

AGENDA del mese

25-29

PASTRY CAMP

Settembre

Torna l'appuntamento con il Pastry Camp, che si terrà in CAST Alimenti a Brescia. Nato per preparare i giovani talenti italiani che sognano di partecipare alle prossime competizioni internazionali, è un'occasione unica. Si alterneranno nelle aule della scuola i più autorevoli maestri dell'arte pasticceria fra cui Leonardo



Di Carlo, Davide Comaschi e Omar Busi. Al Pastry Camp, curato e voluto da Roberto Rinaldini, Italian Exhibition Group SIGEP, Pasticceria Internazionale, Conpait e CAST Alimenti, si spazierà da come progettare e realizzare una pièce in cioccolato o in zucchero ai dessert al piatto, dal bilanciamento delle basi da forno e creme alla gestione del gelato nelle competizioni.

info: www.castalimenti.it

7-10

FESTIVAL DELLA COMUNICAZIONE

Settembre

Giunge alla quarta edizione il Festival della Comunicazione, che si terrà a Camogli. Il tema per l'edizione 2017 sarà "Le connessioni", argomento approfondito in più di 100 appuntamenti fra incontri,



laboratori, spettacoli, mostre, tutti gratuiti, da oltre 130 esperti e studiosi italiani e internazionali che racconteranno come "siamo connessi" al giorno d'oggi. Ricco palinsesto di conferenze e dialoghi provenienti dai diversi mondi: vi segnaliamo in particolare "Dal mondo della ricerca e divulgazione scientifica" il divulgatore informatico Salvatore Aranzulla con la chef stellata Cristina Bowerman ("Folgorati sulla via di Damasco") e "Dal mondo delle istituzioni, delle imprese e dell'economia" Oscar Farinetti, fondatore di Eataly ("Farinetti ci racconta il futuro")

info: www.festivalcomunicazione.it

58 piùDOLCI

EDITORIALE

Care amiche e amici...

bentrovati dopo la pausa estiva. Ritemprati dalle vacanze ritorniamo ai nostri impegni quotidiani pieni di nuove energie che possiamo spendere anche ai fornelli, scegliendo i dolci che più ci piacciono.



Sarà piacevole riacciare i grembiuli, complice anche una temperatura più gradevole, magari per andare **alla ricerca del dolce "più buono del reame"** o per provare le ricette con le "altre" farine, cioè non con la più tradizionale farina "00", ma con quelle di grano saraceno, l'integrale, di farro e altre per apprezzarne tutte le sfumature di sapore.

Se poi volete riproporre i classici della pasticceria, fatelo con brio e creatività servendovi delle ricette proposte nel servizio "**Classico...con brio!**"; inoltre deliziatevi con le **torte rustiche**, perfette anche per le pasticciere alle prime armi, perché di facile preparazione e di sicuro successo.

Via libera, infine, a torte, crostate, biscotti e dolci al cucchiaino che vi aiuteranno a rendere questo inizio d'autunno ancora più gradevole per una ripartenza alla grande con un pizzico di dolcezza che non guasta mai.



Trovaci su

CARE PIU'DOLCINE E PIU'DOLCINI

volete scambiare due chiacchiere con noi? Vi aspettiamo su Facebook di piùDOLCI, il luogo ideale per condividere ricette, foto e scambiare chiacchiere fra appassionati di pasticceria.