

Block notes



Dal **20 al 24 settembre** si tiene a Torino **Terra Madre Salone del Gusto**, manifestazione mondiale dedicata al cibo buono, giusto e pulito. Il tema sarà *food for change*, cibo per il cambiamento, che coinvolgerà tutta la città a partire dal Mercato, allestito a Lingotto Fiere, passando per le attività didattiche, le conferenze, l'Enoteca e i Forum di Terra Madre. www.salonedelgusto.it

Chef in punta di dita è una competizione per chef italiani e stranieri, in programma a Padova dal **6 al 9 ottobre**. Indetta dal consorzio Zafferano, Sirman e Padova Fiere, con il patrocinio FIC, prevede svariate categorie: dal 6 al 9 il Campionato di finger food salato e dolce per squadre, singoli senior e singoli junior; Sushi performance il 6; Finger pizza il 7 e Cicchetti della tradizione il 9. Lunedì **8** sarà invece in scena il **1° Campionato di Finger Food Dolce** per singoli e ciascun concorrente dovrà presentare 4 tipologie di finger dolci (2 caldi e 2 freddi) per 5 persone, per un totale di 20 pezzi, contenenti frutta fresca, frutta secca, cioccolato e un ingrediente usato normalmente nella cucina salata. www.chefinpuntadidita.it



Dal **21 al 23 ottobre** Bologna ospiterà il **simposio pubblico dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani**, che sarà anche occasione per festeggiare i 25 anni di attività. Sono in via di definizione tematiche e luoghi destinati allo svolgimento dell'atteso appuntamento. Ricordiamo intanto le date già fissate per i successivi incontri degli accademici: nel 2019 il simposio tecnico avrà luogo dal 10 al 13 marzo, mentre il pubblico si terrà dal 20 al 22 ottobre; nel 2020 il tecnico dall'1 al 4 marzo e il pubblico dal 18 al 20 ottobre. www.ampiweb.it

Il concorso **Santarosa Pastry Cup** si svolgerà il **24 e 25 settembre** tra Amalfi, presso il ristorante Sensi, e Conca dei Marini, presso la Chiesa di Santa Rosa, annessa all'omonimo Monastero, luogo dove nel lontano 1700, dalle mani delle monache di clausura che lo abitavano, è nata la Sfogliatella Santarosa. Saranno 6 i pasticceri finalisti, a cimentarsi sul tema "Sfogliatella 7 Sensi", che dovranno arricchire la loro creazione con un settimo elemento, univoco e caratterizzante, e che verranno giudicati dai "magnifici 7" della Giuria di Qualità. Da segnalare anche un laboratorio didattico dedicato alla sfogliatella che coinvolgerà le scuole di Conca dei Marini, tenuto da **Nicola Pansa** e **Sal De Riso**, la mattina del 25. www.santarosapastycup.com

