Sinuoso, dolce e semplicemente irresistibile

È il caramello salato, perfetto per torte e dessert. Luigi Biasetto, campione del mondo di pasticceria, svela i segreti di questo ingrediente dalle mille sfaccettature

Mai come quest'anno la pasticceria vuole essere un omaggio all'ottimismo, un inno di speranza per il futuro e per una ripartenza. L'ultima moda è il caramello salato, sinuoso, dolce e con una piacevole punta sapida. Perfetto per torte e dessert, è una preparazione apprezzata anche dall'industria dolciaria. Ed è talmente buono da creare dipendenza. Ce ne parla Luigi Biasetto, campione del mondo di pasticceria nel 1997 e oggi titolare dell'omonima pasticceria a Padova.

Maestro Biasetto, qual è il valore dello zucchero nel farci sentire bene?

Il dolce in sé ha permesso all'essere umano di sviluppare delle connessioni cerebrali tali da far sì che si evolvesse. Gli antropologi hanno dimostrato che è lo starter del cambiamento. Lo zucchero è fondamentale perché è il primo alimento che ci fornisce l'energia. Qualcuno lo considera una specie di "droga" perché il nostro organismo ne ha bisogno per carburare. E crea una forma di positività. Le persone, in un momento di depressione o sconforto, si rifugiano nel vino o nel dolce. Consideriamo, ad esempio, il cioccolato: contiene la teobromina che stimola nel nostro cervello i sensori del benessere. Dalle analisi condotte in passato e confermate, è simile alle sostanze che si sviluppano nell'innamoramento. In questo periodo di emergenza sanitaria abbiamo assistito a un aumento esponenziale nella vendita di dolci, un po' perché per molti mesi siamo stati costretti all'isolamento sociale, un po' perché senti maggiormente il bisogno di zucchero. Un anno

fa, a inizio pandemia, tutti si sono buttati nel fare dolci e pane in casa. Adesso basta. Anche perché siamo più liberi di uscire rispetto a prima.

Come spiega il grande uso del caramello salato tra i pasticceri e nell'industria dolciaria, tanto da essere oggi l'ultima tendenza?

I cinque gusti fondamentali percepiti dalle cellule recettrici sono: dolce, salato, acido, amaro e umami, cioè affumicato. Un piatto perfetto ha questi cinque sapori in equilibrio. Nessuno prevarica sull'altro. Anzi, si alternano l'uno all'altro, dando una sensazione di piacevolezza, proprio come nel vino. Il caramello salato è un concetto logico e non nuovo. Furono gli aztechi a introdurre la cottura esasperata della carne con caramelizzazione degli zuccheri in presenza del sale: è la reazione di Maillard, sempre vincente, che avviene in seguito all'interazione di zuccheri e proteine durante la cottura. Non a caso il macaron più venduto dal più grande fornitore al mondo, l'impresa francese Ladurée, è al fior di sale e caramello al burro salato. C'è equilibrio tra il dolce dello zucchero, il salato che vai ad aggiungere, l'amaro quale inizio della carbonizzazione, l'umami viene di conseguenza. Manca l'acidità e neanche tanto perché lo zucchero quando si caramellizza, oltre i 72 gradi, si inverte: una volta bagnato sarà sempre liquido, non sarà mai più solido. In quel momento il ph, l'acidità, scende. E io ho i cinque gusti in equilibrio.

Quali sono i segreti per preparare un perfetto caramello salato?

Si prende una pentolina, la si mette sul fuoco e si preriscalda il contenitore. Poi si versa lo zucchero a pioggia, fin quando inizia a caramelizzare. Lo zucchero di canna si presta meno, poiché tanto più è scuro (dunque impuro), tanto più brucerebbe. Inoltre, contiene la glicerina (che impedisce che diventi un sasso dopo due ore) che

carbonizza a 130 gradi. L’operazione va eseguita senza acqua, caramelizzando a secco: quando inizia a scaldarsi il fondo, verso un cucchiaio di zucchero che prima si scioglie poi inizia a caramelizzare e proseguo fino alla quantità desiderata. Mia nonna, a fine cottura, aggiungeva una noce di burro, che si scioglieva istantaneamente e conferiva al caramello il profumo del burro nocciola. Poi lo versava sul marmo e lo tagliava a quadratini.

Quanto e che tipo di sale si usa?

