



A

AGENDA

del mese

3-5 Novembre

COPPA DEL MONDO DI TIRAMISÙ

Tiramisù World Cup, nata a Treviso da un'idea di Twissen, knowledge company focalizzata sulla gestione dei progetti turistici, è una competizione amatoriale che decreterà il miglior "pasticcere" e la miglior ricetta, originale o creativa di Tiramisù. La sfida, infatti, si svolgerà su due fronti: da un lato la ricetta originale, che prevede gli ingredienti tradizionali, dall'altra una ricetta creativa, che lascia spazio ad aggiunte personalizzate. L'arduo compito di assaggiare tutti i dolci e decidere a chi andrà la Tiramisù World Cup 2017 sarà conferito ad una giuria composta da professionisti, foodblogger e Giudici Buongustai. L'occasione sarà perfetta per visitare Treviso, una delle città della tradizione di questo dolce delizioso, che ha un ricco patrimonio artistico e gastronomico tutto da... assaporare.
info: www.tiramisuworldcup.com

28-26 Ottobre Novembre

FRANTOI APERTI

E' tutto pronto in Umbria per la ventesima edizione di Frantoi Aperti, la manifestazione che vi condurrà alla scoperta di questa generosa terra ricca di prodotti tipici, primo fra tutti l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria. Durante i cinque fine settimana nei piccoli borghi medievali aderenti all'iniziativa sarà possibile degustare prodotti agroalimentari di qualità tra cui l'olio extravergine di oliva appena franto, partecipare a scuole di assaggio di olio, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, alla raccolta delle olive e a molte altre attività interessanti rivolte ad adulti e bambini.
info: www.frantoiaperti.net

EDITORIALE

Care amiche e amici...

Frittelle e tortelli, i classici bocconcini irresistibili in tutti i periodi dell'anno, in armonia con la stagione che volge al freddo, tornano a profumare di fritto e di vaniglia le nostre case e confortano le pigre serate che si allungano sempre di più. Sono molti i peccati di gola che ci possiamo concedere in questo mese, quasi a consolazione di giornate faticose e piene di impegni, a partire dal mascarpone, un ingrediente che non è secondo a nessuno in quanto a golosità, per finire con la robiola, delicata e intensa, molto ben sposata in tante ricette che vi proponiamo. E che dire delle regine dell'autunno? Le mele: dolci, acidule, farinose o croccanti; le pere così succose che coronaano con successo insuperabile crostate e plumcake morbidi e invitanti. "A piccoli passi verso l'inverno", così intitoliamo il servizio da pagina 22 e seguenti, per farvi gustare gli aromi e i sapori di arance, mandorle, noci, pistacchi e nocciole, un vero caleidoscopio di frutta secca, ricca di nutrienti oltre che di gusto. Impariamo, in questo numero, anche a conoscere la stevia, un dolcificante naturale molto intenso ed efficace, perfetto anche nelle elaborazioni dolciarie e, infine, se invitiamo gli amici cena, allestiamo una serata tranquilla davanti alla TV: potremo godere di una rilassante compagnia, dialogare lontano da trambusti e affollamenti e, naturalmente, sgranocchiare in santa pace qualcosa di buono e di dolce.

Daniela De

Trovaci su

CARE PIU'DOLCINE E PIU'DOLCINI
volete scambiare due chiacchiere con noi? Vi aspettiamo su Facebook di piùDOLCI, il luogo ideale per condividere ricette, foto e scambiare chiacchiere fra appassionati di pasticceria.



► 1 novembre 2017

FESTA DELLA CASTAGNA

Proseguirà fino al 5 Novembre la Festa della castagna. Iniziata lo scorso 12 Ottobre, la tradizionale festa dedicata al frutto dell'autunno è in programma a Lana e nei dintorni di Bolzano (Tesimo, Prissiano, Forian). La manifestazione sottolinea l'importanza della castagna come alimento della popolazione contadina. Ricco il panorama delle proposte che vedrà susseguirsi la degustazione di prodotti a base di castagna, uno showcooking all'aperto per con gli chef all'opera, musica e balli tradizionali, mercatini contadini e artigianali, indimenticabili castagnate e tanto altro ancora.

info: www.lana.info.it



3-5
Novembre

GARDA CON GUSTO - CARNE SALADA & CO.

