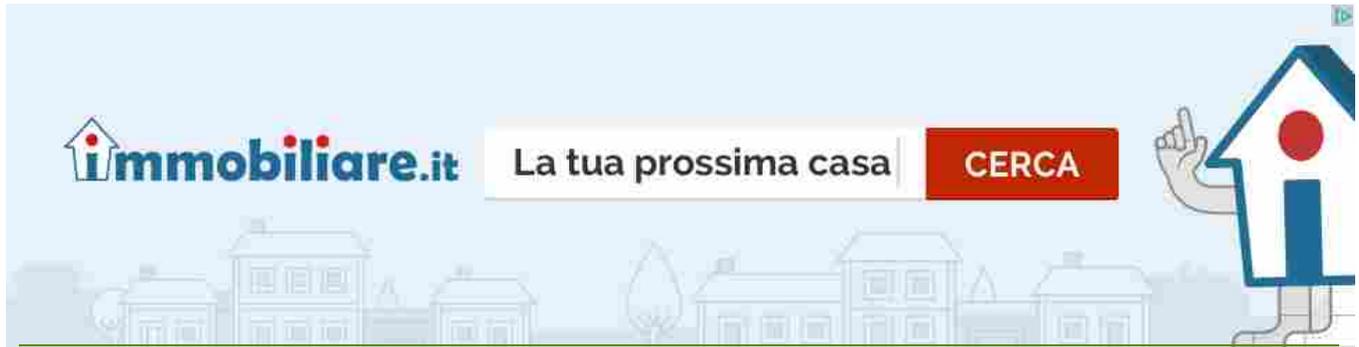


informazione pubblicitaria



ANSA.it > Terra&Gusto > Dolce & Salato > Gambero Rosso e Domori insieme per formazione pasticceri

Gambero Rosso e Domori insieme per formazione pasticceri

Al via all'Academy Roma corsi per amatori e professionisti



Redazione ANSA TRIESTE 04 febbraio 2020 14:50 [Scrivi alla redazione](#) [Stampa](#)



Gambero Rosso e Domori insieme per formazione pasticceri - RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE

TRIESTE - Apprendere le tecniche di lavorazione di pasticceria attraverso un prodotto di qualità: al via la collaborazione tra Domori, realtà d'eccellenza nel mondo del cioccolato super premium, e Gambero Rosso. A partire da metà febbraio l'Academy Roma, Scuola di cucina professionale e per appassionati, ospiterà corsi di formazione per amatori e professionisti futuri manager del settore enogastronomico e della

informazione pubblicitaria



DALLA HOME TERRA&GUSTO

Spreco alimentare: Coop, donato cibo per 7,5 milioni pasti

[In breve](#)



Gambero Rosso e Domori insieme per formazione pasticceri

[Dolce e Salato](#)

Le famiglie sprecano meno cibo, nel 2020 calo del 25%

[In breve](#)

Olio: Unaprol, Nicola di Noia è il nuovo direttore generale

[In breve](#)

pasticcera. "Questo sodalizio darà la possibilità sia ai nostri allievi di apprendere le più avanzate tecniche di lavorazione di pasticceria attraverso un prodotto di altissima qualità; sia ai consumatori più attenti di scoprire le innumerevoli declinazioni del cacao in purezza e di trasformarlo in deliziose ricette grazie ai nostri corsi per appassionati", ha detto questa mattina nel corso della conferenza stampa di presentazione della nuova iniziativa Paolo Cuccia, presidente di Gambero Rosso. "Il Gambero Rosso rappresenta una parte importante della storia dell'enogastronomia italiana e della riscoperta dei sapori e delle tradizioni della cucina di questo Paese, ha aggiunto dal canto **Riccardo Illy**", ha commentato dal canto suo **Riccardo Illy**, presidente del Polo del Gusto. Soddisfazione anche da parte del a.d. di **Domori**, Andrea Macchione. "Siamo fieri - ha sottolineato - di inaugurare questa partnership dedicata all'alta formazione, un tema per noi strategico e in cui **Domori** investe molto". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione Stampa



Asiago Dop, crescono i consumi in Italia
Prodotti Tipici

AgriUE

vai alla rubrica

Ue, stop deroghe Romania e Lituania su pesticidi nocivi api

Sostenibilità



TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



Se investissi solo 200€ sui titoli Amazon, potresti essere milionario tra qualche anno. Ecco perchè [INVESTI ORA](#)



Ecco come difendere la casa dai ladri. Verisure in promo -50%. Calcola il preventivo [verisure.it](#)



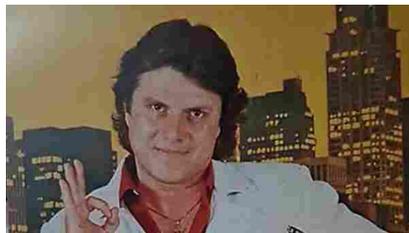
Qualità alberghiera, libertà e Nucleo Alzheimer: scegli Adriano Community... [Proges](#)



I prezzi degli pneumatici online potrebbero sorprenderti [Pneumatici Link Sponsorizzati](#)



Azioni Amazon: bastano solo 200€ per ottenere un secondo stipendio fisso... [investimentosaggio.com](#)



Morto Franco Rosi, voce del 'telegattone' - Cultura & Spettacoli



Incredibili ricompense per gli italiani nati tra il 1941 e il 1981 [Survey Compare](#)



5€/mese di sconto per sempre su Internet



Burioni: "Se il coronavirus ha 3% di mortalità"

Etichettatura: Commissione Ue presenterà proposte a marzo

Sostenibilità



Efsa, in Ue peste suina in lenta progressione

Economia



BANDO Calabria: aiuti a promozione comparto olivicolo

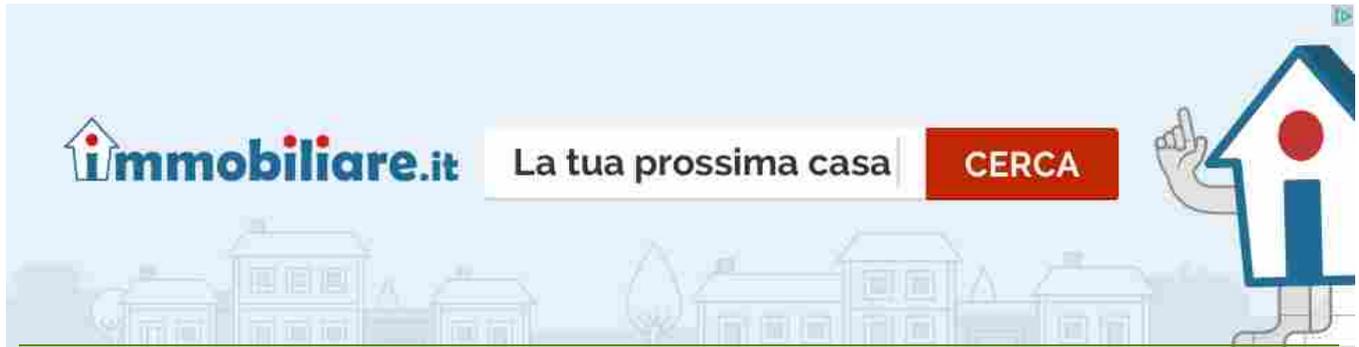
Territori e Bandi



informazione pubblicitaria



informazione pubblicitaria



ANSA.it > Terra&Gusto > Dolce & Salato > Gambero Rosso e Domori insieme per formazione pasticceri

Gambero Rosso e Domori insieme per formazione pasticceri

Al via all'Academy Roma corsi per amatori e professionisti



Redazione ANSA TRIESTE 04 febbraio 2020 14:50 [Scrivi alla redazione](#) [Stampa](#)



Gambero Rosso e Domori insieme per formazione pasticceri - RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE

TRIESTE - Apprendere le tecniche di lavorazione di pasticceria attraverso un prodotto di qualità: al via la collaborazione tra Domori, realtà d'eccellenza nel mondo del cioccolato super premium, e Gambero Rosso. A partire da metà febbraio l'Academy Roma, Scuola di cucina professionale e per appassionati, ospiterà corsi di formazione per amatori e professionisti futuri manager del settore enogastronomico e della

informazione pubblicitaria



DALLA HOME TERRA&GUSTO

Spreco alimentare: Coop, donato cibo per 7,5 milioni pasti

[In breve](#)



Gambero Rosso e Domori insieme per formazione pasticceri

[Dolce e Salato](#)

Le famiglie sprecano meno cibo, nel 2020 calo del 25%

[In breve](#)

Olio: Unaprol, Nicola di Noia è il nuovo direttore generale

[In breve](#)

pasticcera. "Questo sodalizio darà la possibilità sia ai nostri allievi di apprendere le più avanzate tecniche di lavorazione di pasticceria attraverso un prodotto di altissima qualità; sia ai consumatori più attenti di scoprire le innumerevoli declinazioni del cacao in purezza e di trasformarlo in deliziose ricette grazie ai nostri corsi per appassionati", ha detto questa mattina nel corso della conferenza stampa di presentazione della nuova iniziativa Paolo Cuccia, presidente di Gambero Rosso. "Il Gambero Rosso rappresenta una parte importante della storia dell'enogastronomia italiana e della riscoperta dei sapori e delle tradizioni della cucina di questo Paese, ha aggiunto dal canto **Riccardo Illy**", ha commentato dal canto suo **Riccardo Illy**, presidente del Polo del Gusto. Soddisfazione anche da parte del a.d. di **Domori**, Andrea Macchione. "Siamo fieri - ha sottolineato - di inaugurare questa partnership dedicata all'alta formazione, un tema per noi strategico e in cui **Domori** investe molto". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione Stampa

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



Se investissi solo 200€ sui titoli Amazon, potresti essere milionario tra qualche anno. Ecco perchè [INVESTI ORA](#)



Ecco come difendere la casa dai ladri. Verisure in promo -50%. Calcola il preventivo [verisure.it](#)



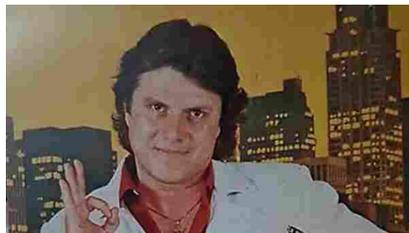
Qualità alberghiera, libertà e Nucleo Alzheimer: scegli Adriano Community... [Proges](#)



I prezzi degli pneumatici online potrebbero sorprenderti [Pneumatici Link Sponsorizzati](#)



Azioni Amazon: bastano solo 200€ per ottenere un secondo stipendio fisso... [investimentosaggio.com](#)



Morto Franco Rosi, voce del 'telegattone' - Cultura & Spettacoli



Incredibili ricompense per gli italiani nati tra il 1941 e il 1981 [Survey Compare](#)



5€/mese di sconto per sempre su Internet



Burioni: "Se il coronavirus ha 3% di mortalità"



Asiago Dop, crescono i consumi in Italia
[Prodotti Tipici](#)

AgriUE

vai alla rubrica

Ue, stop deroghe Romania e Lituania su pesticidi nocivi api

[Sostenibilità](#)



Etichettatura: Commissione Ue presenterà proposte a marzo

[Sostenibilità](#)



Efsa, in Ue peste suina in lenta progressione

[Economia](#)



BANDO Calabria: aiuti a promozione comparto olivicolo

[Territori e Bandi](#)



informazione pubblicitaria



GALA D'AUTUNNO PER CLUB CRIOLLO

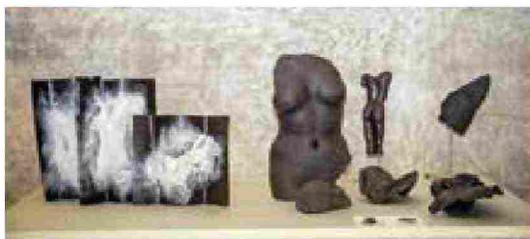


Nella sua veste di promotore tecnico e ideatore, il **Club Criollo** ha organizzato in novembre a Roma il **Gala d'Autunno a Villa Medici**, sede dell'Accademia di Francia, in collaborazione con istituzioni diplomatiche e culturali ufficiali di Italia e Francia. Il Club – nelle persone di **Domenico Biscardi** e **Bénédicte de Chambure** – dal 2013 valorizza, infatti, il patrimonio culturale dei due Paesi, i saper fare artigianali ed industriali di qualità, la filiera del cacao e del cioccolato, per facilitare i contatti e gli scambi, e favorire lo sviluppo commerciale.

