Press review

Simposio
La Colomba tra tradizione e Innovazione
Polin Verona

Incontro dedicato alla Colomba
Gruppo Agugiaro & Figna Molini
Collecchio (Parma)

italiangourmet

Speciale Pasqua

Simposio sulla colomba: quando un evento unisce gli artigiani

Condivisione, dialogo, confronto, sinergia: sono queste le parole chiave del simposio che ha visto protagoniste tre fra la più importanti Associazioni e Club dedite alla lavorazione del lievito madre. Una bellissima iniziativa a cui ha partecipato anche Italian Gourmet

Il tema era "La Colomba tra tradizione e Innovazione" e avrebbe potuto essere un convegno come tanti, invece è stato un simposio sulla colomba tecnico di altissimo livello sia dal punto di vista dei protagonisti sia da quello delle tecniche proposte: da quelle per produrre una colomba tradizionale, fino alla vasocottura, dal lievito madre all'e-commerce. Non solo: il simposio sulla colomba è stata anche l'occasione per superare le logiche associative e per fare rete. Hanno infatti partecipato all'evento tre tra le principali associazioni di pasticceria e panificazione: Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, Conpait e Richemont Club Italia. Finalmente insieme per un momento di confronto sui lievitati. Al simposio sulla colomba che si è tenuto presso il laboratorio di Polin a Verona, era presenta anche la redazione di Italian Gourmet che, grazie alle domande di Atenaide Arpone, ha avuto modo di risalire agli albori dei lievitati contemporanei, spaziando dagli Anni '60 del Novecento fino ai giorni nostri. Il tutto grazie a due "padri" lievitisti come Achille Zoia e Vincenzo Santoro. Durante la mattinata del 17 marzo, sono stati però tanti i pasticceri e i giornalisti intervenuti, a dimostrazione dell'interesse che i lievitati suscitano nel pubblico. Ogni Associazione e Club ha infatti ha presentato due Team, formati complessivamente da cinque Maestri e ogni Team si è impegnato nella lavorazione ed esposizione della colomba tradizionale e innovativa rispondendo alle domande dei media che hanno aderito all'iniziativa. Un bel modo per fare cultura sui lievitati e per fare rete nell'ottica della difesa di quel patrimonio tutto italiano che sono i grandi lievitati.

Ecco i Maestri protagonisti del simposio sulla colomba:

Team Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano – Referente Paolo Sacchetti, membro del Consiglio Direttivo

Colomba Tradizionale, formata dai Maestri: Achille Zoia, Vincenzo Santoro

Colomba Innovativa, formata dai Maestri: Salvatore De Riso, Vincenzo Tiri, Denis Dianin

Team Richemont Club Italia – Referente Zucchi Fabrizio (Vicepresidente Richemont Club Italia)

Colomba Tradizionale, formata dai Maestri Beniamino Bazzoli, Patrick Zanesi
Colomba Innovativa, Formata dai Maestri Paolo Piantoni, Daniele Scarpa, Stefano Priolo

Team Conpait – Referente Angelo Musolino (Presidente Conpait)

Colomba Tradizionale, formata dai Maestri
Valerio Vullo, Filippo Cuttone

Colomba Innovativa, formata dai Maestri
Antonio Chiera, Angelo Di Masso, Giorgio Derme

«Le parole chiave sono condivisione, ricerca di esaltare la qualità e l'eccellenza della nostra artigianalità, rinascita e ricostruzione. Speriamo – spiega il Maestro Paolo Sacchetti, responsabile dell'appuntamento per Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano – di dare il nostro piccolo contribuito: solo assieme e stando uniti si può guardare al futuro con maggiore speranza. La colomba racchiude in sé molti simboli: condivisione, unione, pace e speranza. Per questo l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano ha scelto questo lievitato per il primo importante appuntamento del 2021 invitando Conpait e Richemont Club Italia per affermare che tutti siamo uniti per la ripartenza e per costruire un nuovo futuro assieme».

«Abbiamo accolto con entusiasmo l'invito dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre – spiega Fabrizio Zucchi, Vicepresidente Richemont Club Italia e responsabile dell'appuntamento per il Club – perché crediamo che dal confronto nascano nuove opportunità per tutti».

Il 2021 sarà un anno delicatissimo. «Un anno che speriamo possa segnare la ripresa della normalità, nella vita quotidiana di ciascuno di noi, così come nell'attività professionale e lavorativa», continua Angelo Musolino, presidente Conpait il quale spiega: «La condivisione delle conoscenze è l'autostrada per crescere e, in questo momento, sappiamo quanto sia importante analizzare, mettere in discussione, migliorare qualsiasi idea, scoperta mettendola a disposizione degli altri».

Il simposio "La colomba tra tradizione e innovazione" è uno degli appuntamenti di avvicinamento previsti dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano alla finale di Panettone World Championship che si disputerà ad HostMilano, la fiera internazionale della ristorazione dell'accoglienza, a ottobre 2021.
L'appuntamento è stato ospitato da **POLIN** di Verona, azienda scelta in quanto racchiude perfettamente i principi fondamentali dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. Qualità, chiarezza, onestà: sono questi i principi dell'azienda che da tre generazioni fornisce attrezzature forni, macchine e attrezzature per pasticcerie di piccole e grandi dimensioni. Un'evoluzione che viaggia sui doppi binari della tradizione e dell'innovazione. Così come Accademia dei Maestri del Lievito Madre guarda al futuro, partendo dalla storia e dalla tradizione.

