

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

n° 300 PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Oggi il prodotto migliore
deve anche aver cura di loro.



da 90 anni guardiamo avanti

aprile 2018 | n° 300 | Anno 41

Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale DL 353/2003 (Conv. In L. 27/02/04) Art. 1 Comma 1 - NO/TORINO N.04/2018 - IP - ISSN 392-4718



CHIRIOTTI  EDITORI

IL SALTO DI QUALITÀ



Expo Sweet ha festeggiato il decennale in grande stile con una nuova sede, un elevato numero di espositori e un nuovo concorso europeo. Una fiera che è un po' lo specchio della capitale e della Polonia, in grande fermento

Dieci anni di manifestazione sempre in crescendo, in cui **Expo Sweet**, il principale salone dedicato a pasticceria e gelateria del Paese (che ne conta altre due, una a Katowice, nel sud, e una a Danzica nel nord), è passato da ristretto evento nazionale a kermesse con ambizioni internazionali, sostenuta anche dalla nostra media partnership. Proponendosi di valorizzare le filiere della pasticceria – su cui la Polonia poteva contare sia sulla solida tradizione, sia su una composita di ascendenza italiana, francese, ebraica e tedesca – e della gelateria, un universo fortemente attrattivo dominato dall'Italia.

Com'è andata questa edizione? Lo abbiamo chiesto a **Piotr Krason**, responsabile dell'ufficio stampa e figura-chiave che, visibilmente soddisfatto, mette in campo dati e fatti concreti, facendo rilevare l'innalzamento del livello di qualità dell'offerta fieristica. Inizia dal cambio di sede, l'Hala Expo XXI, luogo storico di Varsavia posto in centro, vicino ai principali snodi della città e ben collegato con treni e aeroporti, di circa 15.300 m² di superficie (erano circa 10.000 l'anno scorso), suddivisi in 3 padiglioni con una sala per le premiazioni. Molti gli espositori italiani presenti sui 150 totali (erano 100 nel 2017), in un ambiente elegante, ben attrezzato con stand più ampi rispetto al passato. Quanto al numero dei visitatori, la maggior parte polacchi, ma con gli stranieri in aumento, a conti fatti, riferisce di oltre 16.000 presenze.

Questi dati significativi vanno contestualizzati, tenendo conto del clima polare che regnava a Varsavia in quei giorni, -11°C, della possibilità di accesso alla sede con i mezzi pubblici e, trattandosi di una fiera in città, dovendo anche fare i conti con il traffico intenso, le code, i tempi di percorrenza dilatati e i parcheggi insufficienti. Criticità su cui rifletteranno gli organizzatori, consapevoli del contratto triennale che li lega a questa struttura, ancora dilatabile, per fare fronte alle richieste degli espositori in lista d'attesa.

LE VOCI DEI PROTAGONISTI, IL POLSO DELLA FIERA

Come già l'anno scorso, e a maggior ragione quest'anno, a Expo Sweet si è parlato molto la nostra lingua: le aziende importanti presenti direttamente o rappresentate erano qui con presidenti e responsabili, ben consci di poter cogliere e soddisfare la crescente domanda di prodotti italiani. Per dare il polso della fiera riportiamo quindi le dichiarazioni salienti dei responsabili di alcune di esse.

Nel suo amplissimo stand incontriamo **Gianni Osti**, fondatore di **Comprital** e presidente di Comprital Polonia, e fra i fondatori di Ezig e di Expo

Sweet, che ha rilevato "l'arrivo quest'anno degli operatori stranieri, in una fiera dominata dalle imprese italiane che, come noi, portano la gamma completa delle novità presentate al Sigep, segni evidenti del fermento e della crescita della manifestazione". Un altro interessante punto di vista è quello di **Ewa Krason**, vicepresidente di **Comprital Polska** e di **Galago**, filiale di **Medac**. Un doppio osservatorio sul mercato degli ingredienti composti e delle coppette, che dà nuove indicazioni come, ad esempio, la crescente richiesta di prodotti naturali e una prima

timida, ma importante apertura al biodegradabile e all'ecocompatibile, anche per distinguersi sul mercato. "Abbiamo avuto tante visite non solo da parte di polacchi, che vivono sia qui sia all'estero dove hanno già le loro attività e sono intenti ad aprirne di nuove, ma anche di stranieri, ucraini in particolare, positivo sintomo della crescita costante del numero delle gelaterie".