Un grammo. E su questo si apre panorama infinito: quello di Trapani è un buonissimo sale, però ha un potere salino molto elevato, a parità di quantità, rispetto a quello di Cervia. Preferisco sali meno pronunciati e un pochino più minerali, poiché sono meno violenti, soprattutto in degustazione. Esempi di sale prezioso sono quello dell’Himalaya e l’inglese di Maldon, che ha la pecca del costo (22 al chilo), ma ne vale la pena, è spettacolare.

E il caramello mou, come si prepara?

Si aggiunge una quantità di panna pari allo zucchero: ad esempio, 100 grammi di zucchero e 100 di panna. Si fa bollire la panna per evitare che il contrasto di temperatura tra lo zucchero a 170-180 gradi e la panna fredda possa scottare: porto a bollore la panna con un baccello di vaniglia che conferisce aromi unici, verso la panna bollente sopra il mio caramello, piano piano, mescolando continuamente e ottengo un caramello mou. I più esperti, per dare cremosità e togliere un po’ di dolcezza, possono aggiungere del burro fino al 50 per cento rispetto alla panna: dunque, 100 grammi di zucchero, 100 di panna, 50 di burro e hai fatto un caramello incredibile.

Il caramello si presta a svariati utilizzi. Ci può dare qualche ricetta personale?

Una mia specialità è il macaron fior di sale. L'aggiunta di un pizzico di sale avviene prima di chiuderlo perché quando lo mangi il sapore non è omogeneo, ma avverti il sale. È molto più divertente e meno banale. Il caramello mou con frutto della passione è un altro abbinamento piacevole: ci consente di preparare Antilla, un dolce con pan di Spagna al cocco, mousse al caramello e passion fruit. C'è anche il macaron fior di sale con passion fruit. E la pralina, che non è nient'altro che un caramello con una parte di nocciole. Mi spiego: pralinare, fin dai secoli passati, significa macinare con un

mortaio zucchero, nocciole (oppure mandorle o arachidi) e caramello. Questa frutta secca caramellata diventa pasta. Usando la stessa modalità, il signor Ferrero ha creato il suo prodotto più venduto, la Nutella, ovvero un gianduia con zucchero caramellato e nocciole che contengono il 50/60 per cento di olio: quando le macini l'olio esce dal frutto e rende pastoso il composto dal profumo di caramello che diventa un pralinato. Anticamente la frutta caramellata, ricoperta di cioccolato, nasceva con il termine pralina. I belgi hanno poi diversificato, inventando cremini, cubetti, cioccolato pressato e cioccolatini. Poi c'è la crema spalmabile con il caramello mou e, a fine cottura, anziché aggiungere la panna, si mette la purea di lamponi, un po' di burro ed è speciale. Preparo anche un panettone con caramello mou anziché lo zucchero nell'impasto, togliendo la parte di burro e mettendo le noci pecan al posto della frutta candita. Uno dei dolci più amati in America è la torta pecan pie, al caramello, con sciroppo d'acero e una montagna di noci.

Come si è avvicinato a quest'arte?

Sono figlio di immigrati, ho avuto la fortuna di nascere in Belgio e di potermi formare a Bruxelles, dove ho frequentato una scuola prestigiosa. Ci sono varie di tipi di chiamate, la mia era un'attrazione nei confronti dei dolci. Le mie nonne preparavano caramelle, creme, budini, frittelle, galani, ciambelloni. Forse, era nel Dna di famiglia.

Cosa pensa dei talent culinari?

Io credo che abbiano un'influenza positiva. Le scuole alberghiere non hanno mai avuto così tanti candidati. Le famiglie hanno scoperto un mestiere dove i ragazzi possono realizzarsi. Trasformare la materia non è comune: è la fusione di materie prime apparentemente inerti per creare qualcosa di nuovo. Posso fare un piatto in 20 minuti: metto un petto di pollo sulla brace, le patate nel microonde, lavo un'insalata. In pasticceria in 20 minuti hai solo iniziato a pesare gli

ingredienti. Non hai preparato niente. Poi dovrai amalgamare e mescolare nel rispetto dei passaggi e metterai in forno, ma non sai cosa uscirà. L'esame di Stato in pasticceria in Francia è articolato in cinque punti: pesare, mescolare, infornare, far uscire qualcosa di decente dal forno, realizzare qualcosa che somigli a una torta. Con i primi tre sei qualificato dal sistema.

La pasticceria è un'attività che è entrata nelle carceri del mondo, come ce lo spiega?