Il Gala ha messo in risalto la **corrispondenza artistico-culturale tra il calco in arte e lo stampo in pasticceria**. Villa Medici ha infatti inaugurato, in collaborazione con il Museo del Louvre, la mostra **Un'Antichità Moderna** (fino al prossimo 1° marzo), a cura

di Jean-Luc Martinez ed Elisabeth Le Breton, che accoglie una collezione di preziose riproduzioni in gesso francesi, realizzate a partire dal XVI secolo, di statue marmoree dell'Antichità classica.

Da qui l'idea di abbinare alla visita privilegiata della mostra una degustazione guidata, ospitando pasticciere e cioccolatieri italiani e francesi, con il consueto savoir faire artistico e dolciario proprio delle serate del Club. Erano presenti **François Daubinet**, pastry chef executive di Fauchon; **Julien Rive Torrens**, pastry chef executive dell'Hotel Hyatt Regency Paris Etoile; **Andrea Tortora**; **Chocolat Colas**, specialista in sculture di cioccolato a stampo, e **Giorgia Pancirolli**, di Velo Pasticceria al The First Hotel Roma Dolce. E poi c'erano i membri del Club Criollo, 60 persone circa, tra imprenditori, storici dell'arte, diplomatici, artisti, ristoratori e medici, oltre a giornalisti, autorità e addetti del settore culturale, enogastronomico, alberghiero e dell'artigianato.



IL CIOCCOLATO IN MENU

L'esclusivo menu ha previsto una tavoletta gigante da condividere, con inclusione di frutta secca e semi **Domori** Camerun 66%, realizzata da Torrens. Interpretazione all'italiana per Tortora, che ha presentato un gianduiotto con Cacao **Domori** Sambirano, cacao rosso 22/24%, cioccolato al latte Morogoro 38% e pasta di nocciola chiara Piemonte IGP. Chocolat Colas ha proposto dei cioccolati drappeggiati, ispirandosi

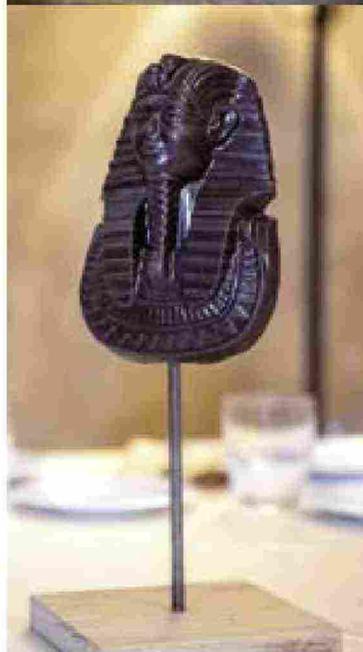
alle tecniche del *moulage* nell'arte della scultura, con ganache fondente e infusione di zenzero fresco. **Daniele Dell'Orco**, per Cacao Crudo, ha presentato una tavoletta al limone di Siracusa IGP con cacao Criollo non tostato. **Domori** ha portato la spalmabile alla nocciola del Piemonte IGP su pane di **Francesco Arnesano**, mentre Pancirolli ha offerto una creazione con Absolu Crystal, cioccolato bianco 35% e biondo, con vaniglia, yuzu e pasta di arachidi. Daubinet si è ispirato, infine, alle isole Eolie per la sua Torta Stromboli: pasta dolce di cacao, pralinato croccante, ganache cremosa alle bacche di batak e cialda croccante di granella di cacao caramellato.

A COLAZIONE CON FABRIZIO FIORANI

Con l'invito mattutino nelle sale di **Velo**, concept di alta pasticceria all'interno del The First Hotel Roma Dolce, abbiamo apprezzato il carattere più contemporaneo dell'iniziativa del Club. Merito del *sense of belonging* e del concetto di modernità espressi sia negli interni della sala di pasticceria, sia nell'eleganza della proposta del Best Pastry Chef Asia **Fabrizio Fiorani**, resident per un giorno in via del Corso. Con una sua "personale" (per restare in tema artistico) di piccola pasticceria italiana, il pastry chef ha "servito" la propria idea di dolcezza italiana contemporanea, senza rinunciare allo stile internazionale che lo contraddistingue.



Con la pralina in degustazione anche la sera prima, ha racchiuso in soli 5 g con sottilissima camicia tutto il gusto della modernità, puntando ad una connotazione artistica e internazionale: prali-



nato di arachidi e cioccolato allo yuzu. “Contemporanea perché leggermente meno grassa – ha definito Fiorani la sua proposta –, ma con gusto italiano. Ho usato solo olio extra vergine d’oliva e sapori come tiramisù, caffè e pistacchio. Senza dimenticare l’influenza dei miei ultimi cinque anni a Tokyo”. Ispirazione nipponica accanto al gusto classico, dunque: tra le altre, c’era infatti il cake Terai, omaggio al giapponese Relais Desserts Noriniko Terai, che ha colpito per scioglievolezza, eleganza della decorazione e gusto ben definito. A mettere tutti d’accordo la rivisitazione di un *must* della tradizione romana quale la crostata ricotta e visciole: piccolo dolce della memoria, è diventata una mini *sablé* al cacao con mousse di ricotta, gel di visciole e amarene ed una creativa piastrina in cioccolato con QR code attivo. E, per finire, un “iconico” piccolo maritozzo con panna, profumato all’arancia, e l’inedita sbrisolona al pistacchio e caffè, per ribadire il ruolo del lusso degli ingredienti nei suoi dessert di successo.

FIASCONARO E IL SAPER FARE DOLCIARIO DI SICILIA

In occasione dell’inaugurazione della mostra “Un’Antichità Moderna”, il Club Criollo ha arricchito l’esclusivo banchetto con dolci siciliani, invitando a Villa Medici i **Fiasconaro**, testimoni di una lunga storia di dolcezza, iniziata negli anni ‘50 nel Parco delle Madonie, a Castelbuono, Pa. Abbiamo incontrato **Nicola Fiasconaro** in una delle più maestose sale in Villa, ed è stato lui a spiegarci come è nata la collaborazione con il Club.

Testimonianze letterarie e storiche riportano che il generale romano Lucio Licinio Lucullo era noto per sedurre i palati della sua epoca ed è

stato il primo a importare in Occidente le piante del ciliegio e dell’albicocco, che con i loro frutti ancora oggi impreziosiscono molti dei dolci firmati Fiasconaro. Di qui il legame che esiste tra il patrimonio dolciario di Sicilia e Villa Medici. Nicola ha quindi messo in scena un banchetto degno di Lucullo, ricreando un *atelier* del dolce siciliano fatto di profumi e creatività iconica, tra argenteria e cristalleria classica. “Dal nostro piccolo borgo medievale delle Madonie, siamo giunti a Roma a rendere omaggio a Italia e Francia, ricchi di storia, cultura e famosi per le arti culinarie – spiega Nicola –. Per noi essere qui è una bella emozione, è una sfida e la accettiamo con piacere. Con mio figlio **Mario** abbiamo il privilegio di offrire a circa 100 commensali la nostra esperienza pluridecennale”. Ed ecco cannoli, cubaite, torroncini e frutta Martorana, accompagnati da un trionfo di frutta secca, tra mandorle, pistacchi e sesamo, e tanto tanto cioccolato della contea di Modica. Il panettone è stato il principe della serata, il tradizionale alto a fungo meneghino e, in onore di Lucullo, nelle versioni albicocche e ciliegie ed albicocche e cioccolato. Regina indiscussa, la cassata.

Riferendosi alla sua cassata e citando Salvatore Guli – che intorno al 1870 “ebbe l’idea di sostituire la pasta dolce con il pan di Spagna e la pasta reale e di guarnire la nuova cassata con una coreografica disposizione di frutta candita” (dal “Dizionario di Pasticceria Artigianale”, Chiriotti Editori) – Nicola si è concesso una riflessione sul concetto di modernità in pasticceria.

“L’antichità è ricchezza e non esiste, infatti, angolo di Sicilia in cui non possiate trovare tradizioni pasticciere e ricette storiche legate soprattutto al rito cristiano, alle case aristocratiche e ai

conventi. Come la frutta Martorana, preparata per la prima volta nel convento della Martorana a Palermo, con pasta reale a base di farina di mandorle e zucchero.

E poi c’è la modernità”. Al riguardo, Nicola afferma con chiarezza: “La modernità è data dal confronto con la scienza e le tecnologie alimentari, che oggi è fondamentale. E abbiamo un giacimento di storia di cui sono un orgoglioso sostenitore: prendi la parte buona che c’è in Sicilia, vai a Monreale, vai a Cefalù con le sue meravigliose cattedrali... È una ricchezza culturale immensa! Poi c’è il cibo. Qui per modernità si intende lo studio scientifico di quanto oggi non è più solo un’esigenza e parliamo di salutistica e nutraceutica. Zuccheri e grassi, ad esempio, devono avere bilanciamenti differenti rispetto a quelli delle ricette storiche”.

“Un attento pasticciere – prosegue – deve avere la sensibilità di mettere in gioco la storia dolciaria millenaria (della Sicilia, in questo caso), ma senza sconvolgere nulla, comprendendo le tendenze alimentari attuali e armonizzando le componenti di una ricetta in maniera più equilibrata, in vista del benessere fisico alimentare. Noi investiamo molto in sicurezza alimentare. E se in passato si eccedeva con lo zucchero, oggi abbiamo una tecnologia del freddo eccezionale e non dobbiamo più prevedere, per esempio, 7 hg di zucchero per 1 kg di ricotta. Ne bastano 200 g”. Lo stesso cannolo a fine cena era servito in formato *mignon* e farcito con crema di ricotta di pecora con una piccola percentuale di capra, più leggera. Nicola ha confessato di essere sensibile ad ogni forma di arte. Anche i profumi al mattino in campagna, dove vive, suscitano in lui grande emozione. Arte è però un termine troppo abusato e preferisce concentrarsi su un altro concetto, in sintonia con quanto lo stesso Club Criollo promuove: “Il saper fare è la cosa più importante. Abbiamo avuto la possibilità di innamorarci di un mestiere e di essere sensibili all’alimentazione. Di far emozionare le persone nel mangiare durante occasioni conviviali”. E anche questa è una forma d’arte, seppur minore.

Concludiamo la chiacchierata con un consiglio, rivolto a tutti i giovani che si avvicinano a questo mondo. “Meglio non strafare – esorta Nicola – ma fare l’essenziale, che significa pulizia e rigore. Per me vuol dire fare le cose in modo che i commensali possano assaggiare ed apprezzare. Il voler rendere ancora più prezioso un dolce porta con sé il rischio di sbilanciare le armonie tra le componenti della ricetta”. www.clubcriollo.com



Nicola e Mario Fiasconaro, con Domenico Biscardi.

Chiara Mancusi



MENU

LA CUCINA ITALIANA



PROVA I
CORSI DIGITALI
gratis!



SEARCH

RICETTE NEWS STORIE TUTORIAL LIFESTYLE VIDEO LA SCUOLA

ACCEDI

news eventi

La cena di San Valentino a La Scuola de La Cucina Italiana

07 febbraio 2020

 di La Scuola de La Cucina Italiana redazione



STAMPA 



Sei alla ricerca di una location esclusiva a Milano per la cena di San Valentino? Prenota a La Scuola de La Cucina Italiana: i nostri chef hanno pensato a un menù speciale per festeggiare!

