

Knam stupisce ancora

Al concorso Icam trionfa "Semplicemente Dolce" una delicata e speziata mousse al cioccolato

Entusiasmante finale per la 5ª edizione del concorso Icam Linea Professionale, che ha visto assegnare la meritata vittoria a Ernst Knam.

Al secondo e terzo posto Francesco Manfredi

di Teggiano (Sa) e Gaetano Mignano di Monte di Procida (Na). Ha chiuso la rosa dei vincitori Mario Primo Mosconi, al quale la giuria ha assegnato una menzione speciale per la "Miglior presentazione artistica".

Nato a Tettnang (Germania) ma milanese d'adozione da oltre 20 anni, dopo varie esperienze internazionali nel 1992 ha deciso di intraprendere una carriera da solista

aprendo, a pochi passi dal centro di Milano, l'Antica Arte del Dolce.

Knam ha saputo interpretare con creatività e maestria il tema del concorso "Monoporzioni al cioccolato" aggiudicandosi



la fiammante Fiat 500 in palio con il suo "Semplicemente Dolce". La monoporzione composta da Mousse cioccolato Peru/Vanini con ganache e confit all'arancia, feuilletine alla vaniglia, cake all'arancia e pepe della Tasmania è stata votata dagli 8 giurati con il massimo del punteggio per morbidezza, equilibrio, uso delle spezie, sapienza di esecuzione e bellezza. **cod 14114**



GARA DI PIZZE ACROBATICHE NEL PIZZA JOCKEY VINCE PEPPE TALIANO - A "Sapore" di Rimini dà spettacolo il Campionato mondiale dei pizzaioli. Nell'appassionante "Pizza Jockey" a imporsi è stato Giuseppe "Peppe" Taliano, che per un solo punto ha battuto Alex Monterosso. Nelle altre gare a farla da padrone è stato il palermitano Rosario Mulè, che con i sapori decisi della Sicilia ha trionfato sia nella categoria "KamutPizza" che in quella "Pizza classica tonda". **cod 14306**

I CUOCHI SCALDANO I FORNELLI PER GLI INTERNAZIONALI D'ITALIA

Dal 7 all'11 marzo a Marina di Carrara, nell'ambito di Carrara Fiere, si svolgeranno, sotto l'egida della Federazione italiana cuochi, due competizioni gastronomiche. Una, gli Internazionali d'Italia 2010 per cuochi e pasticceri professionisti, l'altra, il Big cooking chef contest, ai giovani soci Fic sotto i 25 anni. Gli Internazionali prevedono: un concorso di cucina calda, un altro di cucina e pasticceria fredda e, poi, un concorso di cucina e pasticceria artistica. **cod 14287**



Finger food I top d'Italia sono di due siciliani

Pietro Arezzi e Fabio Mancuso sono i campioni assoluti rispettivamente per la categoria finger food caldo e freddo. Dopo lo straordinario successo della prima edizione, si è tenuto, in occasione dell'11ª Fiera "TecnoBar & food", il Campionato italiano di finger food - Chef in punta di dita, in una prestigiosa 2ª edizione avvalorata dal suggestivo sfondo della Galleria del vino, centro nevralgico della Fiera di Padova. **cod 14154**

Comi, da allievo a "dolce" maestro al Fatùr di Cisano

Da allievo a maestro di pasticceria. È l'evoluzione professionale che sta vivendo **Matteo Comi**, giovane cuoco e pasticciere, titolare con il fratello Patrizio e i genitori Pierangelo e Bruna, del ristorante-albergo Fatùr di Cisano Bergamasco (Bg). La passione di Matteo lo ha portato negli anni scorsi alla scuola di qualificati pasticceri. Quasi due anni fa l'apertura della Dolceria Fatùr: una passione per la pasticceria che è diventata contagiosa. «Sono stati i miei stessi clienti - afferma Matteo - a dirmi di salire in cattedra e fare loro lezioni di pasticceria. Così ho iniziato a fare dei brevi corsi a tema».

"Serenate di gusto" è il titolo dato alla serie di lezioni che si svolgeranno venerdì 19 marzo (I biscotti da credenza) e venerdì 16 aprile (Torte fresche per la bella stagione), sempre dalle 20.30 alle 22.30. Info allo 035 4364090, teo.comi@libero.it. **(R.V.) cod 14138**