Il 92 per cento dei criminali che hanno seguito un corso di pasticceria in galera imparano il rispetto delle regole e ad avere pazienza e non torneranno a delinquere. Questa attività insegna a provocare un sentimento positivo. Mangiare un dolce è sempre una gioia perché vai a stimolare quei collegamenti arcaici che hanno fatto di noi quello che siamo oggi.

Rosanna Scardi

"Originale", il bergamasco Vezzoli gareggia a "Una Mole di colombe"

Il titolare di "In Croissanteria Lab" in gara nella categoria migliore colomba creativa del concorso nazionale per pasticceri lievitisti in programma il 4 marzo a Torino

Il bergamasco Italo Vezzoli gareggia a "Una Mole di colombe", il concorso nazionale per pasticceri lievitisti (giunto alla

terza edizione) ospitato a Torino, presso l'Hotel Principi di Piemonte, in programma giovedì 4 marzo. A causa dell'emergenza sanitaria, la manifestazione sarà dedicata alle attività del concorso, senza degustazioni e presentazioni in pubblico.
I dolci proposti sono tutti artigianali, prodotti con lievito madre, senza conservanti, coloranti o aromi di sintesi, mono e di gliceridi, semi lavorati. Vezzoli, titolare di "In Croissanteria Lab" a Carobbio degli Angeli, gareggerà nella categoria migliore colomba creativa.

Al concorso presenterà "Originale". Invece di aggiungere ha preferito sottrarre per valorizzare l'impasto: la sua colomba è liscia con gocce di limone che si sciolgono, conferendo un aroma "agrumato".

La giuria del concorso sarà presieduta da Giovanni dell'Agnese, erede di una dinastia di pasticceri, vicepresidente dell'Associazione pasticceri di Torino e provincia, Fabrizio Galla, eletto pasticcere dell'anno nel 2020 dall'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Atenaide Arpone, responsabile di Italian Gourmet, il giornalista Leo Rieser, responsabile eventi per Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta, Andrea Maffia, responsabile ricerca e sviluppo Molino Casillo e Alessandra Giovanile, food & travel blogger per Ricettedicultura.com.

Il format "Una Mole di", declinato negli anni in panettoni, colombe, pane e olio, è stato ideato nel 2012 da Laura Severi e Matilde Sclopis di Selerano.

Rush finale per la sfida

“Rigoni for arts” tra Bergamo e Genova

C’è tempo fino al 18 febbraio per votare. Il pastry chef Carlo Beltrami nostro testimonial con una rivisitazione della “polenta e osei”

La rinascita di Bergamo, dopo il 2020 segnato dalla pandemia, potrebbe avvenire anche grazie al restauro di un suo monumento. Rigoni di Asiago, azienda attiva nel campo della produzione di marmellate, miele e creme spalmabili, finanzia il progetto. Ma prima bisogna battere la concorrenza della città rivale, Genova. C’è tempo fino al 18 febbraio per votare collegandosi a Restauro.rigonidiasiago.it, dando anche più preferenze. I testimonial sono il pastry chef Carlo Beltrami per il capoluogo orobico e gli Ex-Otago per quello ligure. La sfida “Rigoni for arts” sarà vinta dalla città che totalizzerà più voti. Una volta conosciuto il risultato, saranno svelati i monumenti candidati: anche in questo caso sarà il pubblico a decidere quale attraverso una nuova votazione sul web. La sfida, intanto, è sui social. Il sindaco Giorgio Gori ha già pubblicato un post a favore della sua città.

“Rigoni potrebbe farci un bel regalo, la rinascita di un monumento può essere anche la metafora della ripresa dopo tutto quello che abbiamo passato – spiega entusiasta dell’iniziativa Beltrami -. Non a caso su Instagram ho pubblicato una storia con “Rinascerò, rinascerai”, inno contro il Covid, di Roby Facchinetti e Stefano d’Orazio, come perfetta colonna sonora”.

Chi è Carlo Beltrami
Vincitore nel 2017 di “Bake off”, il talent condotto da Benedetta Parodi su Real Time, e del torneo per campioni l’anno dopo, Beltrami ha poi aperto insieme a Rosalind Pratt, concorrente dello show, il laboratorio “BakeLab Italia” a Paratico. Serramentista di professione, per dedicarsi alla sua passione per la pasticceria Beltrami ha scelto di lavorare part time per un’azienda del suo paese, Casnigo. Su Instagram, la sua dedica benaugurale a Bergamo è con una torta che rimanda a polenta e osei, a base di biscotto al mais spinato, mousse al pistacchio, confettura di albicocche e glassa al cioccolato bianco.