Ecco i Maestri protagonisti del simposio sulla colomba:

Team Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano – Referente Paolo Sacchetti, membro del Consiglio Direttivo

Colomba Tradizionale, formata dai Maestri: Achille Zoia, Vincenzo Santoro

Colomba Innovativa, formata dai Maestri: Salvatore De Riso, Vincenzo Tiri, Denis Dianin

Team Richemont Club Italia – Referente Zucchi Fabrizio (Vicepresidente Richemont Club Italia)

Colomba Tradizionale, formata dai Maestri Beniamino Bazzoli, Patrick Zanesi
Colomba Innovativa, Formata dai Maestri Paolo Piantoni, Daniele Scarpa, Stefano Priolo

Team Conpait – Referente Angelo Musolino (Presidente Conpait)

Colomba Tradizionale, formata dai Maestri
Valerio Vullo, Filippo Cuttone

Colomba Innovativa, formata dai Maestri
Antonio Chiera, Angelo Di Masso, Giorgio Derme

«Le parole chiave sono condivisione, ricerca di esaltare la qualità e l'eccellenza della nostra artigianalità, rinascita e ricostruzione. Speriamo – spiega il Maestro Paolo Sacchetti, responsabile dell'appuntamento per Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano – di dare il nostro piccolo contributo: solo assieme e stando uniti si può guardare al futuro con maggiore speranza. La colomba racchiude in sé molti simboli: condivisione, unione, pace e speranza. Per questo l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano ha scelto questo lievitato per il primo importante appuntamento del 2021 invitando Conpait e Richemont Club Italia per affermare che tutti siamo uniti per la ripartenza e per costruire un nuovo futuro assieme».

«Abbiamo accolto con entusiasmo l'invito dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre – spiega Fabrizio Zucchi, Vicepresidente Richemont Club Italia e responsabile dell'appuntamento per il Club – perché crediamo che dal confronto nascano nuove opportunità per tutti».

Il 2021 sarà un anno delicatissimo. «Un anno che speriamo possa segnare la ripresa della normalità, nella vita quotidiana di ciascuno di noi, così come nell'attività professionale e lavorativa», continua Angelo Musolino, presidente Conpait il quale spiega: «La condivisione delle conoscenze è l'autostrada per crescere e, in questo momento, sappiamo quanto sia importante analizzare, mettere in discussione, migliorare qualsiasi idea, scoperta mettendola a disposizione degli altri».

Il simposio "La colomba tra tradizione e innovazione" è uno degli appuntamenti di avvicinamento previsti dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano alla finale di Panettone World Championship che si disputerà ad HostMilano, la fiera internazionale della ristorazione dell'accoglienza, a ottobre 2021.
L'appuntamento è stato ospitato da **POLIN** di Verona, azienda scelta in quanto racchiude perfettamente i principi fondamentali dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. Qualità, chiarezza, onestà: sono questi i principi dell'azienda che da tre generazioni fornisce attrezzature forni, macchine e attrezzature per pasticcerie di piccole e grandi dimensioni. Un'evoluzione che viaggia sui doppi binari della tradizione e dell'innovazione. Così come Accademia dei Maestri del Lievito Madre guarda al futuro, partendo dalla storia e dalla tradizione.

NASCE I MAESTRI DELLA COLOMBA

Dall'esperienza de **I Maestri del Panettone** e dalla maestria dei migliori lievitisti italiani, nasce **I Maestri della Colomba**, un nuovo progetto e un nuovo grande evento firmato **Italian Gourmet**. I Maestri della Colomba riunisce **25 tra i migliori pasticceri italiani**, gli stessi protagonisti dell'evento sul panettone, per celebrare il dolce simbolo del Pasqua e del Made in Italy. In attesa della prima vera edizione in presenza de I Maestri della Colomba che, proprio come I Maestri del Panettone porterà le migliori creazioni dei pasticceri italiani in un grande evento a Milano, per la **Pasqua 2021** i nostri 25 Maestri hanno dato a tutti appuntamento online. Naturalmente su **italiangourmet.it** con una **grande vetrina virtuale dedicata** e attraverso **eventi digitali in live streaming**.

SCARICA IL RICETTARIO DI PASQUA CON LE RICETTE DEI GRANDI CHEF E APPROFITTA DEGLI SCONTI SUI LIBRI ITALIAN GOURMET

a cura di Atenaide Arpone

POLIN
Cesarin

POLIN
HAUSBRANDT
AGOSTONI

POLIN

AGOSTONI
HAUSBRA

ORMAN
HAUSBRANDT

POLIN
Cesarin
dal 1920
Selezione
Bisotteria

POLIN

CORMA
AGOSTON

CORMA
AGOSTON
NELLE MA

POLIN
DOLOMIA
Pura Classe
Biscotteria

ORMA
HAUSBRANDT

POLIN

POLIN
DOLOMIA
Classe

POLIN
CORMAN
HAUSBRANDT
La Colomba
tra tradizione e innovazione

CORMAN
HAUSBRANDT

POLIN
AUSBRAND

Successo garantito per l'art

HAUSBRANDT
Elite

AGOSTONI
HAUSBRANDT
VANIGLIA
gourmet
Vaniglia Bourbon baccelli

POLIN
HAUSBRANDT

POLIN

POLIN
CORMA

POLIN
DOLOMIA
CORMA
HAUSBRANDT

Biscotteria
DOLOMIA

CORMA
HAUSBRANDT

12 MARZO 2021 07:00

"La Colomba tra tradizione e Innovazione": in diretta streaming da Verona il simposio sul lievitato pasquale

Si terrà il 15 marzo 2021 il webinar dedicato al dolce simbolo della Pasqua: protagonisti l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, Conpait e Richemont Club Italia

Si terrà il 15 marzo 2021 il webinar dedicato al dolce simbolo della Pasqua: protagonisti l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, Conpait e Richemont Club Italia

(387) LEGGI DOPO COMMENTA

Condivisione, dialogo, confronto, sinergia: sono queste le parole chiave del simposio che vedranno protagoniste tre fra la più importanti Associazioni e Club dedite alla lavorazione del **lievito madre**. Un importante momento di **dialogo**, **confronto**, **crescita** e **condivisione**, con **quindici Maestri del lievito madre** e dell'**arte bianca** assieme sotto al simbolo della condivisione e dello scambio per dare un segnale di ripartenza.

Il **15 marzo 2021** a partire **dalle ore 9.30** si terrà il simposio dedicato a **"La Colomba tra tradizione e Innovazione"**, in diretta da **POLIN Group di Verona**, con un collegamento **live streaming** a cui sarà possibile collegarsi per partecipare e assistere in diretta, iscrivendosi al webinar gratuito al link: https://us02web.zoom.us/webinar/register/WN_DVIIm9PMQhu9ivZme9sSxQ

L'appuntamento si svolgerà nel rispetto delle norme Anti Covid-19; i protagonisti saranno l'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, **Conpait**, e **Richemont Club Italia**.