Il Palameeting del Parco Lido di Riva del Garda ospiterà la manifestazione dedicata alle eccellenze gastronomiche del territorio, prime fra tutte la Carne Salada. Ma non solo: sarà affiancata da altre prelibatezze locali, quali l'olio extravergine d'oliva, il Broccolo di Torbole, il pesce di lago, le verdure della Val di Gresta, poi ancora le birre, i vini, i caffè e i dolci. In città si riuniranno produttori, ristoratori e chef per raccontare l'arte culinaria di questo territorio. Ci saranno degustazioni, mercato gourmet (con prodotti bio e chilometri 0), intrattenimento e seminari. **info:** www.gardatrentino.it/gardacongusto

11-13
Novembre

GOLOSARIA A MILANO

Gli spazi del Mi.Co - Fieramilanocity a Milano accoglieranno la nuova edizione della rassegna di cultura e gusto ideata dal giornalista Paolo Massobrio, che ospita i piccoli produttori di prelibatezze provenienti dalle regioni italiane, selezionati dal best seller il Golosario, che debutta con l'edizione 2018. Tema di questa edizione sarà il concetto di "Oltre il buono". Fra gli argomenti trattati: il bere miscelato di nuova generazione, una selezione dei 100 migliori vini d'Italia e nuovi cuochi, che porteranno in scena l'evoluzione della cucina italiana.

info: www.golosaria.it

**SAGRA DELLA PERA VOLPINA E DEL FORMAGGIO STAGIONATO**

L'autunno a Brisighella, sulle colline di Ravenna, attende tutti i buongustai con la rassegna "4 sagre x 3 colli". Vi segnaliamo la Sagra della pera volpina e del formaggio stagionato, un mercato dei frutti autunnali e dei prodotti tipici della collina, come la pera volpina. La ricetta tipica vuole che le pere volpine vengano cotte in un buon vino rosso aromatizzato con chiodi di garofano e cannella. Da assaggiare.

info: www.brisighella.org



Prassimamente
più DOLCI
di Dicembre in edicola dal 23 Novembre

★ Aspettando il Natale
Fervono i preparativi per la festa più dolce dell'anno.

★ Dolci per il Natale
Strepitosi e indimenticabili.



★ I bambini preparano i dolcetti...

Coinvolgiamo i piccoli di casa, perché in cucina è bello stare insieme.



★ Dolcemente ogni giorno
Piccole coccole quotidiane.

In più...
Agenda del mese
La vetrina delle novità



DOLCI

Direzione, redazione e amministrazione:
Quodò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa, 133
41126 Modena
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: piuquado@piuquado.com
info@piuquado.com

SITI WEB:
www.piudolci.it
www.piucucina.it
www.piuquado.com
www.libri-di-cucina.com

Direttore Responsabile
Daniela Peli

Capo Redattore
Daniela Peli
daniela.peli@piuquado.com

Redazione
Francesca Ferrari, Rita Gualmi, Sara Bassini
francesca.ferrari@piuquado.com

Grafica
Francesca Fiumara, Elena Bertacchini
ufficiografico@piuquado.com
ufficiografico2@piuquado.com

Consulenza gastronomica e realizzazione ricette
Maestri Pasticceri
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
chef Umberto Cozzalino
chef Riccardo Ferrari

Fotografia
Sandro Goldoni, Elena Bertacchini

Collaboratori
Davide Falconi

Responsabile Pubblicità
Silvana Carbone tel. 059/821945
silvana.carbone@piuquado.com

