

ANCHE QUEST'ANNO CAST ALIMENTI E' PRESENTE AL SIGEP DI RIMINI CON EVENTI, MASTERCLASS ED UN'IMPORTANTE NOVITA'

Brescia, 19 gennaio 2018 – **CAST Alimenti**, la scuola dei mestieri del gusto di Brescia, **sarà presente al SIGEP di Rimini, dal 20 al 24 gennaio 2018**, con eventi, masterclass e un'importante novità, in due padiglioni distinti eppure "collegati" idealmente da **un comune tema conduttore, l'Equilibrio**.

Il primo spazio, presso lo **stand 001 nella Hall Sud**, accoglierà le due anime di CAST Alimenti: quella didattica e quella di servizio alle imprese, il nuovo ramo di azienda, chiamato **CAST Impresa**, che viene appunto **presentato in anteprima a SIGEP** e che offre alle aziende agroalimentari, della Distribuzione Organizzata e all'industria della ristorazione ed ospitalità, un ventaglio di specifiche attività formative ed un ampio range di servizi quali consulenza, formazione del personale interno, recruiting, internazionalizzazione, sviluppo di nuovi prodotti e riqualificazione dei processi produttivi.

Nella parte dedicata all'attività formativa di CAST Alimenti, alcuni docenti della scuola e grandi maestri terranno un ricco programma di dimostrazioni, il cui tema dominante sarà **la bilanciatura degli ingredienti**, che si riconduce al concetto di equilibrio, filo rosso di tutti gli interventi di CAST previsti per questa edizione di Sigep, offrendo così ai presenti l'opportunità di scoprire tutti i corsi e di conoscere gli insegnanti.

Si tratterà, in pratica, di veloci slot formativi di 20 minuti l'uno, durante i quali verrà realizzato un dolce evidenziando un ingrediente base della ricetta: la spiegazione verterà su come dosarlo o trattarlo per ottenere la migliore realizzazione.

Le dimostrazioni spazieranno tra temi differenti, da "Come bilanciare in modo corretto una ganache", a "I cremini: come cambiarne la struttura bilanciando i grassi".

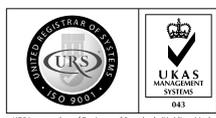
Nella zona operativa di CAST Impresa, diversi docenti e manager delle imprese partner di CAST Impresa verranno intervistati e racconteranno ai presenti alcune interessanti case history.

Vi saranno inoltre 4 macro-momenti nel corso di ciascuna giornata di Fiera, dedicati a quattro attività tradizionali (pasticceria, gelateria, panetteria e bar), in cui verrà spiegato come la dotazione di un'apparecchiatura tecnologica anche minima - dalla macchina per il sottovuoto al semplice microonde - consenta di ampliare l'offerta ristorativa e allungare l'orario di vendita, per trovare nuova clientela e ottimizzare i costi di gestione. Si tratta dunque del format "**Refresh**", proposto da CAST anche in precedenti edizioni di SIGEP, che aiuta gli imprenditori del settore a trovare il loro "equilibrio economico",

castalimenti.it



e info@castalimenti.it



URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd.

C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076

f (+39) 030.2350077

c.f. / p.iva 03377040179

**Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 96.900,00 i.v.**

comprendendo come nuove tecnologie, tecniche di lavorazione, competenze e ottimizzazione delle risorse, consentano di ampliare l'offerta delle attività artigianali tradizionali, incontrando e talvolta anticipando le esigenze del mercato e valorizzando i propri prodotti.

Il secondo stand di CAST Alimenti - **187, corsia 5, nel Padiglione B5** - avrà una connotazione più istituzionale: includerà infatti AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) e il Club per la Coppa del Mondo di Pasticceria e sarà adiacente al Pastry Arena.

La **Pastry Arena** è il luogo in cui CAST Alimenti, in collaborazione con SIGEP, con l'aiuto dei propri studenti e maestri, da vent'anni fornisce un supporto allo staff organizzativo della Fiera, facendo in modo che tutte le Competizioni all'interno di questo spazio si svolgano al meglio.

Ricordiamo che le competizioni quest'anno saranno: il Campionato Italiano di Pasticceria Juniores, il Campionato Italiano di Pasticceria Seniores, valido come selezione per formare la squadra italiana che parteciperà alla Coupe du Monde de la Pâtisserie nel 2019 in Francia, il Campionato del Mondo di Pasticceria, il Pastry Queen e non ultimo il Sigep Giovani.

