

14	PIZZA E PASTA ITALIANA	
	GIUGNO	2021
PIZZA NEWS		

a cura della redazione



Cirio Alta Cucina celebra Le Migliori Professioniste Lady Chef

Si è svolta il mese scorso - nel pieno rispetto delle normative anti-Covid - presso la Scuola Tessieri di Ponsacco, la finale della competizione "1° Trofeo Migliore Professionista Lady Chef - Il Pomodoro nella Ristorazione con le tipicità del territorio", organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) e che ha visto protagonista indiscusso il pomodoro Cirio Alta Cucina, presente come partner dell'evento alla quale hanno partecipato 19 candidate arrivate a questo appuntamento dopo le selezioni regionali. La sfida decisiva ha riguardato la categoria cucina calda con la preparazione di 'main course' che esaltassero il prodotto principe della cucina mediterranea, ossia il pomodoro, rappresentato da Cirio Alta Cucina. Dai Pelati ai Datterini, dalla Polparicca a La Rustica, sono numerose le referenze di Cirio Alta Cucina sulle quali si sono misurate le Lady Chef. Ecco il verdetto della giuria: prima classificata Marianna Epure (Veneto), seconda Denise Masarenti (Toscana), terza Marianna Calderaro (Puglia). Menzione speciale per Flora Merucci (Abruzzo) alla quale è andato il Premio Cirio Alta Cucina - Migliore interpretazione del pomodoro grazie alla preparazione di un piatto che unisce il pomodoro a prodotti tipici abruzzesi. "Abbiamo partecipato con grande entusiasmo a questa manifestazione. Nell'ottica di favorire la ripartenza del settore, siamo convinti dell'importanza di iniziative come questa che premiano l'impegno, la creatività e la tenacia delle professioniste della ristorazione" dichiara Silvia Galeazzi, marketing manager Cirio Alta Cucina. "La passione per la cucina - continua Silvia Galeazzi - è un'arte che Cirio custodisce e promuove sin dal 1856, un impegno condiviso con la Federazione Italiana Cuochi alla quale ci lega un consolidato rapporto. Per Cirio Alta Cucina ogni chef è un'artista che dà corpo e anima ai piatti, unendo creatività, qualità delle materie prime e grandi capacità".

www.cirioaltacucina.it



Si rinnova la partnership tra Molino Dallagiovanna e **Cast** Alimenti per la formazione

Si rinnova per il dodicesimo anno consecutivo la partnership tra Molino Dallagiovanna e **CAST** Alimenti, la scuola di cucina e dei mestieri del gusto di Brescia, che vanta Iginio Massari tra i suoi fondatori, con obiettivo comune la crescita professionale di clienti e futuri Maestri dell'Arte bianca.

Cuore del programma di quest'anno il Meet Massari, il format di Molino Dallagiovanna, alla sua quarta edizione, che vede protagonista il grande Maestro della pasticceria italiana Iginio Massari.

Protagoniste delle creazioni di Massari le farine Sofia, Monica e Anna della linea leDivine, ispirata alle dive del cinema e alle donne, che nasce da una selezione di grani pregiati 100% italiani. Novità dell'edizione 2021, che prende il nome di Meet Massari Business Experience, è l'introduzione di importanti momenti di formazione legati al Management della Pasticceria tenuti da docenti di alto profilo. "Si fa presto a dire farina, ma dietro questo ingrediente c'è un mondo di valori che non si smettono mai di conoscere e di insegnare" dichiara Sabrina Dallagiovanna, Marketing e Sales Manager Molino Dallagiovanna. "Per questo da oltre dieci anni siamo al fianco di **CAST** Alimenti, eccellenza tra le scuole di cucina e di pasticceria italiane. Dalle iniziative che mettiamo in campo insieme, non ultima il Meet Massari Business Experience, impariamo, cogliendo stimoli, suggestioni e nuove esigenze dal mondo professionale, e nello stesso tempo, abbiamo l'opportunità di insegnare, trasferendo quello straordinario patrimonio di valori che caratterizzano la nostra farina: dalla coltivazione, al lavaggio a immersione del grano, nostro elemento di forza, insieme alla macinazione lenta e a freddo, fino alle più innovative e creative tecniche di utilizzo, mostrate anche grazie al prezioso contributo di grandi Maestri dell'Arte bianca come Iginio Massari."

Tutti gli appuntamenti e i contenuti del MMBE 2021 saranno disponibili sul sito del Molino nell'area premium Dallagiovanna Plus: www.dallagiovanna.it/dallagiovanna-plus.