

# PASTICCERIA INTERNAZIONALE

---

## I giorni più belli

Tempo di matrimoni e  
cerimonie  
fra tradizioni, aspettative  
ed esigenze social

---

## La chiave sostenibile

Competenza, energia,  
capitale umano e filiere.  
Intervista  
a Guido Gobino

---

## Gli enzimi nei prodotti da forno

Cosa sono?  
A cosa servono?  
Come agiscono?  
Scopriamolo insieme

---

## Elogio di bellezza e bontà

Gusto, tecnica,  
innovazioni e sorprese:  
tutto quanto ha contraddistinto  
la Gelato World Cup



Lutto

## Arrivederci Plinio

**Plinio Agostoni**, vicepresidente di **Icam**, è venuto a mancare lo scorso 6 marzo. L'azienda fondata a Morbegno (Sondrio) nel 1942 dal padre Silvio era, dopo la sua famiglia, il suo amore più grande. Vi era entrato nel 1989, dopo la laurea in Ingegneria Elettrotecnica e un'esperienza presso un'altra storica azienda industriale lecchese, ricoprendo diversi incarichi, prima come direttore di produzione con delega alle relazioni esterne e ai rapporti sindacali, poi come vice presidente dal 2012.

Grazie al suo spirito imprenditoriale, ha contribuito alla crescita di Icam, che mantiene, dopo quasi 80 anni di attività, l'imprinting familiare, aprendosi al



mondo e ai mercati, con un approccio positivo alla sostenibilità e al welfare, in una catena di fornitura internazionale capace di dare un sostegno concreto alle popolazioni coltivatrici del cacao da una parte e offrire una vasta gamma di prodotti al mercato dolciario. Agostoni era inoltre impegnato su più fronti, fra Confindustria, Compagnia delle Opere e la Fondazione Brandolese, con l'obiettivo di promuovere la cultura di una formazione umana, tecnica e culturale quale valore e investimento per il futuro.

Icam

## Tre nuove creme per tutti i gusti

Rispondere in maniera efficace alle esigenze di coloro che operano nel canale professionale è una priorità per **ICAM Cioccolato**. Con i brand **Agostoni** e **ICAM Professional**, sviluppa, infatti, prodotti innovativi e performanti per cioccolateria, pasticceria e gelateria, fra cui tre



creme. **Limonette**, dal gusto delicato e dolce, si impiega tal quale per farcire croissant, torte o mono, aggiungendo un tocco fresco ad ogni dolce. **Crema Caramello**, invece, con la sua nota in linea con le tendenze, è ideale non solo come farcitura, ma anche per aromatizzare e glassare. **Zabuò** è lo zabaione pronto all'uso dalla nota di Marsala e uova; da usare come pasta aromatizzante o ingrediente, o in purezza per farciture di preparazioni come éclair e bigné. [icamprofessionale.com](http://icamprofessionale.com)

## La collaborazione tra CAST Alimenti e le aziende genera nuove proposte di formazione

L'incontro fra chi pone la formazione come impegno globale e le aziende portatrici di specifiche competenze rappresenta un vantaggio per la crescita e l'aggiornamento dei mestieri gastronomici. Lo dimostrano le attività formative che una scuola come **CAST Alimenti** sta sviluppando con aziende partner, corsi che nascono dal patrimonio d'impresa e vengono gestiti da maestri qualificati. Gli esempi sono molti e tutti significativi. Ne presentiamo due che permettono di capire quanto contenuti e modalità dei corsi partecipino al risultato.

Il primo s'intitola "**Il potere evocativo del gelato e lievitati**", corso dimostrativo di una giornata che ha visto **Stefano Guizzetti** (qui in foto), titolare della gelateria **Ciacco Lab** con sedi a Parma e Milano, approdare nelle aule di Brescia per una masterclass, avvenuta ad inizio aprile, in collaborazione con **Infundo di Italia Zuccheri**, realtà che mette insieme migliaia di aziende agricole che coltivano la barbabietola e producono la materia prima, gestendo tutte le fasi di lavorazione. Il corso ha sancito un incontro fra il mondo del gelato e quello dei lievitati, andando oltre il concetto di gusto classico, con incursioni in territori inesplorati, tra cui l'utilizzo di aromatizzazioni come il legno di rovere e l'effetto caratterizzante del miele, con un passaggio sul prodotto di punta della produzione firmata Guizzetti, il **Panettone Amaro**,

frutto della trasposizione di un gusto di gelato con infuso di genziana, rabarbaro e china.

Il secondo esempio vede come protagonista la **Maison de l'Excellence**, il centro di formazione del **Gruppo Savencia Fromage & Dairy**, di cui fanno parte i brand **Corman**, **Elle & Vire Professionnel®** e **Lescure**, con una serie di incontri: il **15 maggio** con **Jeffrey Cagnes** (pastry chef e fondatore della Maison Jeffrey Cagnes Paris), che affronta l'argomento "**L'offerta di viennoiseries dolce e salata in stile francese**", quindi in autunno con il Mof **Nicolas Boussin** (executive pastry chef de La Maison de l'Excellence), che parlerà della "**Pasticceria moderna French Style**", e con **Giambattista Montanari** (dal 2007 docente-dimostratore Corman Professional) che, il **18 settembre**, si occuperà dei "**Grandi lievitati**". E saranno ancora Boussin e Montanari che gestiranno due webinar: il primo dedicato alla panna e il secondo al burro.

Di attualità anche la gestione digitale e l'archiviazione dei contenuti dei corsi, che vede l'Intelligenza Artificiale entrare nelle modalità di apprendimento. In pratica, tutti i dati riguardanti i corsi, sia ciò che hanno detto i maestri, sia i webinar o le documentazioni di supporto, istruiranno le Chatbot della piattaforma **A.I. Made in CAST** inaugurata lo scorso anno, un riferimento disponibile per allievi, borsisti e professionisti. [castalimenti.it](http://castalimenti.it)