Ogni Associazione e Club avrà due Team, formati complessivamente da cinque Maestri; i due Team che rappresenteranno l'Associazione o il Club di riferimento saranno impegnati nella lavorazione ed esposizione della colomba tradizionale e innovativa.

Ogni Maestro presenterà un elemento della Colomba tra tradizione e innovazione, toccando anche temi di attualità formativa: dagli ingredienti alla lavorazione del lievito madre, dall'impasto alla glassa, dal packaging alla digitalizzazione e all'e-commerce.

Ecco i Maestri protagonisti:

- **Team Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** Referente : **Paolo Sacchetti, membro del Consiglio Direttivo**

Colomba Tradizionale, formata dai Maestri:
Achille Zoia, Vincenzo Santoro

Colomba Innovativa, formata dai Maestri:
Salvatore De Riso, Vincenzo Tiri, Denis Dianin

- **Team Richemont Club Italia** Referente: Fabrizio Zucchi (Vicepresidente Richemont Club Italia)

Colomba Tradizionale, formata dai Maestri
Beniamino Bazzoli, Patrick Zanesi

Colomba Innovativa, Formata dai Maestri
Paolo Piantoni, Daniele Scarpa, Stefano Priolo

TGCOM24 PRIMO PIANO SPORT TV & SPETTACOLO MAGAZINE LIFESTYLE

- **Team Conpait** Referente: **Angelo Musolino** (Presidente Conpait)

Colomba Tradizionale, formata dai Maestri
Valerio Vullo, Filippo Cuttone

Colomba Innovativa, formata dai Maestri
Antonio Chiera, Angelo Di Masso, Giorgio Derme

«*Le parole chiave saranno condivisione, ricerca di esaltare la qualità e l'eccellenza della nostra artigianalità, rinascita e ricostruzione. Speriamo* - spiega il Maestro **Paolo Sacchetti**, responsabile dell'appuntamento per Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano - *di dare il nostro piccolo contributo: solo assieme e stando uniti si può guardare al futuro con maggiore speranza*».

La colomba racchiude in sé molti simboli: **condivisione, unione, pace e speranza**. Per questo l'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** ha scelto questo lievitato per il primo importante appuntamento del 2021 invitando **Conpait e Richemont Club Italia per affermare che tutti siamo uniti per la ripartenza e per costruire un nuovo futuro assieme**.

«*Abbiamo accolto con entusiasmo l'invito dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre* - spiega **Fabrizio Zucchi**, Vicepresidente Richemont Club Italia e responsabile dell'appuntamento per il Club - *perché crediamo che dal confronto nascano nuove opportunità per tutti*».

Il 2021 sarà un anno delicatissimo. «*Un anno che speriamo possa segnare la ripresa della normalità, nella vita quotidiana di ciascuno di noi, così come nell'attività professionale e lavorativa*», continua **Angelo Musolino**, presidente Conpait il quale spiega: «La condivisione delle conoscenze è l'autostrada per crescere e, in questo momento, sappiamo quanto sia importante analizzare, mettere in discussione, migliorare qualsiasi idea, scoperta mettendola a disposizione degli altri».

«*Abbiamo accolto con entusiasmo l'invito dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre* - spiega **Fabrizio Zucchi**, Vicepresidente Richemont Club Italia e responsabile dell'appuntamento per il Club - *perché crediamo che dal confronto nascano nuove opportunità per tutti*».

Il 2021 sarà un anno delicatissimo. «*Un anno che speriamo possa segnare la ripresa della normalità, nella vita quotidiana di ciascuno di noi, così come nell'attività professionale e lavorativa*», continua **Angelo Musolino**, presidente Conpait il quale spiega: «La condivisione delle conoscenze è l'autostrada per crescere e, in questo momento, sappiamo quanto sia importante analizzare, mettere in discussione, migliorare qualsiasi idea, scoperta mettendola a disposizione degli altri».

Il simposio **"La colomba tra tradizione e innovazione"** è uno degli appuntamenti di avvicinamento previsti dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano alla finale di **Panettone World Championship** che si disputerà ad **HostMilano**, la fiera internazionale della ristorazione dell'accoglienza, a ottobre 2021. L'appuntamento sarà ospitato da **POLIN di Verona**, azienda scelta in quanto racchiude perfettamente i principi fondamentali dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. Qualità, chiarezza, onestà: sono questi i principi dell'azienda che da tre generazioni fornisce attrezzature forni, macchine e attrezzature per pasticcerie di piccole e grandi dimensioni. Un'evoluzione che viaggia sui doppi binari della tradizione e dell'innovazione. Così come ad Accademia dei Maestri del Lievito Madre guarda al futuro, partendo dalla storia e dalla tradizione.

https://www.accademiamaestrilievitomadrepanettoneitaliano.it

IL DOLCE

A due settimane dalla Pasqua i Maestri del lievito madre si riuniscono domani a Verona. Fra i protagonisti anche i veneti Denis Dianin della pasticceria D&G di Selvazzano Dentro e Daniele Scarpa, del laboratorio di pasticceria Nelly's di Chioggia

La colomba della pasticceria D&G di Selvazzano Dentro e, in alto, il maestro pasticcere padovano Denis Dianin

Maghi della colomba il simposio della gola

Claudio De Min

Un'altra Pasqua blindata. Esattamente come un anno fa, ciascun nucleo familiare dovrà festeggiarla a casa propria, cercando di approvvigionarsi con quello che serve per onorare la tradizione e gratificarsi un po'. Fra gli immancabili riti della tavola pasquale, ovviamente, c'è anche quello della colomba che, sulla scia dei successi del panettone, vede anno dopo anno incrementare interesse e vendite. Proprio la panettone-mania ha permesso alla colomba di uscire dal limbo e di acquisire una sua sempre maggiore credibilità, grazie al lavoro dei grandi maestri lievitisti che negli ultimi anni si sono dedicati con crescente impegno anche a questo dolce.

È proprio domani mattina l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, assieme a Conpait, e Richemont Club Italia, si ritroveranno a Verona per un simposio sul tema "La Colomba tra tradizione e innovazione". Ciascuna delle associazioni partecipanti avrà due Team, formati da cinque Maestri. I due Team che rappresenteranno l'Associazione o il Club di riferimento saranno impegnati nella lavorazione ed esposizione della colomba tradizionale e di quella innovativa. Ogni Maestro presenterà un elemento della Colomba tra tradizione e innovazione, toccando anche temi di attualità formativa: dagli ingredienti alla lavorazione del lievito madre, dall'impasto alla glassa, dal packaging alla digitalizzazione e all'e-commerce.

