



Uno dei gelati preparati da Davide Oldani

## GELATO DA CHEF... STELLATO

C'era la folla delle grandi occasioni assempata intorno allo stand di Cattabriga. L'effervescenza del pubblico era dovuta alla presenza del noto e apprezzato chef Davide Oldani, patron del ristorante D'O di Cornaredo (MI), con 1o stella Michelin. Due le proposte presentate utilizzando la tecnologia multifunzione Multichef emiliana. La prima un gelato al Grana Padano con cipolla caramellata, salsa calda e fredda al Grana Padano stagionato 27 mesi, miele del sud della Francia con paprica dolce e sale di Maldon a scaglie. La seconda con uova e guanciale di maiale e gelato alla salsa di Grana Padano. A collaborare con Davide Oldani il suo responsabile di cucina, Alessandro Procopio.



Davide Oldani con Marco Cavedagni, sales manager di Icteam 1927, allo stand di Cattabriga

## LA FIRMA DI BUSSY E RACCA PER LE "RICETTEDAUTORE"



La copertina del libro

In occasione del Sigep è stato presentato in un incontro interessante e coinvolgente nel rinnovato stand di Bussy, più ampio e accogliente, *Ricettedautore 2013*, una raccolta di dolci e originali creazioni ideate per infondere un tocco fresco e una nota di novità e dinamismo al mondo del gelato artigianale e della pasticceria, proposta da Bussy in collaborazione con il maestro pasticciere Alessandro Racca. Sintetico, pratico, funzionale, ideale strumento di la-

voro, Ricettedautore è strutturato in cinque capitoli: Pasticceria, Gelato artigianale, Le decorazioni nel laboratorio di gelateria, Le attrezzature nel laboratorio di gelateria, Prodotti consigliati. Ogni ricetta è frutto dell'incontro fra la migliore tradizione italiana nella produzione di cialde e cannoli e la creatività e l'esperienza di un grande esperto. "Ricettedautore 2013" è disponibile su richiesta per i pasticceri e i gelatieri italiani e stranieri - per cui è disponibile la versione in inglese - interessati a sperimentare o ad approfondire la conoscenza dell'arte della decorazione e della pasticceria in cialda.



Una delle creazioni proposte

## A MEDAC IL "PREMIO COMUNICANDO 2012"

Settima edizione del Premio Comunicando, promosso dalla rivista PuntoIT-gelato&bar pasticceria e dedicato alla pubblicità. Ha vinto il titolo Comunicando Unica 2012 l'azienda Medac, di Salerno, con la campagna "Il fior fiore dei contenitori". Hanno esaminato le 99 nuove campagne del settore, promosse sulla stampa specializzata di gelateria e pasticceria, i giudici Stefania Bastianelli (Presidente), Livia Chiriotti (direttore di pasticceria internazionale), Luciana Polliotti (giornalista), Manuela Rossi (Direttore puntoIT). Altri riconoscimenti: Miglior Graphic Design Fabbri 1905 per la campagna "Zuccherò filato"; Miglior Creativity Bravo con la campagna "C'è un modo migliore per temperare il gelato"; Miglior Copy Cresco con la campagna "Il gelato fuori di rotella" e "Cacao noblesse, il nuovo gusto sovrano"; Miglior Visual Ali d'Oro per "Il Cono si racconta". Il riconoscimento Comunicando Scelta dai Lettori 2012 a

pari merito a Carpigiani e Montebianco. Infine, quali ambasciatori della comunicazione sono stati premiati Luciana Polliotti, Ferdinando Buonocore e l'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.



Le sorelle Mendozzi, titolari di Medac, con al centro Caterina Verri, ideatrice della campagna stampa vincitrice