Cristina Odorici (segreteria)
ufficiocommerciali@piuquado.com

Ufficio Abbonamenti
Sandra Cavazzuti (responsabile)
tel. 059/821945
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauseo
antonietta.rauseo@piuquado.com

Distributore per l'Italia
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
tel. 02/660301, telefax 02/66030320

Distributore per l'estero
SO.DI.P. SpA
Via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (MI)
Tel +3902/66030400, Fax +3902/66030269
e-mail: sies@sodip.it
www.siesnet.it

Stampa
ELCOGRAF spa, via Mondadori, 15
Verona

Autorizzazione del Tribunale di Modena n.
1458
del 25/1/1999 - ISSN 1128-0719

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta. Testi e immagini, anche se non pubblicati, non si restituiscono.



RE PANETTONE®

La manifestazione dedicata al panettone taglia il traguardo della decima edizione milanese e della terza napoletana. Le date da segnare in agenda sono **25 e 26 novembre a Milano e 2 e 3 dicembre a Napoli**. L'edizione milanese si terrà nella nuova sede, presso la Fabbrica Orobia 15, con un programma ricco di eventi fra cui anche il lancio della Certificazione Re Panettone®, l'iniziativa pensata per offrire agli amanti del dolce milanese prodotti freschi durante tutto l'anno, presso le sedi dei pasticciatori aderenti. L'elemento distintivo dei prodotti certificati tutto l'anno sarà un bollo con ologramma. Entrambi gli appuntamenti prevedono esposizione e vendita, momenti di degustazione, incontri con i pasticciatori, approfondimenti tematici e laboratori sensoriali. Sono attesi quaranta e più pasticciatori a Milano e venticinque a Napoli, tutti pronti a farvi scoprire il meglio della produzione artigianale nazionale.
info: www.repanettone.it



MODENA BENESSERE 25-26 NOVEMBRE FESTIVAL

L'appuntamento con il benessere a 360 gradi è fissato a ModenaFiere, dove vi attenderanno oltre 200 espositori specializzati in discipline bio-naturali. Fra le novità dell'edizione 2017 segnaliamo uno spazio riservato alle proposte gluten free, dove i celiaci potranno trovare prodotti e servizi delle migliori aziende del settore con nuove idee per l'uso degli alimenti senza glutine.
info: www.modenabenessere.it

PIOGGIA DI STELLE PER IL GRUPPO ID AL SUPERIOR TASTE AWARD 2017

Tre Stelle d'oro per Industria Dolciaria Borsari (Gruppo Muzzi), che ha ottenuto il massimo riconoscimento alla qualità dei prodotti, attribuito a livello mondiale dall'International Taste and Quality Institute (iTQi) di Bruxelles, ai marchi Muzzi Antica Pasticceria, Giovanni Cova & C., Borsari e Scar Pier. L'Istituto ha attribuito le Tre Stelle al Panettone Imbottito al Passito di Pantelleria delle Cantine Miceli, oltre che al Pandoro Classico dell'azienda artigianale Muzzi Antica Pasticceria, attiva dal 1795. Le Tre Stelle sono state assegnate anche al Pandoro Classico delle rispettive aziende: Giovanni Cova & C., emblema del gusto milanese, Borsari, che si ispira alla tradizione dei dolci di Verona, e Scar Pier, che prende origine dal maestro pasticciere Pietro Scarpato.



Corsi e scuole

• CASTALIMENTI

La pasticceria del benessere **6-7 novembre**
Panettone e lievitati moderni
Dal 6 al 9 novembre

La decorazione delle torte: il cornetto e altre tecniche **9-10 novembre**
Corso base di cioccolateria

Dal 20 al 24 novembre
www.castalimenti.it

• ARTE DOLCE

Panettone, pandoro e specialità natalizie

6-7-8 Novembre

La pasticceria senza glutine e senza latte **13-14 Novembre**

La piccola pasticceria dell'eccellenza

13-14-15 Novembre

La pasticceria vegana - Livello base

20-21-22 Novembre

www.artedolce.it