Daniele Scarpa, maestro pasticcere di Chioggia

Fra i protagonisti dell'incontro anche il padovano Denis Dianin, patron della pasticceria D&G di Selvazzano Dentro il quale, in team con due mostri sacri del settore, come il campano Sal De Riso dalla Costiera Amalfitana e il potentino Vincenzo Tiri, si cimenteranno nella colomba innovativa, fra crema di pistacchio siciliano, ananas candito con fragole e inspiration Yuza, caramello salato

A rappresentare il Veneto ci sarà anche Daniele Scarpa da Chioggia, premiato pasticcere e anima del pasticceria Nelly's di Borgo San Giovanni, che farà parte del team di Richemont Club Italia, associazione internazionale nata in Svizzera nel 1948 e in Italia da 25 anni, che certifica l'alto livello di preparazione professionale dei suoi membri, offrendo numerose occasioni di specializzarsi attraverso corsi, stage, visite alle aziende e incontri con il grande pubblico.

«Le parole chiave saranno condivisione, voglia di esaltare la qualità e l'eccellenza della nostra artigianalità, rinascita e ricostruzione. Speriamo - spiega il Maestro Paolo Sacchetti, responsabile dell'appuntamento per Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano e titolare della pasticceria Nuovo Mondo di Prato - di dare il nostro piccolo contributo: solo assieme e stando uniti si può guardare al futuro con maggiore speranza».

La colomba, del resto, racchiude in sé molti simboli: condivisione, unione, pace e speranza. Per questo l'Accademia ha scelto questo lievitato per il primo importante appuntamento del 2021 che è anche una delle tappe di avvicinamento alla finale di Panettone World Championship che si disputerà ad HostMilano a ottobre.

Intanto, per il consumatore, si pone, come un anno fa, il problema dell'approvvigionamento. E se i prodotti industriali a maggior diffusione sono comunque già reperibili nei supermercati e i marchi semiartigianali di più elevata qualità (da Loison a Filippi, da Cipriani a Cova, da Domori a Perbellini) negli scaffali dei negozi specializzati, per quelli strettamente artigianali ci si dovrà affidare all'e-commerce, ormai diventata un'abitudine (sia di vendita sia di acquisto) anche per chi (produttore o cliente che sia) fino ad un anno fa prendeva poco o nulla in considerazione questa modalità. E infatti nel 2020 più di qualcuno si trovò spiazzato ma oggi, a dodici mesi di distanza, venditori e acquirenti hanno ormai acquisito dimestichezza e farsi spedire a casa cibo, vino, dolci è diventata quasi un'abitudine. Dunque non sarà difficile accaparrarsi quello che si cerca, a patto di fare in fretta perché, in concomitanza con l'estensione al Veneto e Friuli Venezia Giulia della zona rossa, è presumibile che l'e-commerce, in vista delle festività pasquali, rischi l'intasamento.

Qualche idea? Ad Arzignano (Vi), da Olivieri 1882, c'è la colomba che nel 2019 i degustatori del Gambero Rosso giudicarono addirittura la migliore d'Italia e Nicola Olivieri, oltre alla classica - a proposito di colombe innovative - propone quelle alla pesca, all'amarena, ai tre cioccolati e al caramello salato (la tendenza dell'anno, a quanto pare), al cioccolato bianco e frutti di bosco e alla pera e cioccolato. E persino il classicissimo Andrea Tortora, pasticcere da tre stelle Michelin che adesso produce esclusivamente nel suo laboratorio AT Patissier, si è fatto tentare e ha messo in produzione la colomba albicocca e gianduia. Anzi, l'uovo di Tortora, per essere più precisi, perché dalla bellissima confezione che vi arriverà a casa uscirà un dolce senza testa, coda e ali, insomma, una specie di uovo. Di incredibile bontà.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La novità

Caramello salato: ecco la primavera firmata Loison

La Colomba al Caramello salato è il nuovo gusto di primavera che conquista già dall'aspetto voluttuoso: una copertura di cioccolato bianco e nocciole Piemonte Igp e farcito con la crema al Caramello salato. La firma Dario Loison, pasticcere di Costabissara (Vi). Ferma restando la colomba tradizionale, Loison quest'anno ne ha per tutti i gusti, a partire da quella al mandarino di Ciaculli (Presidio Slow Food): le collezioni dedicate alla Pasqua 2021 riuniscono l'eccellenza di casa Loison per offrire Colombe artigianali di alta qualità, racchiuse in eleganti e ricercate confezioni. Romantica, con il sacchetto da riutilizzare, Latta Limited Edition, dedicata alle uova di Fabergé e la Cappelliera che quest'anno raddoppia il gusto: classico e cioccolato.