Quest'anno per la cena di **San Valentino** stupisci la persona che ami: prenota a **La Scuola de La Cucina Italiana** e per una serata nella nostra location esclusiva in centro a Milano!

Venerdì 14 febbraio verrà servita nella nostra sala eventi una **cena completa**, preparata direttamente dai nostri chef. Ogni coppia avrà un proprio tavolo e potrà godersi l'intimità del momento.

Il costo è di **60 euro a persona** e, oltre alle preparazioni, è compreso l'accompagnamento del vino e il caffè a fine pasto. La cena inizierà alle 20:00, in Via San Nicolao 7 a Milano (Cadorna).

Menu di San Valentino a #ScuolaLCI

- Aperitivo (mozzarella panata alle olive con emulsione al prezzemolo, mini tartare di Fassona con uovo di quaglia marinato, flan di zucca butternut con fonduta al Parmigiano);
- Risotto al limone con tartare di gamberi rossi e nocciole;
- Filetto di vitello in crosta di senape con crema e chips di topinambur;
- Sfera di cioccolato con cuore di ciliegia.



La cena di San Valentino è organizzata in collaborazione con [Domori](#).

Le prenotazioni possono essere effettuate direttamente online sul sito di La Scuola de La Cucina Italiana, [cliccando qui](#).

cena

dove mangiare a milano

la scuola de la cucina italiana

milano

san valentino

scuola di cucina

hot topic

dolci

carne

uova

verdure

cioccolato

new!



FOODAFFAIRS.IT,
LA
COMUNICAZIONE
NEL
FOOD&BEVERAGE

HOME

FOOD TREND

FOOD INFLUENCER &
BLOGGER

NEWSLETTER

CHI SIAMO

PARTNERSHIP E ADV

CONTATTI

PRIVACY



HOME / 2020 / FEBBRAIO / 4

AL VIA LA COLLABORAZIONE TRA GAMBERO ROSSO ACADEMY E
DOMORI DELLA HOLDING POLO DEL GUSTO – GRUPPO ILLY

AL VIA LA COLLABORAZIONE TRA GAMBERO ROSSO ACADEMY E DOMORI DELLA HOLDING POLO DEL GUSTO – GRUPPO ILLY

PUBLISHED ON 4 FEBBRAIO 2020 BY FOODAFFAIRS.IT



Al via la collaborazione tra **Gambero Rosso Academy** e **Domori** della **Holding Polo del Gusto – Gruppo Illy**.

La realtà d'eccellenza del cioccolato super premium sarà sponsor esclusivo del settore cioccolato per i corsi dell'Academy Roma di Gambero Rosso.

— MEDIA PARTNER



— ADV



Le due aziende rappresentano un vero e proprio riferimento del comparto enogastronomico

italiano: **Domori**, portavoce di una nuova cultura del cacao basata sulla ricerca della qualità e della purezza della materia prima e **Gambero Rosso**, leader della formazione del Wine & Food made in Italy con i suoi corsi amatoriali e professionali per futuri manager del settore.

Da febbraio sarà possibile partecipare ai primi appuntamenti in calendario con i corsi per appassionati presso la Gambero Rosso Academy di Roma:

- Martedì 11 febbraio – *Dolci Al Cucchiaino*
- Giovedì 20 febbraio – *Dolci Di Carnevale*
- Sabato 22 febbraio – *Dolci Di Carnevale Con Mamma* (per mamme e bambini)
- Martedì 25 e mercoledì 26 febbraio – *I Segreti Del Cioccolato*

Il 2 marzo avrà inizio il corso di alta formazione **Professione Pasticcere**, il percorso professionale per acquisire le competenze necessarie per una carriera di successo nel mondo della pasticceria.

Paolo Cuccia, Presidente di Gambero Rosso dichiara "Siamo orgogliosi di questa collaborazione che si

Scopri la pizza di Fra Diavolo, ti aspettiamo in via Bertani 2 a Milano!

APRI

aggiunge alla storica partnership con il Gruppo **Illy** per la pubblicazione, unica in Italia, della Guida Bar. Questo sodalizio darà la possibilità sia ai nostri allievi di apprendere le più avanzate tecniche di lavorazione di pasticceria attraverso un prodotto di altissima qualità; sia ai consumatori più attenti di scoprire le innumerevoli declinazioni del cacao in purezza e di trasformarlo in deliziose ricette grazie ai nostri corsi per appassionati.”

Riccardo Illy, Presidente del Polo del Gusto, commenta: “Il Gambero Rosso rappresenta una parte importante della storia dell’enogastronomia italiana e della riscoperta dei sapori e delle tradizioni della cucina di questo Paese. **Domori** è orgogliosa di entrare a fare parte delle attività di formazione dell’Academy, indispensabili per diffondere una consapevolezza sempre più ampia del valore della qualità dirompente sia come materia prima che come innovazione dei processi”.

Andrea Macchione, Amministratore Delegato di Domori, commenta: “Gambero Rosso è sinonimo di guida alla qualità: siamo fieri di inaugurare questa partnership dedicata all’alta formazione, un tema per noi strategico e in cui **Domori** investe molto. La qualità rigorosa del nostro Brand ci rende sempre più competitivi come scelta tra i professional,

convincendo Pastry Chef, formatori e appassionati.”

📁 FORMAZIONE, SPONSORSHIP E PARTNERSHIP

🔗 GAMBERO ROSSO ACADEMY E **DOMORI**

ARTICOLI CORRELATI



Pam local in partnership con Comitato Croce Rossa di Torino. Consegnati i beni alimentari di prima necessità frutto della settimana di raccolta nei 15 punti vendita di prossimità



Granarolo aderisce all'iniziativa ASVIS Saturdaysforfuture e invita i propri consumatori a suggerire azioni anti-spreco



Il Soave e Volvo Car Italia insieme per sostenibilità: 'Volvo Studio for Taste'



Previous
Asiago DOP, crescono i consumi in Italia nel 2019. Incremento del 1,6% a volume e del 4,9% a valore



Next
2019 in
Glovo Delivery Report 2019: boom di consegne a domicilio (+247% vs 2018)

— ADV

IL GELATO LIBERO

Presidente e fondatore di Domori, **Gianluca Franzoni** si è proposto di infrangere i canoni tradizionali con **Gelato Libre** a Milano, "liberando" la materia prima da latte, panna e uova, e valorizzando le sue qualità attraverso l'acqua di sorgente. Frutto di una passione coltivata fin da bambino, unita a un lavoro ventennale di ricerca e sperimentazione, "la nuova gelateria avanguardista utilizza cacao e frutta secca, gli unici ingredienti a garantire la massima espressione della materia prima, esaltata dall'acqua in termini di aromi e cremosità", spiega Franzoni, ridefinendo il ruolo della filiera, delle tostature e dell'accostamento di ingredienti. Il concetto **farm to cup** (dal campo alla coppetta) si esprime a partire dalla selezione di materie prime, tostate e trasformate in massa di cacao o paste di frutta secca. Otto i gusti: cioccolato Criollo, caramello Salato, pistacchio, nocciola, crema Libre, cioccolato e whisky, tiramisù e Makaron. Tutti proposti in coppetta, biodegradabile e a basso impatto ambientale.



Notizie



Domori e Gambero Rosso insieme per la formazione di qualità. Educare il consumatore è una priorità

4 Feb. 2020, 03:00 | a cura di Gambero Rosso



ULTIME NOTIZIE

DI QUALITÀ DIROMPENTE PARLA RICCARDO ILLY SENZA MEZZI TERMINI, A PROPOSITO DEI PRODOTTI RIUNITI NEL POLO DEL GUSTO CHE DIRIGE. TRA QUESTI, IL CIOCCOLATO DI **DOMORI**, NUOVO PARTNER DI GAMBERO ROSSO PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE E AMATORIALE DELL'ACADEMY.



Campagna Amica apre a Perugia il primo mercato contadino coperto dell'Umbria

PUBBLICITÀ

Gambero Rosso PREMIUM

Accedi a tutti i contenuti delle guide ovunque sei, quando vuoi

PROVALO GRATIS



Dal cono al piatto: il gelato di Geppy Sferra si mangia (anche) al ristorante

Domori e Gambero Rosso insieme

Domori e **Gambero Rosso** insieme all'insegna di un obiettivo comune: lavorare sulla qualità e sul valore della cultura gastronomica. La nuova collaborazione tra le due aziende — **Domori**, portavoce di una nuova cultura del cacao basata sulla ricerca della qualità e della purezza della materia prima e Gambero Rosso, leader della formazione del Wine & Food made in Italy con i suoi corsi amatoriali e professionali per futuri manager del settore — si concretizza dunque in nome di un'offerta formativa ancor più qualificata, a vantaggio di professionisti e amatori. **Domori** sarà infatti sponsor esclusivo del settore cioccolato per i corsi della **Gambero Rosso Academy** di Roma, approfondendo la collaborazione storica di Gambero Rosso con il **Gruppo Illy**, che è proprietario dell'azienda cioccolatiera piemontese e da tempo partner dell'editore per la pubblicazione della guida Bar d'Italia. Nello specifico, il sodalizio prenderà forma già nelle prossime settimane. A livello amatoriale con i primi appuntamenti del calendario di pasticceria in programma alla Città del gusto di Roma (dai dolci di Carnevale ai Segreti del cioccolato, alla lezione sui dolci al cucchiaio: la richiesta è alta, alcune date sono già esaurite, ma consultate il calendario sul sito). E poi, a partire dal 2 marzo, con la nuova edizione del corso di alta formazione **Professione Pasticcere**, dedicato a chi vuole lavorare nel mondo della pasticceria forte di competenze qualificate.



Formaticum a Roma, l'evento dedicato alle rarità casearie



Anche l'Europa investe sulla carne vegetale. E un italiano inventa la finta bistecca stampata in 3D

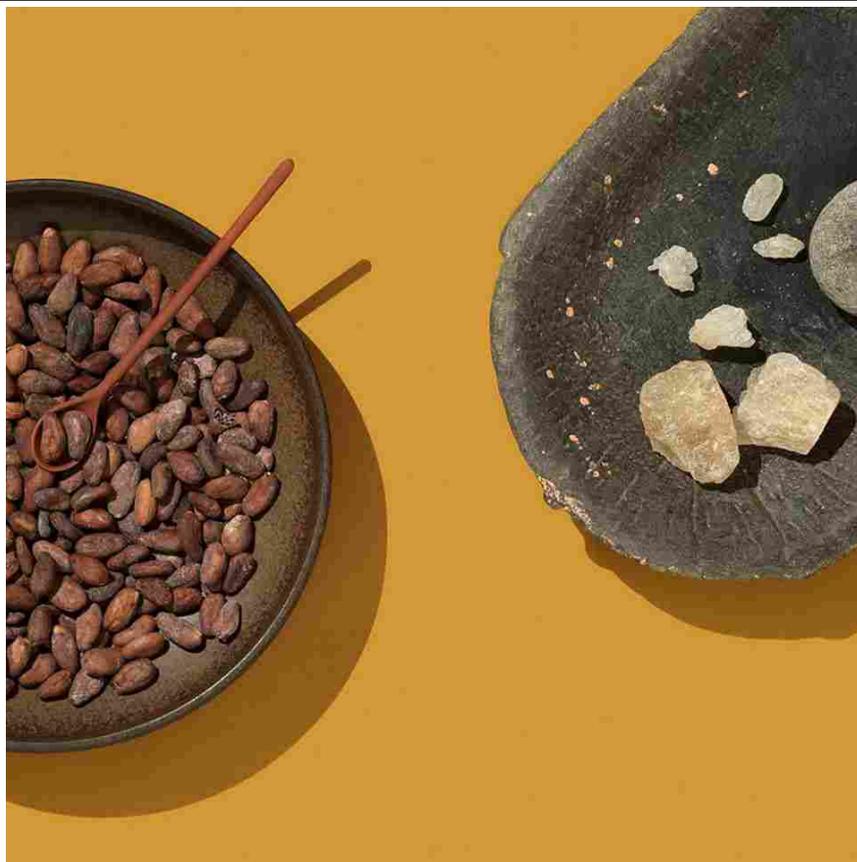


PMI: ecco come diventare Imprese Vincenti. Intesa Sanpaolo in partnership con il Gambero Rosso



