

A Natale, il re della tavola

Nelle giornate di sabato 1 e domenica 2 Dicembre si terrà a Torino la prima edizione de "Il panettone Protagonista della Tavola di Natale", manifestazione pubblica e gratuita, che riunisce artigiani pasticceri d'eccellenza, che realizzeranno un parterre espositivo di fascino ed interesse con nomi del calibro di Morandin, Monter-

sino e Fiasconaro, ideatore del Panettone Biologico nonché testimonial dell'evento.

Durante la manifestazione, che vede tra gli sponsor aziende come Agrimontana e Domori, saranno programmati dei laboratori del gusto e dei workshop sulla cultura del cibo a cura dell'Accademia Italiana della Cucina. Uno di

questi workshop illustrerà il ciclo di produzione del panettone, dal grano alla farina fino al prodotto finito e sarà presentato da Molini Valente e Andrea Perino, artigiano panificatore di Torino.

Gli espositori doneranno il ricavato della vendita di un loro panettone in favore dell'Associazione Banco Ali-



mentare del Piemonte e verrà inoltre allestita una postazione dove chiunque potrà fare una libera donazione.

www.dettaglieventi.it

LA QUALITÀ PREMIA

In occasione dell'annuale conferenza della IEC che si è svolta a Londra lo scorso settembre, Eurovo ha ricevuto il premio Clive Frampton, dall'International Egg Commission. Il chairman Steve Manton ha proclamato Eurovo azienda vincitrice per la categoria produttori di uova e ovoprodotti. La giuria ha premiato l'azienda italiana per la riconosciuta qualità dei suoi prodotti, per l'innovazione che la caratterizza, per i piani marketing e promozionali a sostegno dell'offerta, per la tecnologia impegnata in produzione, per l'assortimento dei prodotti proposti e per l'attenzione alla sostenibilità.



Eurovo - www.uovo.it

Con oltre 50 anni di esperienza il gruppo Eurovo è il leader europeo nella produzione di uova e ovoprodotti. L'azienda ha sviluppato al proprio interno l'intera filiera produttiva e la controllo in ogni sua fase: dalla produzione dei mangimi alla distribuzione che avviene con mezzi propri. "Ricevere questo riconoscimento rappresenta per noi un incoraggiamento a continuare a far il nostro lavoro con impegno" afferma Siro Lionello Presidente di Eurovo che ha partecipato alla cerimonia e ha ritirato il premio. "Crediamo che l'innovazione sia un valore su cui investire con costanza e che anche questo riconoscimento lo dimostri."

A LEZIONI DI PIZZA...

Far rinascere la "personalità" dell'alimento Made in Italy per eccellenza. Posizionare uno dei cibi più amati al mondo tra le specialità gourmet della cucina italiana, valorizzandone le caratteristiche qualitative e le proprietà nutrizionali. Questa la mission di Pizza University, la prima ed unica scuola di formazione professionale con preparazione specifica per la pizza gourmet, promossa dalla Moretti Forni, azienda leader nel settore degli strumenti di cottura professionale. Obiettivo del corso, promuovere l'utilizzo di materie prime di qualità rigorosamente Made in Italy e diffondere le complesse regole indispensabili per ottenere un prodotto perfetto - dalle tempistiche di realizzazione, maturazione e lievitazione della pasta, fino alle corrette modalità di cottura - : solo così la pizza entra di diritto nell'alta ristorazione, con una nuova valenza culturale che educi ad un consumo consapevole e responsabile. La pizza



diventa allora Pizza gourmet e il pizzaiolo Pizza Chef. E a distanza di un anno dall'organizzazione dei primi corsi formativi, Pizza University, forte del suo successo, si spinge oltre i confini nazionali per esplorare nuovi mercati in Europa, (Inghilterra, Scozia, Francia, Romania) ma anche in Australia, Singapore, Sud America, Canada e Stati Uniti. Pizza University è inoltre protagonista di un ambizioso progetto in Venezuela, Pizza nel Cuore, che si propone di esportare la filosofia di qualità della vera pizza italiana nel rispetto del modello alimentare della dieta mediterranea.

Pizza university - www.pizzauniversity.it