food condotta di Bergamo, Strada del Moscato di Scanzo e dei Sapori Scanzesi e l’Associazione Cuochi Bergamaschi.

Lunedì 7 ottobre, dalle ore 14,30 alle 19,30 sarà invece riservato agli operatori del settore. I ristoratori e gli addetti ai lavori, assieme alle loro famiglie, saranno ospiti del Consorzio Tutela Valcalepio, e potranno in modo divertente degustare quanto il panorama enoico bergamasco può offrire.

‘Degustare i prodotti enogastronomici, divertirsi, emozionarsi, rilassarsi e conoscere ancora meglio la ricchezza del nostro territorio – conclude il presidente Rota della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca – è davvero un modo propositivo per mettere in risalto quanto di meglio sanno fare i produttori della nostra splendida provincia’.

[Emozioni da Bere – la locandina](#)

Lovere omaggia i sapori d'autunno

Da giovedì 3 a domenica 6 ottobre a Lovere ritorna "Sapori d'Autunno", sagra gastronomica promossa dalla Pro Loco Locale e giunta all'undicesima edizione. L'appuntamento è nel piazzale Giardini Fanti d'Italia (vicino alle piscine) tutte le sere dalle 19, sabato e domenica anche a pranzo dalle ore 12.30. In cucina ci saranno gli chef Giorgio Beltrami, Beppe Sgro, Claudio Tonsi, Luigi Rossi e Mauro Spelgatti. Domenica in aggiunta al menù in carta sarà proposto il tradizionale Spiedo con polenta per il quale è necessario però prenotarsi entro sabato al 331.6783153.



organizza

Sapori d'Ottobre

11^a FESTA ENOGASTRONOMICA

3 - 4 - 5 - 6 OTTOBRE

LOVERE - Giardini Fanti d'Italia (Vicino alle Piscine)

PROGRAMMA



**SABATO E DOMENICA
NEL POMERIGGIO CALDARROSTE**

Castagne a cura del
"Comitato Genitori dell'I.C. Lovere" 



GIOVEDÌ

19.00 APERTURA STAND GASTRONOMICO

VENERDÌ

19.00 APERTURA STAND GASTRONOMICO
22.00 SERATA CON DJ. **BARO**

SABATO

12.30 APERTURA STAND GASTRONOMICO
19.00 APERTURA STAND GASTRONOMICO

IN AGGIUNTA AL MENÙ **SPECIALITÀ DELLO CHEF MAURO SPELGATTI**

22.00 SERATA KARAOKE CON CLAUDIO

DOMENICA

H 12.30 - IN AGGIUNTA AL MENÙ - SOLO SU PRENOTAZIONE
SPIEDO DI BRUNO CON POLENTA

13€ BEVANDE ESCLUSE, PRENOTAZIONI ENTRO SABATO H 12.00 - TEL. 3316783153

19.00 APERTURA STAND GASTRONOMICO



Sapori d'Ottobre

Giovedì 3 - Venerdì 4 (Cena ore 19.00)
Sabato 5 - Domenica 6 (Pranzo 12.30 - Cena 19.00)

PRIMI PIATTI

CASONCELLI NOSTRANI <i>(burro, salvia, pancetta)</i>	€ 6,50
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE	€ 6,50
TRIPPA IN BRODO	€ 6,50
FAGOTTINI ALLO STRACHITUNT SU CREMA DI ZAFFERANO	€ 7,50
TAGLIATELLE ALL'OSCARINO <i>(pesce persico, salmerino, pomodorini)</i>	€ 7,50

SECONDI PIATTI

BRASATO CON POLENTA	€ 8,00
BACCALÀ MANTECATO CON PORRI E PATATE	€ 8,00
ARROSTO <i>con funghi porcini e polenta</i>	€ 9,00
STUFATO D'ASINO CON POLENTA	€ 8,00
PANE E STRINÙ	€ 3,00
BISTECCA DI ROAST-BEEF alla piastra	€ 7,00
POLENTA E ZOLA	€ 5,00
POLENTA E FUNGHI PORCINI	€ 6,00

CONTORNI

PATATINE FRITTE	€ 2,50
-----------------	--------

SABATO CENA a cura dello Chef Mauro Spelgatti

LASAGNE INTEGRALI CON MELANZANE, FATULI E POMODORO	€ 7,50
MANZO ALL'OLIO DEL SEBINO CON PURÈ DI PATATE	€ 9,50

DOMENICA PRANZO SPIEDO

PIATTO DI SPIEDO CON POLENTA <i>solo su prenotazione</i>	€ 13,00
---	---------

DOLCI

FETTA DI TORTA	€ 3,00
coperto	€ 1,00

BIBITE

COCA COLA (lattina)	€ 2,00
SPRITE (lattina)	€ 2,00
ARANCIATA (lattina)	€ 2,00
THE (lattina)	€ 2,00
ACQUA ½ LITRO	€ 1,00
BIRRA BIONDA AKTIEN 0,30	€ 3,50
BIRRA ROSSA PAULANER MARZEN 0,30	€ 3,50

VINI IN BOTTIGLIA

BRUGHERATA VESCOVADO - ROSSO	€ 12,00
PIZZINI CURTEFRANCA - ROSSO	€ 14,00
CA' DEI FRATI RONCHEDONE - ROSSO	€ 20,00
PROSECCO BORGIO MOLINO - BIANCO	€ 11,00
PIZZINI CORTEFRANCA POLZINA - BIANCO	€ 12,00
MONTE DEL FRA CUSTOZA - BIANCO	€ 12,00
BELLAVISTA ALMA GRAN CUVÉE - BIANCO	€ 35,00

VINI SFUSI

Proven o Merlot	
BICCHIERE	€ 1,50
0,5 LITRI	€ 4,00
1 LITRO	€ 8,00

BAR

Per amari e caffè potete rivolgervi direttamente al bancone bar senza passare dalla cassa.

