

## LA FIERA OSPITA LA FINALE DI ALCUNE COMPETIZIONI

# Miglior caffè, dolce e piatto gluten free, concorsi per professionisti e appassionati



Molti e diversi i concorsi che, com'è tradizione trovano a Golositalia ed Aliment la loro fase conclusiva. Occasioni di confronto tanto per i professionisti, come per gli appassionati che intendono cimentarsi ai fornelli, potendo contare sul giudizio finale da parte di una giuria di esperti riconosciuti, che non si limitano a dare un voto, ma spesso si prestano per offrire consigli e correggere le piccole deficienze così da migliorare effettivamente le performance dei dilettanti.

È questo ad esempio il caso della seconda edizione di «Il più goloso». La partecipazione a questo concorso è aperta a tutti, sia ai professionisti che ai «non professionisti». Le realizzazioni (divise però in una sezione prettamente amatoriale ed una professionale) saranno sottoposte ad una prima selezione e tutte quelle che la supereranno saranno

sottoposte infine al giudizio severo quanto competente come pochissimi altri del Maestro Pasticciere Iginio Massari.

Proprio il più celebre e celebrato Maestro di pasticceria sarà chiamato a valutare i dolci dei finalisti domenica 28: assaggerà e decreterà i due vincitori di questa manifestazione, uno per ogni sezione.

Solo per professionisti e studenti invece il «Trismoka Challenge», che a Golositalia ha in programma le finali provinciali di Brescia e Bergamo del Campionato Italiano Barista caffetteria, la più importante competizione del mondo del caffè che consente l'accesso al circuito internazionale World Barista Championship. Una competizione sportiva tra 6 baristi professionisti e 6 studenti del settore alberghiero e della ristorazione che si sfideranno nella preparazione di quattro espressi, quattro

bevande al latte e altrettante bevande personalizzate a base di caffè.

Val poi la pena di segnalare il Primo concorso nazionale «La stella della cucina senza glutine» indetto dall'Associazione Cuochi Milano e provincia in collaborazione con Associazione Cuochi Bresciani in memoria dello chef Piergiorgio Vivenzi. Il regolamento prevede la partecipazione in tandem di un allievo e un cuoco professionista che dovranno realizzare un piatto caldo per sei persone avente come ingredienti pasta fresca ripiena senza glutine e senza lattosio. Ogni coppia in concorso avrà a disposizione una postazione professionale e 60 minuti di tempo per preparare davanti al pubblico la sua ricetta. A giudicare il loro lavoro una giuria altamente qualificata di tre persone che non solo assaggerà il piatto, ma valuterà mise en place, preparazione, servizio.

## CAPO

ATTREZZATURE PER IL SETTORE ALIMENTARE

SIAMO PRESENTI A  
GOLOSITALIA 2015 DAL 21 AL 24 FEBBRAIO

**VENDITA E ASSISTENZA, ATTREZZATURE, MACCHINE,  
COLTELLERIA PROFESSIONALE, ABBIGLIAMENTO DA LAVORO  
E ACCESSORI DELLE MIGLIORI MARCHE.**

ALCUNI DEI NOSTRI PARTNER



SAREZZO (BS) tel. 030 800217 - cell. 339 4410668  
www.attrezzaturealimentari.com info@attrezzaturealimentari.com