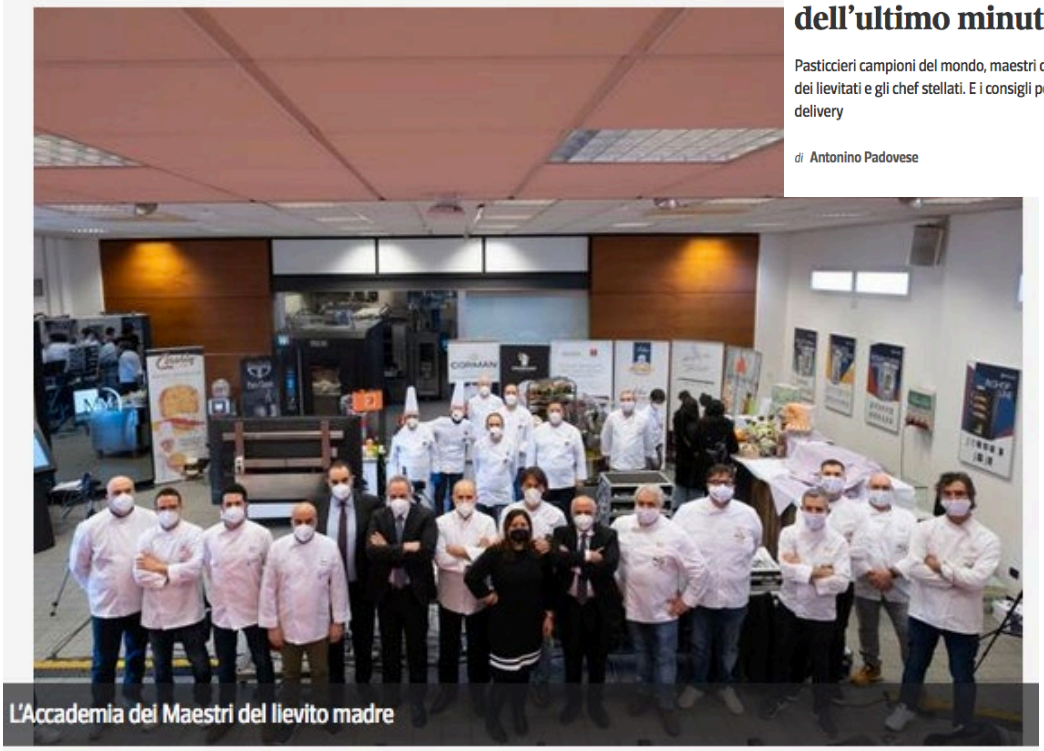
CORRIERE DELLA SERA
CORRIERE DEL VENETO / CUCINA E VINI

VIVI NORDEST

Pasqua dolce. Colombe e uova di cioccolato. I nostri consigli dell'ultimo minuto

Pasticcieri campioni del mondo, maestri del lievito, artisti del cake design, le grandi firme dei lievitati e gli chef stellati. E i consigli per le pasticcerie aperte per asporto o con il delivery

di Antonino Padovese



L'Accademia dei Maestri del lievito madre

Dianin e Scarpa, i maestri del lievito

La colomba racchiude in sé molti simboli: condivisione, unione, pace e speranza. Per questo l'Accademia dei Maestri del lievito madre ha scelto questo lievitato per uno dei rari appuntamenti «in presenza». «Tutti siamo uniti per la ripartenza e per costruire un nuovo futuro assieme», hanno detto i pasticcieri, che si sono confrontati sulla colomba «fra tradizione e innovazione». Al simposio c'erano anche **Denis Dianin** di Padova e **Daniele Scarpa** di Chioggia (Venezia). Ogni maestro ha presentato un elemento: dagli ingredienti alla lavorazione lievito madre, impasto e glassa, il packaging, la digitalizzazione e l'e-commerce.

Giovedì, 18 Marzo 2021 04:31

La colomba fra tradizione e innovazione. Simposio all'insegna della condivisione

Share Mi piace 142 Tweet Share

Un evento organizzato da Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, che ha voluto unire le forze con Conpait e Richemont Club Italia per dare vita a un momento di incontro, confronto e dialogo dedicato al grande lievitato della tradizione pasquale

FSimposio_Team_foto_di_gruppo.JPG
Image 6 of 8

CLOSE ✕

Il simposio si è tenuto il 15 marzo nella sede di **Polin Group** a Verona, dove 15 professionisti hanno portato la loro esperienza per condividerla non solo con i colleghi presenti, ma anche con le numerose persone che hanno potuto seguire l'evento in diretta sui social. "Condivisione è la parola chiave per il successo, per il futuro, per raggiungere grandi traguardi. Per questo motivo abbiamo coinvolto due associazioni per condividere con noi questo momento", sottolinea **Claudio Gatti**, presidente di Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano nell'apertura del simposio, il primo per l'associazione. "Quello che sta avvenendo qui oggi, lavorare tutti in sinergia è una cosa unica - fa eco **Roberto Perotti**, presidente del Richemont Club Italia -. È un grosso passo in avanti verso una collaborazione futura. Stiamo scrivendo una pagina importante per l'arte bianca italiana". Anche **Angelo Musolino**, presidente Conpait, manifesta il proprio entusiasmo: "La condivisione è una cosa bellissima per tutto il settore. Sarà un'occasione di crescita professionale non solo nostra, ma anche per chi ci segue in collegamento". E per gli spettatori è stata (e lo è ancora, essendo il video disponibile sulla pagina Facebook dell'Accademia) l'occasione per incontrare virtualmente alcuni dei più apprezzati lievitisti italiani, "distanti ma uniti", per riprendere il leit motive del simposio.
Nel presentare i lavori, ciascuna delle 3 organizzazioni è stata rappresentata da due team di pasticcieri, uno per la colomba tradizionale e uno per le proposte innovative. Per Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, capitanata da **Paolo Sacchetti** che ha coordinato, hanno partecipato **Achille Zoia** e **Vincenzo Santoro** (team tradizione), **Salvatore De Riso**, **Vincenzo Tiri** e **Denis Dianin** (team innovazione). Per Richemont Club Italia erano presenti **Beniamino Bazzoli** e **Patrick Zanesi** (team tradizione), **Paolo Piantoni**, **Daniele Scarpa** e **Stefano Priolo** (team innovazione), con il loro vicepresidente **Fabrizio Zucchi** come coach. Per Conpait il presidente **Musolino** ha coordinato **Valerio Vullo** e **Filippo Cuttone** (team tradizione), **Antonio Chiera**, **Angelo Di Masso** e **Giorgio Derme** (team innovazione). Per ciascuno dei 6 gruppi erano abbinati alcuni giornalisti che, in collegamento via Zoom, hanno potuto interagire con commenti e domande.
Molteplici gli argomenti esplorati, dalla gestione del lievito madre alle tecniche operative, dalla scelta degli ingredienti ai nuovi canali di vendita e comunicazione quali e-commerce e social network. Condensiamo di seguito alcuni dei tanti spunti raccolti.

