**Prima tappa.** Un momento della competizione ieri a Cast Alimenti

# Sfida a colpi di krapfen per i migliori pasticcieri d'Italia a Cast Alimenti

## Il primo atto delle finali di Pastry Bit Competition la sfida tra professionisti italiani della pasticceria

**Il concorso**

**Barbara Fenotti**

■ Parla bresciano la finale di «Pastry Bit Competition», la prima edizione della gara rivolta ai professionisti della pasticceria promossa da Molino Dallagiovanna e dal maestro Leonardo Di Carlo, pioniere della pasticceria scientifica con Gambero Rosso in qualità di media partner.

Ieri dalle 9 alle 14 a Cast Alimenti si è tenuto il primo dei due momenti che caratterizzeranno la fase finale. Nove in tutto i pasticcieri provenienti da tutta Italia a Ponte di Legno, agli inizi di marzo, hanno conquistato l'accesso alle finali. In palio c'è il titolo di «Dallagiovanna Pastry Ambassador 2024», volto ufficiale del Molino per il settore pasticceria in Italia e nel mondo. Per conoscere il nome del Pastry Ambassador 2024 occorrerà attendere il 9 settembre, quando, alla sede di Molino Dallagiovanna a Gragnano Trebbiense (PC) i concorrenti in gara disputeranno l'ultimo atto della prima edizione di «Pastry Bit Competition».

**Da tutta Italia.** Ieri i pasticcieri finalisti si sono sfidati nella preparazione di un dolce lievitato da colazione fritto e non sfogliato (tipo krapfen e donut). Tra i fornelli dell'aula magna di Cast Alimenti si sono alternati Alessandro Fiorucci della pasticceria Pane e Salame F.lli Lattanzi di Roma, Gianluca Bolzani della pasticceria Bolzani di Vicenza, Luca Rubicondo della Rubicondo Pasticceri di Solarolo (Ra), Luca Borgioli della pasticceria Gabardina di Montemurlo (Po), Domenico Giove della pasticceria La Patisserie Giove di Ginosa (Ta), Serena Nardelli della Bis - Bar Pasticceria di Martina Franca (Ta), Gabriele Giambastiani pasticcere al T Hotel di Cagliari, Dalila Capretta pasticcera del ristorante Arca di Alba Adriatica (Te) e Salvatore Catapano pasticcere al San Montano Resort & Spa di Lacco Ameno - Isola d'Ischia (Na).

**Sfida sul panettone.** Una prova, la loro, costellata da numerose domande tecniche da parte dei giudici: Cast Alimenti, del resto è la scuola dei mestieri gastronomici e tra i suoi obiettivi ci sono il sostegno alla formazione e all'eccellenza dei professionisti. Al Molino, il prossimo 9 settembre, i pasticceri verranno valutati per la qualità del panettone. La giuria capitanata da Leonardo Di Carlo sarà composta da maestri pasticceri, esperti e giornalisti del settore, tra i quali un rappresentante del Gambero Rosso. A condurre la finale al Molino Dallagiovanna saranno gli chef Andrea Mainardi e Daniele Persegani. //