Ha uno sguardo particolare **Krzysztof Jakubowski**, responsabile di **Ambasador**, distributore di grandi marchi tra cui **Fabbri 1905**, **Callebaut**, **Master Martini**, e fra i soci fondatori di

Expo Sweet. Pur riconoscendo le criticità legate alla logistica, fa rilevare l'accresciuta professionalità della gestione dell'ente fiera e la capacità di selezionare il target dei visitatori, puntando a quelli interessati e attenti a qualità e innovazione, "elementi che hanno contribuito a una crescita culturale della manifestazione e a una crescente preparazione e partecipazione di concorrenti ai concorsi su cui continueremo a investire".

Si dice soddisfatto della crescita qualitativa e quantitativa **Andrea Milan**, export area manager di **Prodotti Stella**, dei



1 Piotr Krason, responsabile dell'ufficio stampa e tra gli organizzatori di Expo Sweet, con due collaboratori. **2** Da Ashanti, scuola internazionale di arti culinarie, in cui abbiamo presentato il libro in italiano e inglese di Fabrizio Fiorani edito da Chiriotti Editori. Con noi, da sinistra, la titolare Malgorzata Michalska, Marta Mitoszevska Sobczak, responsabile vendite e marketing, il giornalista Piotr Ejsmond e la figlia Giovanna. **3** Davanti a una delle vetrine novità del 2018 allo stand di Isa con Marco Ranocchia, area manager. **4** Gianni Osti, fondatore di Comprital e presidente di Comprital Polonia. **5** Ewa Krason, vicepresidente di Comprital Polonia e di Galago. **6** Da ds. Michalis Tyrakis, responsabile export, Slawek Szewczyk, responsabile di Sempre, distributore di Pernigotti, e Cosimo Piscioneri, export manager. **7** Andrea Milan, export manager di Prodotti Stella, e Tomasz Wojdynski, responsabile vendite dell'azienda in Polonia. **8** Da Ambassador con da ds. Krzysztof Jakubowski, responsabile dell'azienda e fra i soci fondatori di Expo Sweet, Monika Ignaciuk, pasticceria, Luigi Tirabassi, campione del mondo di gelateria 2016, ed Emanuela Balestrino.



Allo stand di Elenka con Angelo Mortellaro, direttore commerciale dell'azienda, e Nino De Pasquale, responsabile area tecnica con Giralsole e Brownies, le due novità del 2018. Lo stand di ArtCafé, azienda di Parma, a Expo Sweet. Due componenti della squadra polacca che ha preso parte al Sigeep alla CMG: a sin. Sebastian Szymd, team manager, e Lucasz Parzymiski, pasticciere, entrambi tecnologi di Master Martini, con Emanuela Balestrino, davanti al grand buffet delle prove della CMG 2018.

nuovi contatti e del fatto che ci sia una maggiore attenzione ai prodotti, specie a quelli *all natural*, frutto del ricambio generazionale in corso fra i clienti. ISA, rappresentata dall'area manager **Marco Ranocchia**,

ha puntato molto su design e sostenibilità, con prodotti performanti ed ecosostenibili, che utilizzano refrigeranti naturali non solo nelle schiume isolanti ma anche nell'impianto frigo. Insieme a **Michalis Tyrakis**, re-

sponsabile dei tecnici stranieri, e a **Cosimo Piscioneri**, export manager di **Pernigotti**, abbiamo raccolto il positivo parere di **Slawek Szewczyk**, presidente di **Sempre**, da 4 anni loro distributore per la Polonia: "C'è

molta richiesta della qualità dei prodotti italiani e dei gusti di gelato meno noti all'estero; più si conoscono queste novità, più si apprezzano e più estimatori dell'*ice cream* si convertono al gelato artigianale".