Un sodalizio nel nome della formazione di qualità dirompente

E il cioccolato di **Domori** accompagnerà questo percorso, come sottolinea **Paolo Cuccia**, Presidente di Gambero Rosso, nel tracciare le prospettive della partnership: *“Questo sodalizio darà la possibilità sia ai nostri allievi di apprendere le più avanzate tecniche di lavorazione di pasticceria attraverso un prodotto di altissima qualità; sia ai consumatori più attenti di scoprire le innumerevoli declinazioni del cacao in purezza e di trasformarlo in deliziose ricette grazie ai nostri corsi per appassionati.”* Su materia prima e valore dell’innovazione tecnologica punta l’attenzione anche **Riccardo Illy**, che nel **Polo del Gusto** ha riunito l’anno scorso tutte le attività extra caffè controllate dal **Gruppo Illy** (dai vini di Mastroianni ad **Agrimontana**, a **Domori**, con l’idea di acquisire nel prossimo futuro nuovi brand vinicoli e dolciari, per farne delle società solide da quotare singolarmente in Borsa, con il contributo di un nuovo partner finanziario). Il discorso del patron del Gruppo è chiaro: *“Il nostro obiettivo, e in questo siamo allineati con Gambero Rosso, è promuovere la cultura della qualità. E ci piace usare il termine dirompente, per definire una qualità che va oltre i normali accorgimenti quotidiani. In questo senso, lavoriamo su alcuni punti fermi: la qualità superiore del prodotto dev’essere immediatamente percepibile anche da chi non è esperto; l’innovazione tecnologica dev’essere finalizzata a preservare e valorizzare le qualità della materia prima, come nel caso di **Domori**, che concentra le fasi di macinazione, raffinazione e concaggio del cacao in un solo passaggio, attraverso l’utilizzo di un mulino a biglie, che lavora a 45 gradi, e impiega 8 ore, anziché 72, per lavorare il prodotto. Poi c’è il discorso sulla sostenibilità, sociale e ambientale, oltretutto economica”*. E però, sottolinea **Illy**, la qualità dirompente necessita di essere spiegata.



Formare il consumatore per aiutarlo a riconoscere il prodotto

Qui entra in gioco il valore della formazione, che d'ora in avanti vedrà un potente alleato nell'Academy Gambero Rosso: "Entrato in **Illy**, nel 1977, ho intuito subito la necessità di comunicare il prodotto, iniziando dagli addetti ai lavori, per proseguire con i consumatori. L'esito finale di questo lungo percorso è stata la fondazione dell'Università del Caffè, che fa capo a mio fratello Andrea. Allora si trattava di caffè, con **Domori** parliamo di cioccolato, ma il discorso è sempre valido. La formazione è una potente leva di marketing: la pubblicità è istantanea e persuade chi deve acquistare; la formazione, invece, informa, educa e permette di apprezzare la qualità. Chiaramente l'attività dev'essere svolta sul lungo periodo, ci vuole costanza. Ma si raggiungono grandi risultati".

Perfettamente allineato è **Andrea Macchione**, Ad di **Domori**, che evidenzia il ruolo strategico della formazione di settore – per professionisti e appassionati – nel divulgare i valori su cui l'azienda cioccolatiera ha costruito la propria autorevolezza: "Domori investe molto in formazione. Facciamo

periodicamente formazione sui nostri uomini su tutta la rete vendita. Ma abbiamo anche un calendario di open day, consultabile sul sito, per tutti coloro che sono incuriositi dalla nostra attività e vogliono conoscere meglio il cioccolato. Con cadenza mensile apriamo le porte dell'azienda perché tutti possano visitarla, raccontiamo la nostra storia e i nostri prodotti. Proponiamo dei laboratori di pasticceria, anche per bambini, che possono mettere le mani in pasta e scoprire il cioccolato. La collaborazione con l'Academy Gambero Rosso va in questo senso, coinvolgendo sia i pastry chef per una formazione professionale, che gli amatori. Il nostro tasso di crescita nell'ultimo anno è stato molto importante, e questa strategia di comunicazione fondata sulla formazione ha sicuramente contribuito: se si capisce come utilizzare il prodotto, anche nella cucina di casa, si finisce per acquistarlo di più. E anche il retail ne beneficia. Ecco perché vogliamo implementare le nostre attività in questa direzione, formare il consumatore al corretto utilizzo del prodotto, da mangiare in purezza o utilizzare per le preparazioni più varie, dalla cioccolata calda i tazza con un 70% alle torte casalinghe”.

*“Attualmente formiamo più di 10mila appassionati di cucina ogni anno” sottolinea a questo proposito **Dario Paesano**, direttore dell'Academy Gambero Rosso “E la partnership con **Domori** ci fornisce un alleato in più, per continuare a lavorare sulla qualità dell'offerta”.*

Ti può interessare



Magnus Nilsson è il nuovo direttore dell'Accademia di Mad. Chiuso ...



Rinasce il cioccolato di Peyrano a Torino: “Avremo il prestigio de...”

TERRA E GUSTO



Le famiglie sprecano meno cibo, nel 2020 calo del 25%



Nocciole Italiane è boom. Aumentate del 6,3% le vendite nella...



Asiago Dop, crescono i consumi in Italia



COMMENTI



STAMPA

DIMENSIONE TESTO



TERRA E GUSTO

HOME > TERRA E GUSTO > GAMBERO ROSSO E DOMORI INSIEME PER FORMAZIONE PASTICCIERI

Gambero Rosso e Domori insieme per formazione pasticceri

04 Febbraio 2020



Gambero Rosso e Domori insieme per formazione pasticceri

© ANSA

TRIESTE - Apprendere le tecniche di lavorazione di pasticceria attraverso un prodotto di qualità: al via la collaborazione tra Domori, realtà d'eccellenza nel mondo del cioccolato super premium, e Gambero Rosso. A partire da metà febbraio l'Academy Roma, Scuola di cucina professionale e per appassionati, ospiterà corsi di formazione per amatori e professionisti futuri manager del settore enogastronomico e della pasticceria. "Questo sodalizio darà la possibilità sia ai nostri allievi di apprendere le più avanzate tecniche di lavorazione di pasticceria attraverso un prodotto di altissima qualità; sia ai consumatori più attenti di scoprire le innumerevoli declinazioni del cacao in purezza e di trasformarlo in deliziose ricette grazie ai nostri corsi per appassionati", ha detto questa mattina nel corso della conferenza stampa di presentazione della nuova iniziativa Paolo Cuccia, presidente di Gambero Rosso. "Il Gambero Rosso



IL GIORNALE DI SICILIA



SCARICA GRATUITAMENTE LA PRIMA PAGINA



rappresenta una parte importante della storia dell'enogastronomia italiana e della riscoperta dei sapori e delle tradizioni della cucina di questo Paese, ha aggiunto dal canto Riccardo Illy", ha commentato dal canto suo **Riccardo Illy**, presidente del Polo del Gusto. Soddisfazione anche da parte del a.d. di **Domori**, **Andrea** Macchione. "Siamo fieri - ha sottolineato - di inaugurare questa partnership dedicata all'alta formazione, un tema per noi strategico e in cui **Domori** investe molto". (ANSA).

© Riproduzione riservata

I PIÙ LETTI

OGGI



Una siciliana a capo del team che ha isolato il Coronavirus, chi è Concetta Castilletti



La truffa della finta dieta a Palermo: mille vittime e dodici denunciati



Maltempo, in arrivo freddo e venti di burrasca anche in Sicilia



L'oroscopo di oggi, martedì 4 febbraio: cosa dicono le stelle



Palermo, cambio di residenza e domicilio anche via mail: basta file agli sportelli

COMMENTA PER PRIMO LA NOTIZIA

COMMENTA CON **facebook**

NOME *

E-MAIL *

COMMENTO *

Ho letto l'[informativa sulla la tutela della privacy](#) e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali inseriti.

Aggiornami via e-mail sui nuovi commenti

Esegui l'upgrade a un browser supportato per generare un test reCAPTCHA.

INVIA

Perché sta capitando a me?

* CAMPI OBBLIGATORI

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER DEL GIORNALE DI SICILIA.

la tua email

Ho letto l'[informativa sulla la tutela della privacy](#) e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali inseriti.

ISCRIVITI

CONTRIBUISCI ALLA NOTIZIA:



COME UNA VOLTA

via F.lli Rosselli, 20 AA - Novara

Sono stati la curiosità e il desiderio di cambiamento le motivazioni che hanno appassionato al gelato **Donatella Di Stefano**. Un fattore essenziale è stato però l'incontro con **Andrea Vescia**, della scuola tradizionale di gelateria Delicati Equilibri, che l'ha seguita nella formazione fino all'apertura. È nata quindi questa piccola gelateria artigianale e naturale, con annesso un minuscolo laboratorio nel contesto scenografico di piazza Duomo a Novara, nella zona pedonale. Oltre a lei, ci sono **Katia Rossi e Alessia**, mamma e figlia, che producono gelati, granite e ghiaccioli. Con un asso nella manica legato al territorio: nella patria del gorgonzola non poteva infatti mancare questo gusto. @comeunavolta_novara



Da sinistra, Donatella Di Stefano, Andrea Vescia, Katia Rossi e Alessia Pane.

GELATERIA DUOMO

Centro Commerciale L'Aquilone -

Loc. Campo

di Pile - L'Aquila

Ha riaperto in novembre la gelateria della **famiglia Dioletta**, con **Francesco, Enrico, Eleonora, Sara e Luca**. L'Aquilone è diventato il punto di riferimento per la città e, per l'occasione, la gelateria ha cambiato abito: la vetrina si affaccia sulla galleria con 44 vaschette, delle quali 14 senza latte e derivati, mentre nel laboratorio sul retro, di circa 30 m², si producono semifreddi. Nel punto vendita lavorano quattro persone full time. "I gelati vengono realizzati nel laboratorio

centralizzato di oltre 100 m², dove abbiamo installato un impianto fotovoltaico da 20 kw, per la produzione di energia elettrica e una torre di raffreddamento per i macchinari, che economizza al 100% l'acqua - spiega Francesco Dioletta -. Già nel 2019 impiegavamo coperte personalizzate in materiale compostabile e biodegradabile, e ci stiamo preparando a passare del tutto al compostabile. Dei miei 5 figli, 4 lavorano al mio fianco nell'azienda di famiglia, fondata nel 1985 da me e mia moglie (la quinta figlia è ancora piccola con i suoi 8 anni) e ora festeggiamo 35 anni di attività. Nel 2018 abbiamo aderito all'operazione trasparenza. È infatti nostra convinzione che il gelato debba essere buono



La famiglia di Francesco Dioletta della Gelateria Duomo a L'Aquila, con 4 dei 5 figli.