**Il secondo atto in calendario a settembre I partecipanti si misureranno sul re del Natale: il panettone**

**FUTURA EXPO**

**La presentazione.** Da sinistra Monforte, Saccone, Chieppa e Venchiarutti

Doppio appuntamento nel fine settimana

# A «FUTURA COLLOQUIA» DIALOGHI SULL'ECONOMIA CON NOBEL E POLITICI

**Angela Dessì**

Futura Expo si avvicina accompagnata da Futura Colloquia, iniziativa per confrontarsi sui grandi temi dell'economia globale declinandoli però anche in un'ottica locale. L'appuntamento, in programma venerdì e sabato prossimo, andrà in scena in Valle Camonica, a Borgo Glazer di Piancogno, vero e proprio «gioiellino» del territorio camuno, a testimonianza di come un'area troppo spesso considerata marginale possa essere invece assai attrattiva e vivace, sotto il profilo economico come culturale e sociale.
L'evento, che nasce in seno alle «iniziative di sistema», come le definisce il presidente Roberto Saccone, messe in campo dall'Istituto Camerale di via Einaudi in vista dell'appuntamento fieristico dell'8, 9 e 10 ottobre, avrà come titolo «Un'economia sostenibile in una scenario globale complesso» e vedrà un panel di relatori di livello assoluto, complice l'accordo tra la Camera di Commercio e l'Istituto ISEO. «Brescia aveva bisogno di un evento iconico attraverso il quale parlare al Paese», spiega Saccone che evidenzia che la sinergia con l'istituto ISEO «proseguirà anche a Futura Expo attraverso la partecipazione di un premio Nobel e di una rappresentanza significativa delle aziende della Valle». «La scelta della Valle Camonica è figlia della consapevolezza che ci troviamo di fronte ad un territorio che ha bisogno di una narrazione diversa, capace di mostrare il suo patrimonio economico ed imprenditoriale», aggiunge Riccardo Venchiarutti, alla guida di ISEO.

**Ospite il Nobel Michael Spence e Robert Wescott capo economista di Bill Clinton**

L'evento esclusivamente ad inviti, si aprirà intorno alle 9.30 di venerdì 9 giugno con i saluti istituzionali e la relazione dell'economista greca Phoebe Koundori, presidente dell'Associazione europea degli economisti ambientali, che si confronterà con il presidente del gruppo Feralpi, Giuseppe Pasini, sul tema dello sviluppo sostenibile. A seguire Carlo Benetti di Gam Investimenti farà il punto sul ruolo della finanza nel mondo globalizzato mentre nel pomeriggio il premio Nobel Michael Spence, della New York University, parlerà con l'economista Mario Baldassarri delle sfide della globalizzazione, anticipando l'intervento di Robert Wescott, già capo economista di Bill Clinton alla Casa Bianca, sulla situazione geopolitica attuale. Sabato mattina l'assessore al Bilancio della Regione Lombardia Guido Guidesi dialogherà con la presidente della commissione economica all'Europarlamento Irene Tinagli e (la presenza è da confermare) del ministro dell'Economia Giancarlo Giorgetti.

# Note tra poesia e racconto a favore di Raricomefranci

**L'appuntamento**

■ «Note sospese tra poesia e racconto» per sostenere la ricerca contro le malattie rare. Oggi alle 18.30 è in programma un aperitivo speciale alla Libreria Tarantola 1899 (via Fratelli Porcellaga 4, in città) organizzato da Paola Renga con la sua associazione «Officina Creativa» e da Roberta Tarantola. Il ricavato andrà a sostegno di Raricomefranci, il progetto benefico, in ricordo del piccolo Francesco scomparso a 11 anni, per finanziare un ricercatore alla Clinica pediatrica universitaria dell'Asst Spedali Civili di Brescia.

La serata è dedicata alla grande letteraura. Emanuela Troncana proporrà letture poetiche tratte dagli scritti del Nobel Wislawa Szymborska e del poeta-paesologo Franco Arminio. Ulteriori letture saranno tratte dai racconti del Nobel Olga Tokarczuk e dalle Metamorfosi di Ovidio. Il tutto accompagnato dalle note del pianista Paolo Tognola, tra repertorio classico e improvvisazione.

Il buffet è curato da Sabrina Lo Zito, titolare di Gourmet del Futuro. Biglietti con donazione libera (minimo 5 euro). È necessaria la prenotazione allo 030.49300. //

**Solidarietà.** Il logo di Raricomefranci

Buono Sconto 20%* da conservare
SPURGHI AUTORIZZATI BRESCIANI
Pulizie tubazioni e pozzetti con sonde
Pulizie fosse biologiche e pozzi neri
Immediata disponibilità anche di notte e festivi
Interventi molto economici
Sig. Minuti: Tel. 333 4393642 - 340 6257870
Skype: Spurghi
bruno.minuti@tin.it
*Valido fino al 31/12/2023
Preventivi Gratuiti senza impegno da parte Vostra, Chiamateci subito

VkVSlyMjZDgxYTc4ZmMtZjg2OS00NTY4LWExMzYtZTJkMzQ4YmFmMjUxIyMjYWIzMTQwODMtN2ZlYi00YTMwLTliNzctMDc1ZThjNjI5NjY5IyMjMjAyMy0wNi0xM1QxMDo0NDo0NyMjI1ZFUg==