

# Eventi Manifestazioni



## Un partner cinese per diffondere la cultura dell'alta pasticceria

Nuovo partner per Silikomart: una vera e propria scuola per futuri pasticciere nata dieci anni fa in Cina e che al momento conta circa 400 studenti di età compresa tra i 16 e i 23 anni. Un percorso formativo unico, originale e molto completo in cui gli studenti hanno come materie di studio: arte, disegno, pittura, scultura, pasticceria classica, decorazione con panna, lavorazione dello zucchero e della glassa, lavorazione del pane, lavorazione del cioccolato, fiori di zucchero. Per ogni specialità c'è un insegnante di riferimento. Una scuola unica nel suo genere in un paese come la Cina dove la cultura della pasticceria è ancora legata ai concetti del "bello da vedere" più che del "buono da mangiare", in cui mancano ancora la cultura del dolce fatto con ingredienti di prima qualità e l'attenzione alla tipicità delle materie prime. Da circa dieci anni a questa parte si è sviluppato l'interesse verso la pasticceria di matrice occidentale. Le basi per costruire una

partnership con questa scuola sono state gettate a partire dal 2005. Quest'anno questa politica ha avuto il suo coronamento con l'evento alla fiera FHC. Nel 2006 Silikomart individua un partner che sembra meglio identificare il distributore ideale; si tratta di questa prestigiosa scuola di pasticceria in Cina che si occupa oltre che di corsi di formazione anche di distribuzione capillare sull'intero territorio cinese di ingredienti, materie prime e attrezzature per ristorazione, panificazione, pasticceria e catering. Il rapporto si è consolidato solo nel 2007: la fiera FHC di Shanghai (14-16 Novembre). Nel suo stand Silikomart ha cercato di fondere la tradizione pasticceria cinese con quella italiana organizzando

una dimostrazione permanente che ha visto come protagonisti 8 dimostratori cinesi e 1 dimostratore italiano, il noto chef pasticciere Antonio Guerra. Durante la dimostrazione sono stati utilizzati sia per gli ingredienti che per i macchinari, prodotti cinesi ed europei; il fil rouge della dimostrazione è stato l'uso degli stampi in silicone Silikomart, grazie ai quali i loro dimostratori hanno realizzato delle vere e proprie sculture d'alta pasticceria. Silikomart vorrebbe sviluppare un rapporto a lungo termine che preveda l'incremento della distribuzione dei prodotti nel mercato cinese rivolta non solo agli chef di grandi ristoranti e alberghi a livello internazionale, ma soprattutto alle piccole e medie pasticcerie che potrebbero nascere in futuro.



## Monsummano in festa per il cioccolato

Nel corso del primo fine settimana di febbraio Monsummano Terme (Pt) accoglierà la 9° edizione di Cioccolosità, la mostra mercato in cui il visitatore incontrerà gli artigiani cioccolatieri che hanno resa famosa nel mondo la "Tuscan Chocolate Valley", nome con cui la stampa specializzata statunitense ha definito l'area compresa tra le provincie di Pistoia, Pisa e Prato, una vera e propria "valle" di produzione artigianale di qualità. Accanto ai maestri artigiani toscani, si trovò una selezionatissima rappresentanza di cioccolatieri provenienti da Emilia Romagna, Lombardia, Marche, Piemonte, Sicilia e Veneto, accomunati dalla stessa filosofia produttiva e dalla rigorosa scelta qualitativa. Come nella tradizione di "Cioccolosità", negli spazi allestiti presso la seicentesca Fattoria Medicea e il Palazzo delle Dolcesce, gli interessati potranno apprezzare sapori e odori della migliore produzione del "cioccolato puro". A fianco dei grandi nomi della produzione cioccolatiere saranno inoltre presenti le torrefazioni artigiane a confermare lo stretto legame esistente tra cioccolata e caffè. Qualificati punti enoteca, grazie a grandi vini e purissimi distillati, permetteranno di conoscere la grande produzione enologica nazionale e di scoprire il migliore abbinamento con il cioccolato. I musei cittadini infine ospiteranno per l'occasione mostre e degustazioni e, in particolare, al Museo della Città e del Territorio, sarà possibile ammirare "Gioielli da gustare", riproduzioni in cioccolata di preziosi, mentre al Macn, Museo di Arte Contemporanea del Novecento, si potranno ammirare le opere dei grandi maestri incisori Afro Balsadella e Hsiao Chin, degustando specialità degli artigiani cioccolatieri.