



Aiuto concreto

Vidya Aketch è la ragazza dell'orfanotrofo Alice Village che ha vinto la borsa di studio devoluta da **Medac** per frequentare la scuola professionale di cucina italiana **Alice Italian Food Academy** di Nairobi, in Kenya. Vidya seguirà un percorso formativo della durata di tre mesi per apprendere le tecniche e i segreti della tradizione culinaria italiana. Il programma settimanale si articola in ventitre ore di laboratorio, sei di teoria, due di service in sala e un'ora di lingua e cultura italiana. Al termine del corso diventerà a tutti gli effetti una chef pronta a entrare nel mondo della ristorazione di alto livello. Medac per l'anno formativo ha anche previsto una fornitura di coppe per gelato Ice & City e di bicchieri per bibita Drink & City, insieme ai contenitori per l'asporto Tower in Brown.

LIEVITATI PREMIATI

Lo scorso settembre si è svolta la **decima edizione del contest Panettone Day** che quest'anno ha coinvolto **centoquarantasei professionisti** provenienti da tutta Italia. Tra i **trentatré finalisti** sono stati premiati **Giordano Berettini del Panificio Baldinucci di Gubbio (PG)** per il miglior panettone tradizionale, **Andrea Cannone della pasticceria Mosca&Cannone di Ciampino (Roma)** per il miglior panettone creativo e **Luca Volpi della Pasticceria Panarari di Treviglio (BG)** per il miglior panettone al cioccolato Ruby. La giuria, presieduta dal maestro **Gino Fabbri**, era composta dallo chef stellato **Carlo Cracco**, da **Marco Pedron**, Head Pastry Chef del Ristorante Cracco, da **Vittorio Santoro**, presidente e direttore di **Cast Alimenti**, e dal vincitore dell'edizione 2021 di **Panettone Day**.

Un secolo di impegno

Sono trascorsi cento anni da quando il pasticcere **Albéric Guironnet** apriva un laboratorio nella Valle del Rodano, a Tain L'Hermitage, dando avvio all'azienda **Valrhona**. Per celebrare il centenario sono state realizzate diverse attività; l'apertura della nuova **École Valrhona** di Parigi, il lancio del cioccolato **Komuntu 80%** e le esclusive cene del "Valrhona Food Forward Festival". Precedentemente insediata a Versailles, la sede della scuola, che si aggiunge a quelle di Tain L'Hermitage, New York, Tokyo, offre una posizione migliore per accogliere i professionisti desiderosi di approfondire le proprie conoscenze e di scoprire l'utilizzo dei prodotti. Alcuni di essi hanno segnato tappe importanti, come il cioccolato **Guanaja 70%**, il cioccolato "biondo" **Dulcey**, le coperture **Inspiration** e il nuovo cioccolato **Komuntu 80%** ottenuto attraverso un processo inedito che ribadisce l'impegno per una filiera del cacao equa e sostenibile. Le cene del "Valrhona Food Forward Festival", che si sono tenute in otto città del mondo, hanno proposto menu a tema ispirati alla visione della gastronomia creativa e responsabile dell'azienda che nel 2020 ha ottenuto la certificazione **B CorpTM**.