- **gestione del lievito madre** esistono diversi metodi e nessuno è migliore di altri . Ogni professionista adotterà quello più adatto alle proprie esigenze. Se lo dicono Zoia e Bazzoli è da crederci. Interessante il metodo sviluppato da Chiera, che consente di effettuare un solo rinfresco prima della produzione

- **raffreddamento del primo impasto** per accorciare i tempi De Riso e Dianin impiegano rispettivamente azoto liquido e ghiaccio secco (anidride carbonica allo stato solido), disponibili nei loro laboratori perché utilizzati per altre applicazioni

- **recupero di "sottoprodotti"** Tiri ricicla lo sciroppo dei suoi canditi home-made aggiungendolo all'impasto dei lievitati in sostituzione dello zucchero

- **prolungare la shelf life** Dianin rivela alcune strategie, come l'utilizzo di un maggiore quantitativo di tuorli (ricchi di lecitine, emulsionanti naturali) e sale "a velo", che viene assorbito prima e non slega l'impasto. Parallelamente ci sono tecniche come la vasocottura (di cui lo stesso Dianin è pioniere) e il congelamento prima o dopo la cottura, come suggeriscono Derme e Chiera

- **marketing e comunicazione** il digitale può diventare la chiave del successo, ragione di più durante la pandemia. Lo confermano le testimonianze di Piantoni e Derme

- **processo di canditura** Cuttone, pasticciere con una laurea in ingegneria informatica, applica il principio del sottovuoto pur senza disporre dell'apposito macchinario, semplicemente (per modo di dire, perché dietro c'è tanta scienza) impiegando vasi di vetro chiusi ermeticamente. Così l'osmosi avviene più rapidamente

- **innovazione di gusto** dalla colomba al tabacco, cioccolato e rum del team Piantoni-Scarpa-Priolo a quella salata di Antonio Chiera con 'nduja, olive nere e zenzero, passando per le proposte al mosto cotto e lamponi di Di Masso, e pesche semicandite, cioccolato biondo e glassa di nocciole di Derme, fino alla celebrazione dei prodotti agroalimentari locali (in primis il limone Costa d'Amalfi) di De Riso. Al simposio abbiamo visto colombe per tutti i gusti, con un denominatore comune: tantissimo studio a monte!

Rossella Contato

FSimposio_Team_foto_di_gruppo.JPG
Image 6 of 8

CLOSE ✕

Team_Richemont_Simposio_15.JPG
Image 1 of 8

CLOSE ✕

Team_Simposio_Conpait_0.JPG
Image 2 of 8

CLOSE ✕

Team_Richemont_Club_Simposio_2.JPG
Image 7 of 8

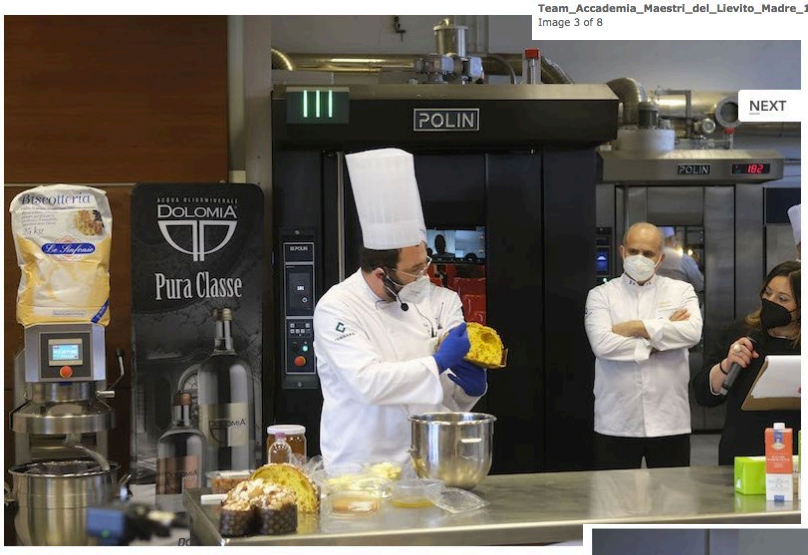
CLOSE ✕

Team_Accademia_tradizione_Simposio.JPG
Image 8 of 8

CLOSE ✕

Team_Accademia_Maestri_del_Lievito_Madre_1.JPG
Image 3 of 8

CLOSE ✕



Team_Conpait_Simposio_2.JPG
Image 4 of 8

Richemont_Club_Italia_Simposio_4.JPG
Image 5 of 8

CLOSE ✕

Team_Richemont_Club_Simposio_2.JPG
Image 7 of 8

CLOSE ✕

Team_Accademia_tradizione_Simposio.JPG
Image 8 of 8

CLOSE ✕

La Colomba tra tradizione e innovazione: il simposio dei grandi pasticceri online

Pubblicato il 17 marzo 2021 alle 19:07

Lunedì 15 marzo i guru della pasticceria e non solo si son trovati online per parlare del dolce più amato della Pasqua

Lunedì 15 marzo i guru della pasticceria nazionale italiana e non solo, si sono ritrovati online in collegamento dalla Polin di Verona per un simposio dedicato a "La Colomba tra tradizione e innovazione".

L'incontro, organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre** in collaborazione, con Conpait e Richemont Club Italia è collegato ad un webinar che ha registrato oltre **600 iscritti.**

Durante l'incontro **16 giornalisti enogastronomici** collegati via streaming hanno avuto l'occasione di intervenire in diretta.

Gli obiettivi dell'incontro

Francesco Cento, direttore commerciale del Gruppo Polin di Verona (fra le più grandi realtà industriali italiane nella progettazione e realizzazione di forni e di macchine per pane e pasticceria), ha raccontato gli obiettivi del simposio: "Ospitiamo questo incontro tra i più conosciuti e importanti pasticceri d'Italia per dare un forte segnale di condivisione, dialogo, confronto, sinergia: in questo delicato e incerto momento dobbiamo cercare nuovi modi e strade per condividere e progettare il futuro assieme. Per dare un segnale di forza sperando che si possa presto ripartire".

Le parole chiave dell'incontro sono state condivisione, ricerca di esaltare la qualità e l'eccellenza della nostra artigianalità, rinascita e ricostruzione. "Speriamo - spiega il Maestro Paolo Sacchetti, responsabile dell'appuntamento per Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano - di dare il nostro piccolo contributo: solo assieme e stando uniti si può guardare al futuro con maggiore speranza".

La colomba: simbolo per eccellenza di speranza

La colomba racchiude in sé molti simboli: condivisione, unione, pace e speranza. Per questo l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano ha scelto questo lievitato per il primo importante appuntamento del 2021 invitando Conpait e Richemont Club Italia per affermare che tutti siamo uniti per la ripartenza e per costruire un nuovo futuro assieme.