Francesco con le sue collaboratrici.

senza scorciatoie: il rispetto per le materie prime è essenziale. Non seguiamo quella che riteniamo la moda del km 0, ma ricerchiamo l'eccellenza e la trasparenza totale".

gelaterieduomo.it

GELATERIA ANTICA TORRE

via Alberganti, 8 - Omegna, VCO

Vent'anni dopo l'apertura a Pella, No, gli stessi titolari **Marco e Antonella Ninno** danno vita a questa gelateria nel centro della città vecchia, all'interno della via Alberganti, conosciuta anche come la Via del Bütter, la via del Burro. Il locale, che rispecchia le vecchie case del luogo con soffitto in legno e pareti con pietra a vista, si caratterizza, come già il primo punto vendita,



per la produzione artigianale al 100%. L'assortimento spazia dai gusti classici come cioccolato, crema, pistacchio e nocciola IGP, a sapori più ricercati come cannella, liquirizia, viola e cioccolato alla grappa, oltre a creazioni originali come San Giulio, variegato all'amaretto, o la Pànera, dolce tipico genovese al caffè, abbinato con la focaccina di Nonio in pasta frolla. La produzione include frappè da accompagnare alle crêpe dolci e salate preparate al momento. La qualità costante nella produzione è garantita da un lavoro familiare portato avanti dai figli Eleonora ed Emanuele.

gelateriaanticatorre.com/

IL GELATO DI MASTRO CIANURI

via Ruggero d'Andreotto 19/M - Perugia

Nuovo look e nuovi gusti da **Gianpaolo Cianuri**, Maestro della Gelateria Italiana, docente di gelateria alla Scuola della Gelateria Italiana di Perugia. La riapertura, avvenuta a metà novembre, si affianca al negozio del centro storico di piazza Matteotti 17, in cui si propongono gelati, specialità di cioccolateria e pasticceria, crêpe, infusi e tisane. La nuova gelateria spazia su 250 m² di punto vendita, oltre a 250 m² tra laboratori e magazzini. Qui operano Gianpaolo, che fa il gelato; **Alice Cianuri**, che si occupa della cioccolateria; **Giampaolo Tognon**, esperto di pasticceria e lievitati; **Gabriele Patta**, impegnato nei semifreddi e in gelateria, mentre per la parte manageriale ci sono **Giorgia Cianuri** e **Fernanda Bongarzone**, moglie di Gianpaolo. Oltre ai gelati, si gustano prelibatezze a colazione e all'ora dell'aperitivo e le pizze, il tutto preparato nei laboratori con lievito madre e farciture gourmet, e a ciò si aggiungono caffè e cocktail. "Il locale – spiega Giampaolo – è ideale per una pausa caffè e per gli estimatori del 'bere bene'. Proprio per questo c'è un corner dedicato alla *cocktail culture*. Tra le novità spicca l'attenzione alla ricerca di prodotti originali, sia nella liquoristica sia negli ingredienti, destinati a creare miscele inedite".

gelateriacianuri.it

GELATO LIBRE

via Giosuè Carducci, 12 - Milano

Presidente e fondatore di **Domori**, **Gianluca Franzoni** si è proposto di infrangere i canoni tradizionali con Gelato Libre, "liberando" la materia prima da latte, panna e uova, e valorizzando le sue qualità attraverso l'acqua di sorgente. Frutto di una pas-

sione coltivata fin da bambino, unita a un lavoro ventennale di ricerca e sperimentazione, "la nuova gelateria avanguardista utilizza esclusivamente cacao e frutta secca, gli unici ingredienti a poter garantire la massima espressione della materia prima, esaltata dall'acqua in termini di aromi e cremosità", spiega Franzoni, ridefinendo il ruolo della filiera, delle tostature e dell'accostamento di ingredienti. Il concetto **from farm to cup** (dal campo alla coppetta) si esprime a partire da un'accurata selezione di materie prime, tostate e trasformate in massa di cacao o paste di frutta secca. Otto i gusti: cioccolato Criollo, caramello Salato, pistacchio, nocciola, crema Libre, cioccolato e whisky, tiramisù e Makaron. Tutti proposti solo in coppetta, biodegradabile e a basso impatto ambientale.

[@gelatolibre](https://www.instagram.com/gelatolibre)



CAMPIONI IN ERBA 2020

Primo anniversario di peso per il concorso Campioni in Erba, che quest'anno celebra la sua 5^a edizione. L'evento, ideato e organizzato da **Andrea Vescia**, docente e fondatore della scuola **Delicati Equilibri**, avrà luogo il **3 febbraio**, presso la **Pasticceria Verga** di Giussano, Mb, che accoglierà i 20 concorrenti che si sfideranno nella realizzazione del miglior gelato alla mandorla.

A completare il programma, che godrà anche quest'anno della media partnership di "Pasticceria Internazionale" e "TuttoGelato", presentazioni e ospiti di rilievo. La data ultima per le iscrizioni è fissata per il 20 gennaio.

delicatiequilibri.it



DA CAROLINA E GINA

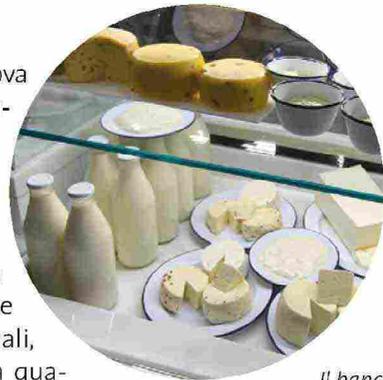
piazza Duomo 28 - L'Aquila

È questo il nome della latteria inaugurata in luglio grazie ad un progetto patrocinato dall'Associazione Regionale Allevatori (ARA), che garantisce una filiera cortissima del latte. A idearlo un esperto come **Sergio Colalucci**, già campione del mondo di gelateria, da anni consulente di **Michele Morelli**, che alla fortunata esperienza del Gran Caffè dell'A-



Da sinistra dietro, Michele Morelli, Alessandro Crispini, Vincenzo Atofia, Gianmarco Bottino, Sergio Colalucci e Giacomo Romagnoli a L'Aquila.

quila ha affiancato questa nuova avventura artigianale con **Gianmarco Bottino**. In collaborazione con l'ARA, Morelli e Bottino hanno infatti adottato una parte dell'allevamento a Paganica, Aq, per cui L'Associazione stessa ha redatto un disciplinare per l'alimentazione degli animali, al fine di avere un latte di alta qualità. Con questo si produce il gelato, oltre a venderlo sfuso con i suoi derivati. A novembre è stata presentata la collezione invernale, per cui Colalucci ha messo a punto più gusti: crema di cachi; fondente, arancia e cannella; ricotta, datteri e liquore Strega; pistacchio salato. Menzione speciale per le materie prime, oltre il latte delle mucche aquilane, ovvero il cioccolato Valrhona, il pistacchio del Feudo San Biagio e il pane di Nico Romito, presente in negozio. Il punto vendita è di circa 50 m², con un banco vetrina per 24 gusti di gelato e uno per salumi e formaggi. Il laboratorio è interno, distinto dall'area vendita, e lavora attraverso strumentazione Carpigiani, che consente di pastorizzare latte crudo e realizzare prodotti caseari e gelato in sede.



Il banco con latticini e formaggi.

E.B.

CHOCODAYS, IL FORMAT DEDICATO ALLE GELATERIE ITALIANE



Il format innovativo Chocodays porta il gelato al cioccolato in gelateria grazie ai Choco Commandos di **Callebaut**. Il programma prevede una serie di attività per promuovere e far scoprire tutti gusti del gelato al cioccolato, spaziando dai 6 ai 16 gusti, con una vetrina ricca di colore e gusto. Il tutto per dare vita ad una grande festa per il palato e per gli occhi. callebaut.com



LA SOLUZIONE PER RAZIONALIZZARE LA PRODUZIONE



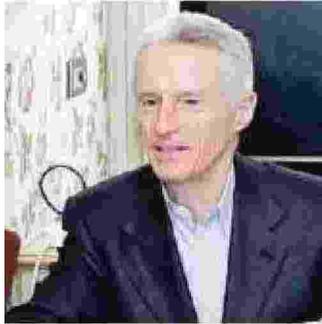
Martellato presenta **I Microforati band**, fasce in silicone microforato che, abbinata agli stampi inox, garantiscono cottura omogenea e senza umidità, sformatura senza rotture, texture regolare ed elegante. Le fasce consentono una maggiore efficienza produttiva, semplificando i passaggi e riducendo i tempi di circa il 30%; cottura omogenea e senza imperfezioni, consentendo la fuoriuscita dell'umidità; sformatura veloce senza rotture, sia a caldo che a freddo; riduzione degli sprechi e dei costi, minimo spazio di stoccaggio e facile gestione. La loro adattabilità a tutte le forme e a tutte le ricette permette inoltre bordi sottili e dritti che non collassano, perché sostenuti dalla fascia. martellato.com

IL POLO DEL GUSTO DI RICCARDO ILLY

Gambero Rosso-Domori un'alleanza per formare i nuovi pasticceri stellati

TRIESTE. Apprendere le tecniche di lavorazione di pasticceria attraverso un prodotto di qualità: al via la collaborazione tra Domori, realtà d'eccellenza nel mondo del cioccolato super premium, e Gambero Rosso.

A partire da metà febbraio l'Academy Roma, Scuola di cucina professionale e per appassionati, ospiterà corsi di formazione per



Riccardo Illy

amatori e professionisti futuri manager del settore enogastronomico e della pasticceria. «Questo sodalizio darà la possibilità sia ai nostri allievi di apprendere le più avanzate tecniche di lavorazione di pasticceria attraverso un prodotto di altissima qualità; sia ai consumatori più attenti di scoprire le innumerevoli declinazioni del cacao in purezza e di trasformarlo in deliziose ricette grazie ai nostri corsi per appassionati», ha detto ieri mattina nel corso della conferenza stampa di presentazione della nuova iniziativa Paolo Cuccia, presidente di Gambero Rosso.

«Il Gambero Rosso rappresenta una parte importante della storia dell'eno-

gastromia italiana e della riscoperta dei sapori e delle tradizioni della cucina di questo Paese, ha aggiunto dal canto Riccardo Illy», ha commentato dal canto suo Riccardo Illy, presidente del Polo del Gusto. Soddisfazione anche da parte del ad di Domori, Andrea Macchione. «Siamo fieri - ha sottolineato - di inaugurare questa partnership dedicata all'alta formazione, un tema per noi strategico e in cui Domori investe molto».

Il Polo del gusto guidato da Riccardo Illy, di cui fa parte Domori, comprende anche i marchi Agrimontana, Domori, Mastrojanni, Damman Frères e Fgel. Il Polo punta a una decisa crescita internazionale.



ECCELLENZE

Gambero Rosso Academy e Domori insieme per la formazione

Ferroni a pag. 14



Da sinistra, Riccardo Illy e Paolo Cuccia

Gambero Rosso Academy e Domori insieme per la formazione

DI GIANFRANCO FERRONI

Si parte l'11 febbraio con un corso dedicato ai dolci al cucchiaio: Gambero Rosso Academy e Domori, della holding Polo del Gusto, Gruppo Illy, hanno annunciato una collaborazione strategica dove la realtà d'eccellenza del cioccolato super premium sarà sponsor esclusivo per i corsi dell'Academy Roma di Gambero Rosso. Ieri a Roma c'erano il presidente di Gambero Rosso Paolo Cuccia e il numero uno del Polo del Gusto Riccardo Illy, a nome delle due aziende che rappresentano un vero e proprio riferimento del comparto enogastronomico italiano: Gambero Rosso, leader della formazione del Wine & Food made in Italy con i suoi corsi amatoriali e professionali per futuri manager del settore, e Domori, portavoce di una nuova cultura del cacao basata sulla ricerca della qualità e della purezza

della materia prima. Il 2 marzo avrà inizio il corso di alta formazione Professione Pasticcere, il percorso professionale per acquisire le competenze necessarie per una carriera di successo nel mondo della pasticceria. Cuccia ha dichiarato, dopo aver ricordato l'amicizia ultraventennale con Riccardo Illy, di essere «orgoglioso di questa collaborazione che si aggiunge alla storica partnership con il Gruppo Illy per la pubblicazione, unica in Italia, della Guida Bar. Questo sodalizio darà la possibilità sia ai nostri allievi di apprendere le più avanzate tecniche di lavorazione di pasticceria, attraverso un prodotto di altissima qualità, sia ai consumatori più attenti di scoprire le innumerevoli declinazioni del cacao in purezza e di trasformarlo in deliziose ricette grazie ai nostri corsi per appassionati». Da parte di Illy, «il Gambero Rosso rappresenta una parte importante della storia

dell'enogastronomia italiana e della riscoperta dei sapori e delle tradizioni della cucina di questo Paese. Domori è orgogliosa di entrare a fare parte delle attività di formazione dell'Academy, indispensabili per diffondere una consapevolezza sempre più ampia del valore della qualità dirompente sia come materia prima sia come innovazione dei processi». Illy a ItaliaOggi ha anche sottolineato il suo ambizioso progetto del Polo del Gusto, che darà vita a store dedicati nelle grandi città, sempre nel nome della «cultura della qualità». Tra le prossime acquisizioni, aziende del settore dei biscotti e delle caramelle, in vista di una quotazione in Borsa. Sub holding del Gruppo Illy, Polo del Gusto oggi ha in portafoglio i brand Damnam Frères, Agrimontana, Mastroianni, oltre al recentissimo ingresso di Prestat, e distribuisce marchi come Taittinger, Canonica a Cerreto, Vermouth Bottega e Birrifico San Gimignano.