Dal freddo al caldo con rapidità e versatilità

Si chiama **Tepp-Twin** una delle novità presentata dall'executive chef **Stefano Marinucci** e **Loretta Carbonetti**, CEO di **Casta**, impresa di Forlì che ha messo a punto questa macchina da cucina brevettata, che cuoce e raffredda velocemente i cibi grazie



a due piastre affiancate, che permettono il passaggio caldo-freddo/ freddo-caldo (da -38° a + 40°C), ideale sia per showcooking all'interno o all'esterno che per il backstage in cucina (affumica, cuoce al vapore, a campana, alla piastra, prepara gelati, lavora il cioccolato). "In questo modo – spiega Marinucci – davanti al cliente si spazia dall'antipasto al dolce: grazie alla piastra fredda si favorisce l'abbattimento microbico, si agevola il fissaggio dei colori e si esaltano le proprietà dei cibi cucinati con pochi grassi. Il passaggio da quella fredda a quella calda attiva lo shock termico che valorizza colore e consistenza e si termina la ricetta su una delle due piastre in base al tipo di piatto". www.casta.com

Allo stand di Polmarkus con Loretta Carbonetti, CEO e titolare di Casta, e Stefano Marinucci, executive chef che ha messo a punto il nuovo macchinario Tepp-Twin. A destra, gelato al piatto allo zenzero con crumble al sale di Cervia preparato con Tepp-Twin di Casta.



È soddisfatto dell'ottima accoglienza dei nuovi gusti – Giralsole, Brownies e la base vegana Naturall – **Angelo Mortellaro**, direttore commerciale di **Elen-**

ka: “qui si lavora bene e c'è spazio per costruire e far crescere la cultura del gelato”. Hanno una comune visione positiva di Expo Sweet **Luca Montagna** di

ArtCafé, per la prima volta in fiera, e il responsabile di **Frizpol Robert Chorabik**, che tratta il comparto del freddo e che ora distribuirà anche il caffè di que-

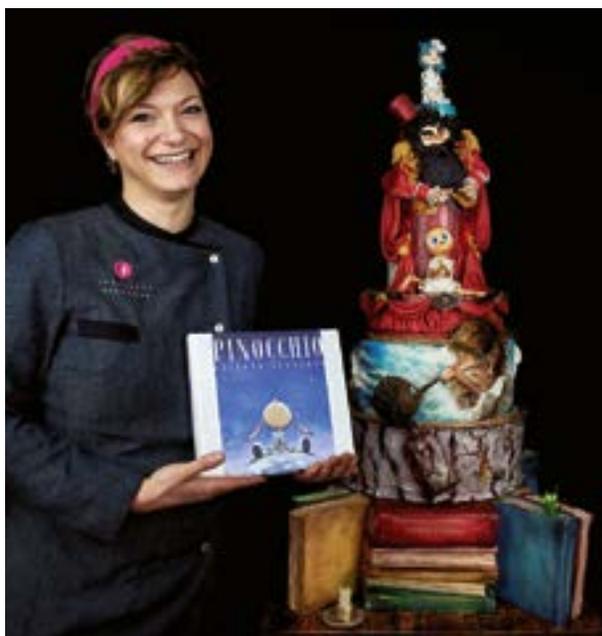
sta azienda di Parma. A convincerlo non solo l'alta qualità delle miscele e dei macchinari, ma anche i servizi connessi a tutto ciò, formazione in primis.

IL DEBUTTO DEL CAMPIONATO EUROPEO DI CAKE DESIGN

Fra le novità si evidenzia la 1ª edizione del **Campionato Europeo di Cake Design** a cui hanno preso parte 18 concorrenti, di cui 10 polacche, e le restanti da Bielorussia, Ucraina, Slovacchia, Lituania (2), Scozia, Repubblica Ceca, e dall'Italia, **Francesca Speranza** di Roma, nota a voi lettori, e apprezzata *sugar artist*, come ama definirsi, vincitrice di molteplici importanti competizioni da noi e all'estero, tra cui a New York il TOP 10 Cake Artist Award. Preparata, appassionata, attentissima a ogni dettaglio nelle sue opere come nei regolamenti, Francesca ha affrontato questo campionato con determinazione e grandi aspettative, e un viaggio impegnativo con la sua pièce su Pinocchio, dotandosi di brochure "Pinocchio. La favola col cuore", e di ogni possibile elemento per essere competitiva. Grande quindi è stata la delusione di arrivare quinta, prima straniera dopo quattro concorrenti polacche, le cui prime tre sono state: **Agnieszka Paczoska** con 8818 punti nella decorazione, 9882 nella degustazione e 8813 nella valutazione della gabbietta, cui è andato anche il premio speciale per la degustazione e la decorazione, **Ewa Drzewicka** con 7575, 9181 e 8187, e 3ª **Sylwia Szajter-Ziółek** con 7487, 8902 e 7728 punti.