CAFFÈ (<i>liscio, decaffeinato, orzo</i>)	€ 1,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 1,20
AMARO	€ 2,00
GRAPPA	€ 2,00
LIQUIRIZIA / LIMONCELLO	€ 2,50

N.B. - Per le bevande non verrà effettuato il servizio al tavolo.

Un grazie speciale a **GIORGIO BELTRAMI, BEPPE SGRO, CLAUDIO TONSI, LUIGI ROSSI e MAURO SPELGATTI** che per questa manifestazione si mettono a disposizione e cucinano per VOI... **GRAZIE CHEF!!**

Campionati mondiali di pasticceria: a Milano l'evento più dolce dell'anno

Oltre 100 dei migliori pasticceri e cake designer provenienti dai 5 continenti si sfideranno a Milano dal 19 al 22 ottobre per conquistare la coppa del mondo del Campionato di pasticceria "The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate" e il Campionato di Cake Design "Cake Designers World Championship", organizzati dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) all'interno di Host Milano, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale.

Ben 34 nazioni dovranno dare il meglio di sé tra sac-a-poche, creme chantilly, pasta di zucchero, gelato e cioccolato per rappresentare al meglio la terra di provenienza. Il tema di questa terza edizione sarà infatti "Arte e Tradizione Nazionale": vincerà chi riuscirà a racchiudere nella composizione e nel gusto delle proprie creazioni la cultura, le tradizioni e la storia del proprio Paese.

"La scorsa edizione è stata una spettacolare avventura nel mondo della pasticceria d'élite, tra sapori unici, sculture inedite e accostamenti inusuali – afferma Roberto Lestani, Presidente della Fipgc –. E quest'anno lo sarà ancor di più. Tantissime le novità: oltre alla competizione mondiale che da sempre è per noi motivo di orgoglio, vedremo una Art Gallery, con delle vere e proprie opere d'arte e demo live, un Contest School dove ci saranno tantissimi giovani talenti a confronto, e tanto altro. Ne vedremo delle belle!".

Tre maestri pasticceri per tre discipline

Per il Campionato di Pasticceria, ciascuna squadra sarà composta da 3 maestri pasticceri, scelti attraverso i campionati nazionali che si svolgono con cadenza biennale in ogni Paese del mondo, e un coach che avrà il compito cruciale di indirizzare, motivare e sostenere il proprio team.

Tre sono le “discipline” che metteranno alla prova l’abilità, la creatività e l’originalità delle squadre che si contenderanno il titolo: la gara di Scultura in Cioccolato e Praline, la Scultura in Zucchero e Torta Moderna e infine la Scultura in Pastigliaggio e Monoporzione Gelato.

A decretare il vincitore, una rigorosa e scrupolosa giuria costituita da tutti i coach di tutte le squadre. Tanti gli aspetti che saranno presi in considerazione per scegliere il vincitore: l’attinenza al tema, la difficoltà d’esecuzione, le tecniche utilizzate, l’innovazione. Ma anche l’originalità nell’accostamento degli ingredienti, caldo/freddo, dolce/salato. Ma non solo: i giudici valuteranno anche la pulizia del piano di lavoro, la divisione dei compiti e l’affiatamento tra i membri della squadra.

L’Italia, campionessa in carica dell’ultimo Mondiale con un’opera dedicata al caffè, dovrà dare il massimo per mantenere alta la bandiera del Bel Paese. A sfidarla, nazionali fortissime come il Giappone, campione mondiale nel 2015, e ancora Thailandia, Perù, Emirati Arabi e tante altre. Non mancheranno le squadre europee, come Francia, Portogallo e Germania che non aspettano altro che soffiare il titolo alla nazionale italiana.

Gli eventi collaterali

Oltre al mondiale, ci saranno anche una serie di eventi collaterali. In primo luogo, l’Art Gallery una vera e propria

galleria d'arte fatta di oltre 250 opere completamente commestibili e realizzate dai migliori pasticceri di tutto il mondo. Sculture di cioccolato, zucchero o interamente di formaggio, ogni opera sarà uno spettacolo per gli occhi. Inoltre, diverse demo live che vedranno gli artisti all'opera.

Ma non è tutto: questa edizione vedrà anche una gara dedicata alle giovani promesse dell'arte pasticceria, ovvero il Contest School. Realizzato in collaborazione con il MIUR, la gara vedrà oltre 50 giovani talenti degli istituti alberghieri di tutta Italia alle prese con diverse dimostrazioni e sfide da affrontare.



Il campionato di Cake Design

Infine, il campionato di Cake Design: ogni nazionale è formata da un cake designer che ha vinto le selezioni nazionali lo scorso anno e da un allenatore. La sfida consisterà nel

produrre torte da degustazione e una da esposizione, con creazioni di impressionante complessità che possono raggiungere anche un'altezza di 180 cm. A detenere il titolo di Campione del Mondo sono gli Emirati Arabi, ma gli sfidanti si presenteranno sicuramente con opere di rara spettacolarità.

Calendario competizioni:

- 19-20 ottobre 2019 Campionato Mondiale di Cake Design
- 21-22 ottobre 2019 Campionato Mondiale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria

Per maggiori informazioni: www.federazionepasticceri.it

Per seguire in diretta i Campionati Mondiali:
www.facebook.com/fipfederazionepasticceria/