© Riproduzione riservata

ItaliaOggi

Riacciuffate le imposte locali

SEI UN GIOVANE COMMERCIALISTA? CERCHI VISIBILITÀ? VOI INCREMENTARE IL GIRO D'AFFARI?

Young Factor to Compete

ItaliaOggi Marketing Oggi

Licensing, lunga vita al marchio

Le tendenze 2020? Musei, youtuber e Evergreen Hello Kitty

Gambero Rosso Academy e Domori insieme per la formazione

Menu

Cerca



News

Articolo

Abbonati

Accedi

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



04 febbraio 2020 - Aggiornato alle 16:59

AUTO-DOC.IT

ULTIM'ORA

Iaco di Frosinone

16:34 - Musica: il MEI25 al Festival di Sanremo

16:34 - Fedepiloti: presenta

NOTIZIARIO

Home > Cucina

Cucina: Gambero Rosso Academy e Domori insieme per la formazione

Corsi in partenza dal mese di febbraio

(Prima Pagina News) | Martedì 04 Febbraio 2020

Condividi questo articolo



Roma - 04 feb 2020 (Prima Pagina News)

Corsi in partenza dal mese di febbraio

ALTRO DA QUESTA SEZIONE



Eurochocolate Japan 2020 si fa in tre con eventi a Osaka, Nagoya e Tokyo

(Prima Pagina News) | Venerdì 31 Gennaio 2020



Sesto San Giovanni (MI): per la Gelart un cono sulla Guida Gambero Rosso 2020

(Prima Pagina News) | Lunedì 27 Gennaio 2020



Cucina: nasce la Loggia culinaria a Oriente di Roma

(Prima Pagina News) | Martedì 21 Gennaio 2020



Cucina: inaugurato a Saluzzo (CN) il nuovo Ristorante "Castellana"

(Prima Pagina News) | Martedì 07 Gennaio 2020



La lady chef calabrese Denisia Congi premiata ad Assisi (PG) con l'ambito Chef Awards

(Prima Pagina News) | Lunedì 30 Dicembre 2019



La proposta alternativa di "Imperium bar - bistro": l'abbinamento tra piatti della tradizione e cocktail cult

(Prima Pagina News) | Lunedì 30 Dicembre 2019

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



Acquista questo articolo

Cucina: Gambero Rosso Academy e Domori insieme per la formazione

Non perdere mai una notizia!

Abbonati!

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright Prima Pagina News

Domori | formazione culinaria | Gambero Rosso | PPN | Prima Pagina News



APPUNTAMENTI IN AGENDA



FEBBRAIO 2020



LUN MAR MER GIO VEN SAB DOM



De Magna e beve / Pigneto / Via Roberto Malatesta, 67

Woods raddoppia, dopo Centocelle conquista il Pigneto

Nuova apertura in via Roberto Malatesta, arriva Woods, locale all day long, aperto da mattina a sera per soddisfare le esigenze di tutti i clienti. L'inaugurazione

F.D.
12 FEBBRAIO 2020 14:42

Woods Lounge Bar Centocelle raddoppia ed apre anche al Pigneto. In via Roberto Malatesta, a pochi metri dalla nuova Metro C, Woods presenta agli abitanti della zona e non solo un'offerta gastronomica con ben 18 ore di apertura no-stop giornaliera (dalle 6 alle 24).

Un locale all day long, dalle mille sfaccettature: bar, pasticceria, ristorante e cocktail bar pronto a soddisfare le esigenze di tutti i clienti in qualsiasi ora della giornata: dalla colazione al pranzo, dal momento della merenda al cocktail bar con portate espresse dalla cucina, disponibili anche per gluten-free e wellness.

Woods Pigneto

Per la pasticceria vanta una collaborazione con una delle realtà più solide della Capitale come lo storico D'Antoni dal 1974. Tra i partner d'eccellenza per il caffè sceglie Filicori e Zecchini, Domori per il cioccolato e Dammann per il the.

Un concept moderno realizzato con materiali eco-sostenibili, colori bronzo ed armonie ton sur ton che creano un'atmosfera rilassante.

Le formule di Woods

Woods al Pigneto offre formule a prezzo fisso a pranzo e non solo. C'è l'opportunità del pranzo con una formula fissa da € 7,50, dell'aperitivo con 1 drink a scelta € 10 e di quello composto da 6 tapas calde e fredde + 1 tagliere di salumi e formaggi DOP

L'inaugurazione di Woods è prevista per sabato 15 febbraio alle 15. Per maggiori informazioni: <https://www.facebook.com/events/474686496559665/>

I più letti di oggi

- 1 Il ristorante cinese Dao combatte il pregiudizio a tavola: arrivano i "menù del Pengyou"
- 2 Woods raddoppia, dopo Centocelle conquista il Pigneto



CORONAVIRUS

USA 2020

OSCAR

HIGHLIGHTS SERIE A

FOTOGALLERY CRONACA

San Valentino: i dolci dell'amore secondo i pastry chef italiani. FOTO

11 feb 2020 | 25 foto

SHARE:    ...

La giornata dedicata agli innamorati è anche il momento migliore per condividere insieme alla propria metà un dessert: ecco 25 idee per concedersi una dolce coccola anche a tavola. LA FOTOGALLERY

A cura di Stefania Leo

1/25

La festa degli innamorati è il momento ideale per condividere un dolce con la propria metà. Lo sanno bene chef come Valentino Cassanelli del ristorante Lux Lucis (una stella Michelin) nell'hotel Principe Forte dei Marmi (Forte dei Marmi), che ha unito in un dessert l'amarena, la rosa e uno dei food trend più forti del momento, i ravioli. Ne è nato Ravioli d'Amarena al Profumo di Rosa (foto: Valentino Cassanelli/Lux Lucis)

 **Vienna, protestano i vicini: chiuso laboratorio di pasticceria per il profumo di dolci**



2/25

L'Enoteca Pinchiorri di Firenze (tre stelle Michelin) celebra la condivisione e la vicinanza degli amanti nel dolce Il nostro fiore: sei petali con lampone, nocciola, cioccolato bianco e granita di mirtillo" (foto: Marco Poderi Studio)

 **National Brownie Day, la vera ricetta originale americana**



3/25

Tiziano Mita, pastry chef dei Due Camini (una stella Michelin, Borgo Egnazia, Fasano), dedica a San Valentino L'Ulivo, un mousse di cioccolato bianco, olio affumicato con legno di ulivo, crumble ai semi di olive, sponge di olive nere Bella di Cerignola e clorofilla di foglie di ulivo. "È un dessert creato per due persone che celebra anche l'amore verso la propria terra, la Puglia", spiega il creatore (foto: Gregory Venere)

[🔗](#) **Amazzonia, Iginio Massari crea un dolce dedicato alla foresta per sensibilizzare sul tema**

▼

4/25

L'amore secondo Isabella Potì di Bros' Restaurant (una stella Michelin, Lecce) si condensa in questo dessert: Millefoglie, cannella, zucca (foto: Bros' Restaurant)

▼

5/25

Marco Battaglia e Lavinia Franco di Marlà Pasticceria (Roma, premio Pasticcere Emergente Petra Molino Quaglia per il Gambero Rosso) hanno reinterpretato lo spirito romantico di San Valentino in quattro dessert. Uno di questi è la PavLove, pavlova con guscio di meringa, composta di mirtillo e lime, pan di Spagna imbevuto alla vaniglia e lime, cremoso al lampone e petali di chantilly al mascarpone e vaniglia del Madagascar (foto: Angelo Trani)

▼

6/25

Per San Valentino Paolo e Andrea Sacchetti della pasticceria Nuovo Mondo di Prato (considerata tra le migliori pasticcerie d'Italia secondo il Gambero Rosso), propongono una Ganache montata alla vaniglia, pan di spagna al cacao senza farina, confettura di lamponi (nella foto), la Cheesecake San Valentino e una Mousse al cioccolato (foto: Nuovo Mondo)

▼

7/25

Da Zia Restaurant, il locale romano guidato da Antonio Ziantoni, il pastry chef Christian Marasca propone per San Valentino la Paris-Brest. Il dolce a forma di cuore è un bigné di pasta choux, cotto e farcito con pralinato e crema chantilly alla nocciola, ricoperto di scaglie di mandorle e zucchero a velo (foto: Zia Restaurant)

▼

8/25

Alberto Farinelli, Pastry-chef & Maestro Cioccolatiere della Scuola del Cioccolato Perugina, firma la Torta del Cuore. Questa ricetta è perfetta anche per chi è celiaco, dato che utilizza farina di riso, cioccolato Perugina GranBlocco Latte 30% e Fondente Extra 50%, zucchero, uova, lievito vanigliato senza glutine, sale, fragole, panna fresca e burro (foto: Perugina/Alberto Farinelli)

∨

9/25

Ciro Chiazzolino, pasticciere di Lucera del circuito "Artisti del Dolce" di Perugina Professionale e vincitore del Guinness World Record per la torta scolpita più grande del mondo a forma dell'Italia, dedica la sua Sinfonia di cioccolati a tutti gli innamorati. "Un viaggio nel gusto italiano passando dal cioccolato Luisa, dalle Langhe con le sue nocciole fino a Bronte con i suoi pistacchi", spiega lo chef

∨

10/25

La pasticceria di dolci giapponesi Hiromi Cake (due punti vendita a Roma e uno a Milano) dedica alla festa degli innamorati un Biscuit al tè verde, pasta frolla, mousse allo yuzu e glassa al lampone (foto: Hiromi Cake)

∨

11/25

Lo chef Gennaro Pernice del Ristorante Bencò (Roma) ha scelto di sintetizzare lo spirito di San Valentino in un Cremoso al cioccolato bianco, glassa al lampone, meringa e terra al cacao (foto: Ristorante Bencò)

∨

12/25

Da Molto Ristorante, a Roma, lo chef Paolo Castrignano rimane fedele a una delle più consolidate tradizioni di San Valentino: l'inossidabile Tortino caldo al cioccolato. Lo impreziosisce con la materia prima fondente di Amedei, fragole e passion fruit (foto: Molto Ristorante)

∨

13/25

Lo chef Massimiliano Valenti di Isteria Ristorante, in provincia di Roma, sceglie il cioccolato bianco, il lampone e la ricotta di bufala per celebrare l'amore a tavola

(foto: Isteria Ristorante)

∨

14/25

Al Jackie O' di Roma gli chef Stiven Toro e Federico Sparaco concentrano tutto il romanticismo di questa giornata in una Pâte sablée crema al limone e meringa all'italiana (foto: Jackie O')

∨

15/25

Lo chef Alberto Basso del Ristorante Trequarti (Grancona, Vicenza) propone per San Valentino il dolce Cioccolato e peperoncino: una mousse al cioccolato fondente 70% e peperoncino, con un cuore morbido all'arancia (foto: Ristorante Trequarti)