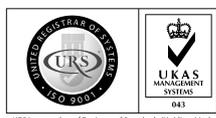
Dopo l'esperienza positiva dell'anno scorso, anche quest'anno CAST e SIGEP proporranno, durante le giornate delle competizioni, vari momenti educational, formativi e di cultura gastronomica con il contributo delle aziende che sostengono la Pastry Arena, dei giornalisti di settore e soprattutto di personaggi noti, maestri e docenti di CAST.

Sabato 20 gennaio, Gabriele Bozio, Maestro Pasticcere ed Executive Manager di CAST Alimenti presenterà "Gli insetti nella pasticceria: nuovi equilibri" cui seguirà la presentazione di World Pastry Stars 2018 "Contaminazioni. Le nuove anime della pasticceria: design, moda, cucina, immagine", con Luigi Biasetto, Carla Icardi, Anna Prandoni. Domenica 21, Fabrizio Fiorani e Livia Chiriotti presentano il nuovo libro "Fra l'onirico e il reale" - In equilibrio tra l'onirico e il reale. La pasticceria contemporanea declinata al futuro", cui seguirà la dimostrazione del Maitre Chocolatier Yuri Cestari, "L'emulsione: l'equilibrio di una ganache". Lunedì 22 sarà la volta di Luigi Biasetto, Maestro Pasticcere di fama internazionale, con il suo "L'equilibrio: forma, sapori e colore". Martedì 23, per descrivere il sapiente equilibrio tra gusto ed estetica Carmela Moffa e Antonio Capuano presentano il nuovo libro "Ispirazioni - Tecniche di decorazione in pasticceria"; seguirà l'intervento di Silvia Federica Boldetti, Campionessa in carica del Campionato Mondiale di Pasticceria Femminile 2016, che presenterà "Pastry Queen, Il mio stabile e instabile equilibrio".

castalimenti.it



e info@castalimenti.it



URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd.

C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076

f (+39) 030.2350077

c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese

di Brescia n. 03377040179

R.E.A. n. 368137

Cap. Soc. € 96.900,00 i.v.

“Come filo conduttore, per accomunare i diversi interventi di quest'anno negli spazi di CAST, abbiamo scelto il concetto di equilibrio” - ci spiega **Gabriele Bozio, docente ed Executive Manager di CAST Alimenti** - “L'equilibrio è, infatti, un basilare fondamento di quasi tutti gli aspetti importanti nella pasticceria. Ci deve essere equilibrio tra gli ingredienti, che, proprio in quest'arte, devono essere attentamente dosati al grammo. Ci deve essere armonia ed equilibrio tra il dolce e l'aromatico, tra i gusti, i profumi ed i sapori. Ma in pasticceria entra fortemente in gioco anche l'equilibrio estetico, dato dalla struttura, dalla forma, dai colori... per esempio di una torta. Ed ancora: una piece, prodotta durante un campionato di pasticceria, deve trovare il giusto equilibrio tra la bontà del gusto e la bellezza, oltre che l'originalità della realizzazione artistica. Altri aspetti che si muovono sul filo dell'equilibrio sono: la ricerca del non secondario equilibrio economico - quindi la redditività di un prodotto di pasticceria e di un equilibrio ambientale, che si ottiene scegliendo responsabilmente materie prime sostenibili, ottenute con tecniche di produzione che rispettino l'ambiente. Per affrontare correttamente un mercato sfidante come quello della pasticceria, è importante anche un atteggiamento equilibrato, dato dal confronto costante con gli specialisti e con le aziende del settore. “

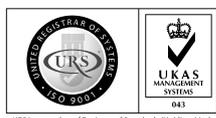
Silvia Profili – Ufficio stampa CAST Alimenti
(348 4739215 – s.profilo@castalimenti.it)

CAST Alimenti (Centro Arte Scienza Tecnologia dell'Alimento) è un istituto di formazione nato nel 1997. Unica scuola in Italia ad offrire corsi specifici per tutti i mestieri del gusto in aule-laboratorio specificatamente attrezzate, CAST Alimenti si rivolge ai giovani, così come ai professionisti già affermati, mettendo a loro disposizione maestri e strumenti idonei a coniugare l'essere, il sapere e il saper fare. Grande attenzione viene data ai prodotti tipici del Made in Italy, al centro dei programmi di studio e delle lezioni pratiche in aula.

castalimenti.it



e info@castalimenti.it



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076

f (+39) 030.2350077

c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese

di Brescia n. 03377040179

R.E.A. n. 368137

Cap. Soc. € 96.900,00 i.v.