Il Pinocchio di Francesca è stato ispirato non solo dal celebre racconto di Collodi, ma anche dalle illustrazioni di Massimiliano Frezzato che, “colpito dalla mia passione, mi ha concesso di ispirarmi e di dare tridimensionalità al suo tratto – come ha spiegato

La pièce vincitrice dell'European Championship of Cake Design realizzata da Agneska Paczóska. Sotto, Francesca Speranza con la sua pièce e il libro di Pinocchio a cui è ispirata. Un dettaglio della pièce.



nel testo della brochure –. Una realizzazione che ha dietro anni di studi, ricerche e sperimentazione di differenti tecniche e nello specifico 5 mesi di studio, tutto per dare spazio a un'emozione... È nata così la mastodontica base della pièce su un quadrato di 65x123 cm, su cui i volumi scolpiti a

mano da un unico blocco, sono stati aerografati e antichizzati con il caffè, mentre i titoli tradotti in ogni lingua sono stati realizzati con la mia dima. Tutto era edibile, dalle mani di Gepetto, in alto e basso rilievo scavato nello zucchero, i capelli in fili di soia, fino al volto sognante

del burattino in cioccolato e riso soffiato. Anche il fondale celeste e tenebroso aveva i colori a base di burro di cacao, mentre onde e spruzzi erano in ghiaccia reale. Il gatto e la volpe erano dipinti ad acquarello alimentare e tutte le strutture interne erano realizzate nella pièce in pasta secca riempi-

ta di pastigliaggio”, ha concluso Francesca. Detto ciò, resta l'esperienza di gara in un concorso al suo debutto e, soprattutto, la soddisfazione di aver creato una bellissima e apprezzatissima pièce, emozionante nell'espressività dei volti e nella perfezione dei suoi mille dettagli.

COME CRESCERE ANCORA



La pièce esposta alla cena di gala di Expo Sweet. A destra, vetrine gelato di espositori italiani.

Molte luci e poche ombre hanno caratterizzato questa 10ª edizione di Expo Sweet che mostra un Paese, il macro settore pasticceria, gelateria e panificazione, e una città in grande espansione per le straordinarie opportunità e le prospettive che si intravedono. Ma come crescere ancora? Continuando a puntare su quantità e qualità dell'offerta, aumentate già soltanto guardando all'anno scorso, aprendosi maggiormente all'Europa, internazionalizzando con servizi di traduzione simultanea in inglese negli eventi di rilievo, così da renderla sempre più nota e appetibile, favorendo ulteriormente la partecipazione straniera alle competizioni, così da incoraggiare talenti potenziali e affermati, e portare nuova linfa in fatto di contenuti, stile e design.

Emanuela Balestrino



Neve di crema e di frutta

Arriva dalla Germania del Nord **News Snow Ice**, un ingegnoso sistema certificato CE e GS, per realizzare in pochi secondi una specie di "gelato" utilizzando una macchina piccola e maneggevole e preparati di frutta (Fruit-Line: mango, lampone, ananas, banana, fragola, mirtillo, ciliegia, gusti esotici) o creme (Milky-Line: vaniglia, cioccolato, pistacchio, yogurt, caramello), in vasetto (**snow drop**) o in polvere. La consistenza e il gusto fresco ne hanno fatto l'attrazione della fiera, essendo tutt'altra cosa dai sorbetti, gelati e granite di tradizione italiana. www.newsnowice.com

"Neve" alla frutta e alle creme di New Snow Ice durante una dimostrazione al loro stand.