∨

16/25

La pastry chef Flavia Maddalena della storica sala da tè Babingtons, a Roma, preparerà su ordinazione per San Valentino deliziosi Chocolate con ganache al cioccolato bianco ricoperto di pasta di zucchero (foto: Babingtons)

∨

17/25

Per gli amanti del gelato, ce n'è da gustare anche a San Valentino. Gunther Rohregger, proprietario della catena Gunther Gelato Italiano (due coni Gambero Rosso), ha creato due semifreddi: uno al cioccolato Domori e lampone, coperto di glassa al cioccolato (nella foto) e un semifreddo alla cheesecake con salsa di lampone fatta in casa (foto: Gunther Gelato Italiano)

∨

18/25

Claudio Gatti di Pasticceria di Tabiano (Tabiano Terme) ha scelto di dedicare il suo dolce "innamorato" alla Duchessa di Parma, Maria Luigia, la nobile che più ha amato la città d'origine del pasticciare. Si tratta di una torta a base di frolla, farci a di crema al cioccolato, zabaione e nocciola (foto: Claudio Gatti/ Pasticceria di Tabiano)

∨

19/25

Francesco Mascheroni di Armani/Ristorante (Milano) propone un Cuore di cioccolato Ivore, con rum, liquirizia, frutto della passione, Ivore chocolate, rum, liquorice, passion fruit (foto: Armani/Ristorante)

▼

20/25

Gli chef Antonio e Vincenzo Lebano di Terrazza Gallia (Milano) hanno dedicato agli amanti dell'amore (e della tavola) la loro Millefoglie alla vaniglia, frutto della passione, caramello salato (foto: Terrazza Gallia)

▼

21/25

Tartufotto propone lo scenografico Il Bosco nel Cuore, dolce pensato da Luciano Savini: cuore di cioccolato fondente 73 per cento Cioccolateria Angiolini, mousse di cioccolato bianco al tartufo e cocco, nocciole e coulis di lamponi (foto: Savini Tartufi)

▼

22/25

Gli chef Peppe Barone e Stefania Lattuca di Terrammare (Milano) per San Valentino propongono il Verde Pistacchio e Frutti Rossi, una sintesi della cucina di Modica e Scicli nel cuore del Nord Italia (foto: Terrammare)

▼

23/25

Domenico Della Salandra, chef di Clotilde Brera (Milano), propone una rilettura del classico pera e cioccolato, con uno scrigno di cioccolato al latte Tanariva Valrhona, che racchiude un cuore liquido di cioccolato Tainori fondente. Completano il dolce una mousse di caprino, crumble di cacao amaro e pera cotta speziata (foto: Clotilde Brera)

▼

24/25

Anche le moderne bakery come I Petronella di Altamura (Ba) celebrano il San Valentino con creazioni estemporanee come il Cuore Goloso di San Valentino, creato da Domenico Petronella. Nella variante con cremoso al pistacchio c'è la bavarese alla vaniglia, morbidente al cacao e croccantino alla mandorla di Toritto. Disponibile anche nella versione rosa, con mousse allo yogurt, gelée alle fragole, morbidente alla mandorla di Toritto e sablé agli agrumi (foto: Domenico Petronella)

▼

25/25

Lo storico laboratorio partenopeo del pasticcere Gennaro Bottone sintetizza San Valentino in un dolce classico, declinato in tantissime varianti: è il tartufo, da prendere tra le dita e gustare nella sua croccante copertura e liquido ripieno. "Per la nostra nuova linea di tartufi gelato artigianali partiamo da latte fresco intero campano e panna fresca che ci vengono forniti da una piccola azienda agricola a chilometro zero", spiega lo chef (foto: Gennaro Bottone)

[Le ultime notizie sui dolci](#)

TAG

cronaca

dolci

san valentino

cibo

fotogallery

ULTIME FOTOGALLERY



Effetti tempesta Ciara in Emilia-Romagna e Marche, oltre 300 interventi dei VVFF.

FOTO

Le raffiche hanno interessato le zone costiere dell'Adriatico compresa l'Emilia-Romagna, interventi anche a Pesaro, Urbino ed Ancona. FOTOGALLERY

[La tempesta Ciara in Europa. I danni in Piemonte](#)



Alluvione in Brasile, disagi e allagamenti a San Paolo. FOTO

Le forti precipitazioni hanno causato lo straripamento dei fiumi Pinheros e Tietè che attraversano la città più popolosa del Paese, creando gravi problemi al trasporto urbano. LA FOTOGALLERY



San Valentino: i dolci dell'amore secondo i pastry chef italiani. FOTO

La giornata dedicata agli innamorati è anche il momento migliore per condividere insieme alla propria metà un dessert: ecco 25 idee per concedersi una dolce coccola anche a tavola. LA FOTOGALLERY

A cura di Stefania Leo

Quotazioni Borsa
News d'agenzia
Mf-Dow Jones
Caldissime MF
Focus Ipo
Commenti Borsa
Comm. Borse Estere
Indici Borse estere
Fondi comuni
Euro e valute
Tassi
Fisco
Petrolio
In collaborazione con
Cerca Titoli
Milano - Azioni *
<input type="text"/>
Invia
Note sull'utilizzo dei dati

MF-DOW JONES NEWS

< Indietro

L'AGENDA DI DOMANI

03/02/2020 19:28

MILANO (MF-DJ)--Questi gli appuntamenti economici, finanziari e politici piu' rilevanti della settimana: Martedi' 4 febbraio FINANZA 15h00 Conference call di Intesa Sanpaolo relativa ai risultati di bilancio del Gruppo al 31 dicembre 2019 15h00 Conference call Ferrari CDA Intesa Sanpaolo, Ferrari, Banco Sardegna ASSEMBLEE -- EVENTI DI ECONOMIA E POLITICA Roma 09h15 Il Presidente del Consiglio, Giuseppe Conte, parteciperà all'evento di lancio della CoP26 presso lo Science Museum (Exhibition Rd, South Kensington). A seguire incontro con il Primo Ministro del Regno Unito, Boris Johnson Milano 09h30 Incontro stampa di Bit 2020 Borsa Internazionale del Turismo. Presso Terrazza 12 Bian&Barry Building, Via Durini 28 Roma 10h00 Convegno CNEL "Universalita' e sostenibilita'". La crisi del Servizio sanitario nazionale". Introduce il presidente Tiziano Treu. Conclude il ministro della Salute Roberto Speranza. Presso il Parlamentino Milano 10h00 Chiesi Farmaceutici: conferenza stampa dal titolo 'Un nuovo modo di fare impresa: il valore condiviso e la sostenibilita'. Presso la Fondazione Umberto Veronesi, via Solferino 19 Roma 10h00 Convegno "La tutela dei minori nell'ambiente digitale multiplatforma. Progettare il futuro fra formazione e regolamentazione", organizzato dal Ministero dello Sviluppo Economico in collaborazione con il Comitato Media e Minori. I lavori si apriranno con i saluti del Ministro Stefano Patuanelli e gli interventi del Presidente della Commissione per l'Indirizzo Generale e la Vigilanza dei Servizi Radiotelevisivi Alberto Barachini, della Presidente della Commissione bicamerale per l'Infanzia e l'Adolescenza Licia Ronzulli e della Presidente del Comitato Media e Minori Donatella Pacelli. Presso il Salone degli Arazzi Cagliari 10h30 SOGAER presentazione del network Summer 2020. Presso il Business Centre dell'Aeroporto di Cagliari Rho(Mi) 11h00 Inaugurazione della 30 edizione di Milano Unica. Auditorium, Centro Servizi, Fiera Milano Rho Roma 11h00 Camera - le Commissioni riunite Cultura di Camera e Senato, presso l'Aula della Commissione Bilancio, svolgono l'audizione del ministro per le Politiche giovanili e lo Sport, Vincenzo Spadafora, sulle linee programmatiche del Governo in materia di sport Roma 11h30 Gambero Rosso - conferenza stampa di presentazione della collaborazione tra **Domoni** e Gambero Rosso Academy (via Ottavio Gasparri 13/17) Roma 11h30 La Commissione parlamentare di controllo sull'attivitá degli enti gestori di forme obbligatorie di previdenza e assistenza sociale, presso l'Aula del VI piano di Palazzo San Macuto, svolge l'audizione del presidente dell'Associazione degli enti previdenziali privati (Adepp), Alberto Oliveti, nell'ambito dell'indagine conoscitiva sulle politiche di investimento e spesa dei fondi pensione e delle casse professionali Roma 12h00 Roma Capitale, Fastweb e Zte presso la sala Laudato Si' del Campidoglio, invitano alla conferenza stampa "Il 5G per i capitolini. Arte e Innovazione per il futuro del patrimonio". Tra i presenti **Massimo Bugani**, capo staff della **Sindaca Raggi** con

Strumenti

Stampa

Condividi

Ricerca avanzata News

- #### Le News piu' lette
- Milano sale, il consenso vede Intesa a 800 milioni 04/02/20
 - Sassoli, non esiste un piano 03/02/2020
 - 2019, un anno all'insegna de significativi per October 03/02/20
 - Affrontare l'epidemia con app vittoria sarà nostra 03/02/20
 - Dall'analisi quantitativa alla B inizia l'era Minenna 03/02/20

delega all'Innovazione; Lucio Fedele, Chief Operating Officer di Zte Italia; Luciano Paolucci, Vice President Zte Italia and Chief Strategy Project Officer; Andrea Lasagna, Chief Technology Officer di Fastweb; Claudio Parisi Presicce, direttore dei Musei Capitolini; Luca Bergamo, Vice Sindaco e Assessore alla crescita culturale di Roma. Durante la conferenza verra' presentata lo use case sulla sicurezza degli edifici tramite una rete di sensori 5G per il monitoraggio infrastrutturale del complesso dei Musei Capitolini. Milano 12h30 Intesa Sanpaolo e Comando Legione Carabinieri Lombardia sono lieti invitano alla preview stampa della mostra 'Gli eroi del quotidiano. Mimmo Paladino per l'Arma dei Carabinieri'. Gallerie d'Italia - Piazza Scala, Piazza della Scala 6 Roma 14h00 Senato - Audizione Invitalia su aree di crisi industriale complessa (Industria) Roma 14h15 Camera -la Commissione Trasporti svolge l'audizione dell'Autorita' di regolazione dei trasporti (Art) sul sistema aeroportuale sul sistema aeroportuale Roma 14h30 Camera - la Commissione Finanze svolge l'audizione di rappresentanti di Casartigiani, Cna, Confartigianato, Confcommercio e Confesercenti, nell'ambito dell'esame della proposta di legge in materia di agevolazioni fiscali per favorire la diffusione dei veicoli alimentati ad energia elettrica Riva del Garda 15h00 Nell'ambito della manifestazione Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza, tavola rotonda dal titolo "Hospitality 2020. Il sistema dell'accoglienza in Italia: strategie nazionali e territoriali di istituzioni ed imprese" con Lorenza Bonaccorsi, Sottosegretario di Stato al MIBACT. Presso la Sala Convegni, Hall Pad. B2 del quartiere fieristico di Riva del Garda, Via Baltera 20 Roma 17h00 Senato della Repubblica - Palazzo Giustiniani - Presentazione del libro di Cesare Salvi 'Il Codice Civile - Commentario - Il Contenuto del Diritto di Proprieta. Partecipa Antonio Patuelli, Presidente Abi Roma 17h00 De Micheli incontra i rappresentanti di Cgil, Cisl Uil sul rilancio delle infrastrutture (Ministero dei Trasporti) Roma 17h30 Al via ConsulenTria20. Tra i partecipanti Marco Bentivogli, Segretario Generale della Federazione Italiana Metalmeccanica Cisl ed Enrico Giovannini, Economista, Portavoce dell'Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile (ASviS). Auditorium, Parco della Musica, Sala Sinopoli. Termina giovedì EVENTI DI ECONOMIA INTERNAZIONALE Bruxelles 17h00 Il Presidente del Consiglio, Giuseppe Conte incontra: la Presidente della Commissione Europea, Ursula von der Leyen; alle 18h00 il Presidente del Consiglio Europeo, Charles Michel; alle ore 19h45 il Presidente del Parlamento europeo, David Sassoli red/ds (fine) MF-DJ NEWS

Questo sito contribuisce alla audience di

MIFI

ItaliaOggi

MIANO
FINANZA

MFfashion

Life

Class

中国经济信息社

Classbonamenti

news, articoli, rubriche

Cerca

ItaliaOggi
QUOTIDIANO ECONOMICO, GIURIDICO E POLITICO

Abbonamenti

Registrati

Login



Home News Banche Dati Politica Marketing Fisco Lavoro EntiLocali Scuola Agricoltura Appalti Guide Edicola My IO

Politica Attualità estero Marketing Economia Diritto e Fisco Fisco Giustizia PA Lavoro Professioni Ordini e Associazioni Scuola Agricoltura Contabilità Europa

NEWS

TUTTE LE NEWS INDIETRO

03/02/2020 09:11

ECONOMIA E FINANZA

Economia, finanza, politica: l'agenda della settimana

Gli appuntamenti economici, finanziari e politici più rilevanti della settimana



0 VOTI



Questi gli appuntamenti economici, finanziari e politici più rilevanti della settimana:

Martedì 4 febbraio

Cda Intesa Sanpaolo, Ferrari

Roma Al via ConsulenTia20. Auditorium, Parco della Musica.

