Re Panettone® Napoli

3 e 4 Dicembre

Dopo l'appuntamento milanese di Novembre, torna a Napoli, nella sede del Salone degli Specchi del Gran Hotel Parker's, la II edizione di Re Panettone. L'evento prevede approfondimenti tematici, degustazioni, laboratori sensoriali e momenti di incontro con i 24 pasticcieri presenti. La manifestazione, a ingresso libero, vuole essere un'occasione unica per dare voce a grandi nomi della pasticceria nazionale, celebri lievitisti e nuovi talentuosi artigiani. Inoltre, novità di questa edizione, sarà presente una giuria di esperti per assegnare il premio Re Panettone Napoli al miglior panettone presente alla kermesse.

Per info: www.repanettone.it

Agenda del mese

Re Panettone® Napoli

3 e 4 Dicembre

Dopo l'appuntamento milanese di Novembre, torna a Napoli, nella sede del Salone degli Specchi del Gran Hotel Parker's, la II edizione di Re Panettone.

L'evento prevede approfondimenti tematici, degustazioni, laboratori sensoriali e momenti di incontro con i 24 pasticcieri presenti. La manifestazione, a ingresso libero, vuole essere un'occasione unica per dare voce a grandi nomi della pasticceria nazionale, celebri lievitisti e nuovi talentuosi artigiani. Inoltre, novità di questa edizione, sarà presente una giuria di esperti per assegnare il premio Re Panettone Napoli al miglior panettone presente alla kermesse.

Per info: www.repanettone.it

Sweet Bologna

3 e 4 Dicembre

Sweet Bologna è il nuovo festival della pasticceria creativa e, per due giorni, regalerà dolci profumi a via Rizzoli, nel cuore della città di Bologna.

Nove pasticcerie si daranno battaglia rivisitando la tradizionale ricetta della Pinza e un dessert nascosto, inventato per la manifestazione.

Durante le due giornate del festival, le preparazioni delle pasticcerie saranno vendute al pubblico che darà un giudizio degli assaggi attraverso la compilazione di una scheda. Al termine delle due giorni, infine, il parere di una giuria di esperti, sommato a quello espresso dal voto popolare, decreterà il vincitore della manifestazione. Sweet Bologna si propone di arricchire l'antica tradizione dolciaria bolognese stimolando la creatività dei pasticceri a far nascere nuove ricette, per ampliare l'offerta gastronomica (già ricca e gustosa) della città.

Per info: https://www.youtube.com/user/Maison-Madeleine/videos

Care amiche e amici...

Anche se mi sembra passato solo un momento da quando ho staccato l'ultima pallina dall'albero di Natale, eccolo di nuovo in quest'anno 2016. Allora riposto questo rituale che mi piace tantissimo, perché sa di casa, di fanciullezza, di allegria e di bontà.

Vi voglio confidare un segreto che mi rende felice: qui in redazione il Natale dura di più, la rivista infatti richiede lunghi lunghi di preparazione: pensate alle ricette, alle foto e al lavoro di redazione e stampa che c'è dietro ad un giornale.

In redazione iniziamo a progettare le ricette già ad Agosto, Settembre e Ottobre sono l'agosto del buon gusto, perché, come sapete, tutti i dolci pubblicati su più DOLCI sono preparati nella cucina della redazione e assaggiati. Con oltre due mesi d'anticipo riviviamo il Natale, ma questo non ci fa perdere l'entusiasmo per le festività, anzi! Iniziamo di noi scegliamo con tutta calma che dolce confezionerà per la Vigilia, o per il Natale, quale sarà impacchettato e portato in dono e quale sicuramente conquisterà il palato degli ospiti. Perché tutto sono le possibilità in questo nascere: sorte costante si affiancano a delle piacevoli sorprese. Ci sono dolci che vengono dedicati per dare a tutti la possibilità di realizzare un buon dolce preparato con le proprie mani.

In questo numero non abbiamo solo presento ai dolci per le feste, infatti il capitolo "dolcemente" ci rammenta che ogni giorno è un buon giorno per cucinarsi. Tutto il gruppo di lavoro di più DOLCI augura delle Feste serene e piene di dolcezza.

Buon Natale! Il mese più dolce dell'anno è arrivato e mai come ora i dolci sfornati dai nostri pasticceri sono stati così attesi e desiderati dagli ospiti al termine di un pranzo. Nella Sala Uno spazio particolare è sempre dedicato ai bambini per cucinarsi e stupirsi nel migliore dei modi. Ricordiamo l'invito a seguirci su Facebook per condividere foto, domande, dubbi e curiosità e tutto ciò che riguarda il mondo della pasticceria.

dipuntostudio