Le altre opere restaurate
Sempre grazie a un contest promosso da Sanex e vinto, è tornata all’antico splendore la cinquecentesca Fontana del Delfino in via Pignolo, a Bergamo. Tra le opere restaurate e valorizzate, dal 2015, da Rigoni di Asiago ci sono l’Atrio dei Gesuiti nel Palazzo di Brera, la fontana “Venezia sposa il mare” che si trova nel cortile di Palazzo Venezia a Roma, la

statua del Todaro nel Palazzo Ducale di Venezia, gli affreschi della chiesa rupestre di San Giovanni in Monterrone a Matera e, da ultimo, i dipinti del Chiostro Grande di Santa Maria Novella, a Firenze.

Rosanna Scardi

I migliori pasticceri del mondo sono giapponesi

L'Oriente batte l'Occidente. Per la seconda volta il Giappone è campione del mondo nell'arte della pasticceria, bissando il titolo conquistato nella prima edizione del 2015. Al secondo posto la Cina, mentre l'Italia, detentrice del titolo, si piazza al terzo posto.
È questo il verdetto del Campionato Mondiale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria Fipgc, che si è tenuto lunedì 21 e martedì 22 presso Host Milano, il salone internazionale dell'ospitalità. 17 squadre provenienti dai 5 continenti si sono sfidate per vincere l'ambito trofeo: per dimostrare alla scrupolosa giuria le proprie abilità tra glassa, zucchero e cioccolato, ogni nazionale si è dovuta cimentare in tre diverse categorie, ovvero: praline, monoporzione gelato, torta moderna e vere e proprie sculture da fare invidia a un museo. Il tema di quest'anno è stato "Arte e tradizione nazionale": ogni team ha dovuto realizzare dolci e sculture in grado di rappresentare la storia, l'arte e la cultura del proprio Paese.

Il podio: terzo posto per l'Italia

Il team giapponese, già vincitore del M0ondiale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria FIPGC nel 2015 così ha realizzato una scultura in zucchero che riproduce con un affascinante color vermiglio il tradizionale portale giapponese di accesso a un'area sacra – Torii – con accanto un Wagasa, ombrello tipico nipponico. La scultura in pastigliaggio riproduce invece un'affascinante Geisha, mentre quella in cioccolato è un fantastico Samurai, il guerriero simbolo della cultura giapponese. In più, il Giappone vince anche il premio "Miglior Torta Moderna".

Al secondo posto il team cinese, con delle opere alte ben 180 cm che riprendono i personaggi più rappresentativi di uno dei grandi classici della letteratura del Celeste Impero, ovvero "Viaggio in Occidente" (Xiyou Ji). I protagonisti dell'opera, Sun Wukong, il Re Toro e il Bimbo Rosso, sono ritratti in zucchero e in cioccolato in un'entusiasmante lotta. La Cina vince anche il "Miglior Pezzo Artistico" e il premio della critica giornalistica Pastry Magazine.

Il team italiano, composto da Gianluca Cecere, Umberto Soprano e Barbara Borghi, ha conquistato il terzo posto grazie a delle opere che riprendono invece il cinema, la musica, e le tradizioni del nostro bel paese. Così vediamo un'aerografia di Sofia Loren, del Leone di Venezia, ma anche pellicole e cineprese in finissimo cioccolato lavorato. A rappresentare la musica italiana nel mondo, il maestro Luciano Pavarotti riprodotto in cima a una colonna del teatro greco di Taormina, l'interno della Scala completamente aerografato e uno Stardivari interamente edibile, con delle finissime corde in gelatina. Per finire, vediamo un'opera in isomalto che riproduce le maschere dell'Ottocento di Venezia, i suoi canali e le gondole.

Infine, il premio "Miglior pralina" va alla Romania, e il premio "Miglior Monoporzione Gelato" va alla nazionale

thailandese.

A decretare i vincitori una rigorosa e scrupolosa giuria costituita da tutti i coach di tutte le squadre. Tanti gli aspetti che sono stati presi in considerazione, 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 hanno valutato attentamente anche la pulizia del piano di lavoro, la divisione dei compiti e l'affiatamento tra i membri della squadra.