Termina giovedì

Milano 10h00 Chiesi Farmaceutici: conferenza stampa dal titolo 'Un nuovo modo di fare impresa: il valore condiviso e la sostenibilità. Presso la Fondazione Umberto Veronesi, via Solferino 19

Roma 11h30 Gambero Rosso - conferenza stampa di presentazione della collaborazione tra **DOMORI** E GAMBERO ROSSO ACADEMY (via Ottavio Gasparri, 13/17)

Milano 12h30 Intesa Sanpaolo e Comando Legione Carabinieri Lombardia invitano alla preview stampa della mostra 'Gli eroi del quotidiano. Mimmo Paladino per l'Arma dei Carabinieri'. Gallerie d'Italia - Piazza Scala, Piazza della Scala 6

Roma 17h00 Senato della Repubblica - Palazzo Giustiniani Presentazione del libro di Cesare Salvi 'Il Codice Civile - Commentario - Il Contenuto del Diritto di Proprietà. Partecipa Antonio Patuelli, presidente Abi

Mercoledì 5 febbraio

18h30 BPER Banca conference call per la presentazione dei risultati consolidati al 31 dicembre 2019 con Alessandro Vandelli, Amministratore delegato

Cda Unicredit

Roma Seconda giornata di ConsulenTia20. Auditorium, Parco della Musica

Le News più lette

Tutte

- Oltre 65 mila imprese sorvegliate speciali della Gdf**
01/02/2020
- Spie e delatori antievasione**
03/02/2020
- Il principio di apparenza non abita più in condominio**
03/02/2020
- Rivoluzione digitale in atto nel gestire il denaro**
03/02/2020
- Per incassare un euro deve guadagnarne tre**
15/01/2020

Le News piu' commentate

Tutte

- Sono in molti a ritenere che applicare la legge a extracomunitari o a migranti a vario titolo equivarrebbe a razzismo e crudeltà**
14/01/2020
- Dibattito internazionale e appassionato sul Papa che si divincola e mena (delicatamente per**
04/01/2020
- Hyperloop, arriva la capsula a levitazione che porterà da Milano a Roma in 25 minuti**

Milano 09h00 'Security enabled transformation: la resa dei conti'. Presentazione della ricerca dell'Osservatorio Information Security & Privacy della School of Management del Politecnico di Milano. Aula Magna Carassa e Dadda, Edificio BL.28, Via Lambruschini 4, Campus Bovisa

Roma 10h00 seminario di aggiornamento FUTU.RE durante il quale verrà presentato il 'Rapporto sulla filiera dei servizi immobiliari in Europa e in Italia', a cura di Scenari Immobiliari (Via degli Scialoja, 20). Il rapporto sarà presentato da Mario Breglia (Scenari Immobiliari), seguirà un panel di commento e testimonianze, con interventi di Paolo Benedetto (AGIRE Gruppo IPI), Ernesto Casara (SIDIEF), Giorgio Da Rold (BNP PARIBAS REAL ESTATE), Ugo Giordano (RINA PRIME VALUE SERVICES), Ermanno Pievani (ABACO TEAM), Stefano Scopigli (YARD-REAAS), Corrado Sensale (PRELIOS), David Vichi (REVALO

Roma 10h00 Abi: Inaugurazione Corso di Alta Formazione 'Verso una prosperità sociale inclusiva, aperta e sostenibile: il ruolo del mondo bancario'. Introduce i lavori Giovanni Sabatini, Direttore Generale Associazione Bancaria Italiana. Ne discutono, tra gli altri, Vincenzo Boccia, Presidente Confindustria; Antonio Patuelli, Presidente Associazione Bancaria Italiana; Alessandra Perrazzelli, Vice Direttore Generale Banca d'Italia. Palazzo Altieri, Piazza del Gesù' 49, Sala Clemenza

Roma 10h00 Fondazione ANIA e dall'ETSC (European Transport Safety Council), Sala Stampa Estera di Roma, in via dell'Umiltà 83, si svolgerà il convegno 'Guida in stato di ebbrezza e sistemi Alcohol Interlock', organizzato da Fondazione ANIA e European Transport Safety Council. Con Umberto Guidoni, Segretario Generale della Fondazione ANIA, e Antonio Avenoso, Direttore Esecutivo dell'Etscc. Interverranno Giovanni Busacca, Direttore del Servizio di Polizia Stradale e Annamaria Giannini, Professore ordinario di psicologia, che illustreranno la situazione italiana.

Milano 10h00 Ai via la due giorni del Primo Social Innovation Campus in MIND, un appuntamento internazionale sull'innovazione sociale e le tecnologie inclusive e sostenibili. Parteciperanno all'evento di apertura Giovanni Fosti, Presidente di Fondazione Cariplo; Maurizio Gardini, Presidente di Confcooperative e di Fondo Sviluppo; Mauro Lusetti, Presidente di Legacoop e di Coopfond, Letizia Moratti, Presidente di UBI Banca e Pierluigi Stefanini, Presidente di Unipol Gruppo e di ASviS. Previsti gli interventi di Giovanni Azzone, Presidente di Arexpo, Elena Bottinelli, AD dell'Istituto Ortopedico Galeazzi, Gruppo San Donato, Massimo Minelli, Presidente di Fondazione Triulza, Massimo Pizzocri, AD di Epson Italia & VP Epson Europe, e Andrea Ruckstuhl, Head of Italy and Continental Europe di Lendlease. Termina giovedì

Roma 10h30 Convegno 'Guida in stato di ebbrezza e sistemi Alcohol Interlock', organizzato da Fondazione ANIA e European Transport Safety Council. Sala Stampa Estera, via dell'Umiltà 83

Roma 11h00 Consiglio di Stato (Palazzo Spada, Piazza Capo di Ferro, 13), alla presenza del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella e delle più alte cariche dello Stato, si svolgerà la presentazione della relazione sull'attività della giustizia amministrativa per il 2020. Interviene Giuseppe Conte

Giovedì 6 febbraio

08h30 Conference call di presentazione dei risultati Creval al 31/12/2019 con l'Amministratore Delegato Luigi Lovaglio

14h00 Mediobanca Half Year Results Conference Call 2019-2020 con Alberto Nagel, Chief Executive Officer

30/01/2020

4. **Legge elettorale, la Consulta dice no al referendum: eccessivamente manipolativo**

16/01/2020

5. **Roma versa all'Ue 7 mld in più di quelli che riceve**

10/01/2020

Le News piu' votate

Tutte

1. **Per incassare un euro deve guadagnarne tre**

15/01/2020

2. **Mi sono fatto una piadina e mi hanno rilasciato uno scontrino lungo un metro dove c'è un po' di tutto**

16/01/2020

3. **Meno male che il coronavirus è scoppiato in Cina anziché in Puglia, dove c'è la Xylella**

31/01/2020

4. **Un paese che non riesce a difendersi è in balia degli altri**

14/01/2020

5. **F24, canali telematici per tutti**

16/01/2020

Cda Enel, Mediobanca, Piquadro, Fca (Risultati consolidati del IV trimestre ed intero esercizio 2019)

Roma Giornata conclusiva di Consulenti20. Auditorium, Parco della Musica

Roma 8h30 commissione d'inchiesta sulle Banche convocata per eleggere il presidente

Milano 08h45 Convegno CDV dal titolo 'Proptech: i vantaggi per il marketing immobiliare'. Presso Hotel Scala

Roma 10h00 In occasione del Safer Internet Day 2020, alla presenza di Elena Bonetti, Ministro per le Pari Opportunità e la Famiglia presentazione della nuova campagna 'Giovani Ambasciatori contro Bullismo e Cyber Risk, in giro per l'Italia' e dei risultati inediti della ricerca sull'uso dei media dei nostri figli. Sala Polifunzionale, Presidenza del Consiglio dei Ministri, Via Santa Maria in Via 37

Roma 15h00 Senato - Il presidente del Consiglio, Giuseppe Conte, riferirà al question time.

Milano 17h30 Conferenza ISPI dal titolo 'La minaccia terroristica nell'era digitale: tra foreign fighters e radicalizzazione online'. Palazzo Clerici

Padova 18h00 Inaugurazione della mostra Aion. Partecipa il presidente della Repubblica, Sergio Mattarella. Palazzo della Regione, Piazza delle Erbe

Venerdì 7 febbraio

Cda Buzzi Unicem, Cnh I. (risultati consolidati del IV trimestre e intero esercizio 2019)

Brescia Al via il 26° Congresso ASSIOM FOREX. Presso Brixia Forum, Via Caprera 5. Termina sabato

Padova 09h00 Cerimonia inaugurale di Padova capitale europea del volontariato. Prevista la presenza del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella. Presso il padiglione 8 della fiera di Padova

Milano 09h30 Convegno Istat dal titolo 'Imprese che guardano al futuro tra opportunità e nuove sfide. I primi risultati del Censimento Permanente 2019'. Saluti istituzionali e apertura dei lavori di Giuseppe Sala, Sindaco di Milano; Attilio Fontana, Presidente Regione Lombardia; Paola Pisano, Ministro per l'Innovazione tecnologica e la digitalizzazione; Gian Carlo Blangiardo, Presidente Istat; Raffaele Jerusalem, Amministratore delegato Borsa italiana. Interventi di Carlo Robiglio, Vice Presidente Confindustria e Presidente Piccola Industria; Flavio Valeri, Vice Presidente ABI; Carlo Sangalli, Presidente Unioncamere (in attesa di conferma); Patrizia De Luise, Presidente R.E.TE. Imprese Italia; Andrea Sironi, Presidente Borsa Italiana. Conclusioni Stefano Buffagni, Viceministro dello Sviluppo economico. Palazzo Mezzanotte, P.zza Affari 6

Roma 10h00 Cerimonia di apertura della XVI edizione del Master in Procurement Management Approvvigionamenti e Appalti e della IV edizione dell'Executive Master in Procurement Management. Durante la stessa giornata Andrea Pezzoli, Direttore Generale Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato, terrà una lezione magistrale su 'Il procurement di fronte alle sfide del mercato'. Presso la Sala del Consiglio della Facoltà di Economia dell'Università di Roma Tor Vergata

Genova 10h00 'Silver and the city. Più consumi, più turismo, più crescita: la terza età 'ringiovanisce' l'economia'. Convegno su silver economy promosso da Confcommercio. Centro Congressi, Magazzini del cotone