Spiega Fabrizio Zucchi, Vicepresidente Richemont Club Italia e responsabile dell'appuntamento per il Club: "Abbiamo accolto con entusiasmo l'invito dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre perché crediamo che dal confronto nascano nuove opportunità per tutti". E continua: "Il 2021 sarà un anno delicatissimo. Un anno che speriamo possa segnare la ripresa della normalità, nella vita quotidiana di ciascuno di noi, così come nell'attività professionale e lavorativa», continua Angelo Musolino, presidente Conpait il quale spiega: "La condivisione delle conoscenze è l'autostrada per crescere e, in questo momento, sappiamo quanto sia importante analizzare, mettere in discussione, migliorare qualsiasi idea, scoperta mettendola a disposizione degli altri".

La giornata

Ogni Associazione e Club ha avuto due Team, formati complessivamente da cinque Maestri. I due Team che hanno rappresentato l'Associazione o il Club di riferimento sono stati impegnati nella lavorazione ed esposizione della colomba tradizionale e innovativa. Ogni Maestro ha presentato, in sicurezza, un elemento della Colomba tra tradizione e innovazione, toccando anche temi di attualità formativa: dagli ingredienti alla lavorazione del lievito madre, dall'impasto alla glassa, dal packaging alla digitalizzazione e all'e-commerce. Al temine dell'incontro i maestri hanno dialogato con i giornalisti collegati da remoto, guidati dalla giornalista Mariarosaria Bruno. Tra i pasticceri veneti: i maestri Denis Dianin di Padova e Daniele Scarpa di Chioggia.

Ed ecco i Maestri che hanno preso parte all'incontro:

- Team Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano
Referente Paolo Sacchetti, membro del Consiglio Direttivo
Colomba Tradizionale, formata dai Maestri: Achille Zoia, Vincenzo Santoro
Colomba Innovativa, formata dai Maestri: Salvatore De Riso, Vincenzo Tiri, Denis Dianin
- Team Richemont Club Italia
Referente: Zucchi Fabrizio (Vicepresidente Richemont Club Italia)
Colomba Tradizionale, formata dai Maestri Beniamino Bazzoli, Patrick Zanesi
Colomba Innovativa, Formata dai Maestri Paolo Piantoni, Daniele Scarpa, Stefano Priolo
- Team Conpait
Referente Angelo Musolino (Presidente Conpait
Colomba Tradizionale, formata dai Maestri Valerio Vullo, Filippo Cuttone
Colomba Innovativa, formata dai Maestri Antonio Chiera, Angelo Di Masso, Giorgio Derme.

Photo Credits: foto fornita uff. Stampa

PASTICCERIA

La colomba tra tradizione e Innovazione: un simposio dedicato

Il 11 MARZO 2021 *da* REDAZIONE

Il 15 marzo 2021 si svolgerà il simposio "**La colomba tra tradizione e Innovazione**" alla POLIN Group (Verona). Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano Conpait e Richemont Club Italia assieme per un importante momento di dialogo, confronto, crescita e condivisione. Quindici Maestri del lievito madre e dell'arte bianca assieme sotto al simbolo della condivisione e dello scambio per dare un segnale di ripartenza.

Condivisione, dialogo, confronto, sinergia: sono queste le parole chiave del simposio che vedranno protagoniste tre fra la più importanti Associazioni e Club dedite alla lavorazione del lievito madre. **Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, Conpait**, e **Richemont Club Italia** assieme il **15 marzo 2021, a partire dalle 9.30 da POLIN di Verona**, per un simposio dedicato a "*La colomba tra tradizione e innovazione*".

L'appuntamento si svolgerà nel rispetto delle norme Anti Covid-19. Sarà collegato ad un link per partecipare e assistere in diretta; è possibile iscriversi al webinar gratuito al link: https://us02web.zoom.us/webinar/register/WN_DVIIm9PMQhu9ivZme9sSxQ

Ecco i Maestri protagonisti:

– Team Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

Referente
Paolo Sacchetti, membro del Consiglio Direttivo

Colomba Tradizionale, formata dai Maestri:
Achille Zoia, Vincenzo Santoro

Colomba Innovativa, formata dai Maestri:
Salvatore De Riso, Vincenzo Tiri, Denis Dianin

– Team Richemont Club Italia

Referente
Zucchi Fabrizio (Vicepresidente Richemont Club Italia)

Colomba Tradizionale, formata dai Maestri
Beniamino Bazzoli, Patrick Zanesi
Colomba Innovativa, Formata dai Maestri
Paolo Piantoni, Daniele Scarpa, Stefano Priolo

– Team Conpait

Referente
Angelo Musolino (Presidente Conpait)

Colomba Tradizionale, formata dai Maestri
Valerio Vullo, Filippo Cuttone

Colomba Innovativa, formata dai Maestri
Antonio Chiera, Angelo Di Masso, Giorgio Derme

«*Le parole chiave saranno condivisione, ricerca di esaltare la qualità e l'eccellenza della nostra artigianalità, rinascita e ricostruzione. Speriamo* – spiega il Maestro **Paolo Sacchetti**, responsabile dell'appuntamento per Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano – *di dare il nostro piccolo contributo: solo assieme e stando uniti si può guardare al futuro con maggiore speranza*». **La colomba** racchiude in sé molti simboli: **condivisione, unione, pace e speranza**. Per questo l'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** ha scelto questo lievitato per il primo importante appuntamento del 2021 invitando **Conpait e Richemont Club Italia per affermare che tutti siamo uniti per la ripartenza e per costruire un nuovo futuro assieme**.

«*Abbiamo accolto con entusiasmo l'invito dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre* – spiega **Fabrizio Zucchi**, Vicepresidente Richemont Club Italia e responsabile dell'appuntamento per il Club – *perché crediamo che dal confronto nascano nuove opportunità per tutti*». Il 2021 sarà un anno delicatissimo. «Un anno che speriamo possa segnare la ripresa della normalità, nella vita quotidiana di ciascuno di noi, così come nell'attività professionale e lavorativa», continua **Angelo Musolino**, presidente Conpait il quale spiega: «*La condivisione* delle conoscenze *è l'autostrada per crescere e, in questo momento, sappiamo quanto sia importante analizzare, mettere in discussione, migliorare qualsiasi idea, scoperta mettendola a disposizione degli altri*».