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 pasticcera, 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 à 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/

Pasticceria Acquario: navigando in un oceano di delizie

Torte, mignon, brioches, biscotti dolci di qualità, preparati con ingredienti genuini e salutari: la pasticceria Acquario a Sant'Omobono Terme nel cuore della Valle Imagna è un paradiso di sapori e profumi che offre un servizio di altissimo livello con cura artigianale. Ora nella nuova sede in una casa storica ristrutturata, accoglie i clienti un uno spazio moderno e attraente. Abbiamo sentito il proprietario, Diego Rodeschini, per capire qualcosa in più del goloso universo dei dolci.

Ci racconti della vostra nuova sede. Come ha scelto di investire nonostante la crisi?
La crisi va affrontata, non ci si può fermare. La nostra nuova sede è una casa storica del fine '800 che abbiamo ristrutturato. Dopo tre anni di duro lavoro, impegno e amore l'abbiamo inaugurata pochi giorni fa. Abbiamo preparato una struttura moderna, con la cucina completamente nuova e di ultima generazione e ci sono 200 posti a sedere all'interno e all'esterno. Abbiamo collaborato per scelta con tutti gli artigiani della nostra valle e abbiamo scelto l'arredamento della nostra valle.

Come commentano i clienti la nuova sede?
Sono entusiasti perché nonostante l'ambiente nuovo, la memoria

del passato non è stata messa da parte ma è stata rivalutata.

Qual è la vostra specialità?
Il nostro punto di forza è la pasticceria e la caffetteria. Adesso stiamo innovando con il gelato di alta qualità col latte della valle. Cerchiamo di utilizzare i prodotti del territorio per offrire alla gente la possibilità di portare a casa un po' della nostra valle.

Perché la scelta della farina intera?
Perché e una farina innovativa che abbiamo iniziato a utilizzare tre anni fa. Non fa male, perché non e raffinata ed è riconosciuta dall'Istituto Veronesi.

Da quando si occupa di pasticceria?
Da 40 anni, ma mi sento ringiovanito con un'attività nuova e di stile moderno.

A quale dei suoi dolci non può rinunciare?
Ai cannoncini e la pasta sfoglia che la prepariamo con burro puro.

Pasticceria
ACQUARIO
Pasticceria
ACQUARIO

Cake Star: la sfida tra pasticceri arriva a Bergamo

Katia Follesa e Damiano Carrara, la nuova star dell'arte pasticcera, intraprendono un dolce viaggio tra le pasticcerie italiane con "Cake star – Pasticcerie in sfida". Obiettivo finale trovare la "cake star" di ogni città: 3 pasticceri esperti e determinati, 2 soli posti per la golosa sfida finale e un unico vincitore nel firmamento delle pasticcerie d'Italia.

Venerdì 22 febbraio alle 21.10 su Real Time la squadra più dolce d'Italia arriva a Bergamo e la sfida è tra: "Pasticceria Bonati", "Mg2" e "Cortinovis".

In ogni puntata ai tre pasticceri verrà assegnato un punteggio da 0 a 5 stelle. Ogni contendente verrà giudicato per la pasticceria, il cabaret di paste e il "pezzo forte". Solo chi avrà ricevuto più stelle accederà al duello finale e si batterà, in una sfida ad armi pari fuori dal proprio laboratorio, per aggiudicarsi il trofeo di Cake Star, il titolo di miglior pasticceria della città e un premio di 2.000 euro.

Chi riuscirà a conquistare il palato degli esperti in questa puntata? Andrea, Matteo o Giancarlo? Si scoprirà Venerdì prossimo.

Pasticceri cercasi, ecco il corso Ascom per chi aspira a una dolce carriera

All’Accademia del Gusto sono aperte le iscrizioni del corso “Vorrei fare il pasticcere” tenuto dal Maestro Giovanni Pina, cofondatore e membro dell’Accademia Maestri Pasticceri Italiani, patròn dell’omonima pasticceria di famiglia a Trescore Balneario. 80 ore di full immersion, dal 15 gennaio al 19 febbraio, per acquisire tutte le tecniche della pasticceria professionale.

Musica e dolci da sogno, il doppio talento di Marion

Originaria di Sarnico, Marion Pessina cura l’ufficio stampa di Gabbani, Tiromancino, Fergie dei Black Eyed Peas e tanti altri. È anche un’esperta cake designer e talvolta le due passioni si incrociano, come nei biscotti Occidentali’s Karma

Bake Off Italia, derby bergamasco nella sfida al miglior pasticciere

Nella nuova edizione del talent condotto da Benedetta Parodi la nostra provincia schiera due concorrenti, Carlo e Rosalind. Si sono guadagnati l’ambita postazione nella puntata di selezione trasmessa ieri