Il simposio "La colomba tra tradizione e innovazione" è uno degli appuntamenti di avvicinamento previsti dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano alla finale di **Panettone World Championship** che si disputerà ad **HostMilano**, la fiera internazionale della ristorazione dell'accoglienza, a ottobre 2021. L'appuntamento sarà ospitato da **POLIN di Verona**, azienda scelta in quanto racchiude perfettamente i principi fondamentali dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. Qualità, chiarezza, onestà: sono questi i principi dell'azienda che da tre generazioni fornisce attrezzature forni, macchine e attrezzature per pasticcerie di piccole e grandi dimensioni. Un'evoluzione che viaggia sui doppi binari della tradizione e dell'innovazione. Così come Accademia dei Maestri del Lievito Madre guarda al futuro, partendo dalla storia e dalla tradizione.

Il video di presentazione del simposio "La Colomba tra Innovazione e tradizione" è scaricabile a questo link: https://drive.google.com/file/d/1b5r-JkvV5o3nc_WmrMcxgMe-0BDWblai/view?usp=sharing

FOOD DELIVERY

Pasqua 2021, le migliori colombe artigianali da acquistare online

DI MARIAROSARIA BRUNO, AUTORE

16 Marzo, 2021

Non è Pasqua se non c'è in tavola la **colomba artigianale**. Il dolce lievitato simbolo della ricorrenza primaverile, anche quest'anno, avrà un sapore molto particolare. In occasione della **Pasqua 2021**, molte colombe voleranno nelle case degli italiani tramite il delivery e i numerosi servizi di shop online presenti in rete, o direttamente sui siti web dei maestri pasticceri. Simbolo di pace, di condivisione, di armonia e di unione, il grande lievitato pasquale non può che rappresentare un momento felice, con l'augurio di serenità. Quali sono le migliori colombe artigianali?

Scoprire qui di seguito le **colombe artigianali da non perdere a Pasqua 2021**, tra interpretazioni classiche, novità e creazioni originali.

Un'unica segnalazione per due abili maestri del lievito del ***Richemont Club Italia***, che hanno collaborato, sviluppando una ricetta per una colomba inedita e davvero originale, presentata in occasione del Simposio "La colomba tra tradizione e innovazione", organizzato dai Maestri del lievito madre e del panettone italiano. I due maestri sono **Daniele Scarpa** del **Caffè Pasticceria *Nelly's*** di Chioggia (Venezia) e **Stefano Priolo** di ***Casa Priolo*** a Bojano (Campobasso), talento under 30, che vi abbiamo segnalato tra i giovani del food da tenere d'occhio quest'anno.

Tutto nasce dall'evoluzione di una ricetta di Scarpa, ed ecco lo sviluppo della ***Colomba Havana***, completamente ispirata ai sapori e ai profumi di Cuba: l'impasto è caratterizzato da rum, cioccolato e infusione di tabacco (privato della nicotina), un ingrediente che regala all'olfatto un nota fumé e un retrogusto davvero interessante. Umida al punto giusto, soffice, profumata e perfettamente alveolata, si distingue per una intensa presenza alcolica e per una copertura originale, con gruè di cacao e noci pecan.

La colomba di Daniele Scarpa e Stefano Priolo del Richemont Club

1 APRILE 2021

veneziepost

Raccontiamo il futuro delle Venezie

L'EVENTO

Simposio "La Colomba tra tradizione e Innovazione" alla POLIN Group (Verona)

Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano
Conpait e Richemont Club Italia
assieme per un importante momento di dialogo, confronto, crescita e condivisione.
Quindici Maestri del lievito madre e dell'arte bianca assieme
sotto al simbolo della condivisione e dello scambio per dare un segnale di ripartenza

Venerdì 12 Marzo 2021 19:21

Condivisione, dialogo, confronto, sinergia: sono queste le parole chiave del simposio che vedranno protagoniste tre fra la più importanti. **Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, Conpait, e Richemont Club Italia assieme il 15 marzo 2021, a partire dalle 9.30 da POLIN di Verona, per un simposio dedicato a "La Colomba tra tradizione e innovazione".** L'appuntamento si svolgerà nel rispetto delle norme Anti Covid-19. Sarà collegato ad un link per partecipare e assistere in diretta; è possibile iscriversi al webinar gratuito a questo link.

Ogni Associazione e Club avrà due Team, formati complessivamente da cinque Maestri. I due Team che rappresenteranno l'Associazione o il Club di riferimento saranno impegnati nella lavorazione ed esposizione della colomba tradizionale e innovativa. **Ogni Maestro presenterà un elemento della Colomba tra tradizione e innovazione, toccando anche temi di attualità formativa:** dagli ingredienti alla lavorazione del lievito madre, dall'impasto alla glassa, dal packaging alla digitalizzazione e all'e-commerce.

«Le parole chiave saranno condivisione, ricerca di esaltare la qualità e l'eccellenza della nostra artigianalità, rinascita e ricostruzione. Speriamo – spiega il Maestro Paolo Sacchetti, responsabile dell'appuntamento per Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano – di dare il nostro piccolo contributo: solo assieme e stando uniti si può guardare al futuro con maggiore speranza».

La colomba racchiude in sé molti simboli: condivisione, unione, pace e speranza. Per questo l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano ha scelto questo lievitato per il primo importante appuntamento del 2021 invitando Conpait e Richemont Club Italia per affermare che tutti siamo uniti per la ripartenza e per costruire un nuovo futuro assieme. «Abbiamo accolto con entusiasmo l'invito dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre – spiega Fabrizio Zucchi, Vicepresidente Richemont Club Italia e responsabile dell'appuntamento per il Club – perché crediamo che dal confronto nascano nuove opportunità per tutti».

Il 2021 sarà un anno delicatissimo. «Un anno che speriamo possa segnare la ripresa della normalità, nella vita quotidiana di ciascuno di noi, così come nell'attività professionale e lavorativa», continua Angelo Musolino, presidente Conpait il quale spiega: «La condivisione delle conoscenze è l'autostrada per crescere e, in questo momento, sappiamo quanto sia importante analizzare, mettere in discussione, migliorare qualsiasi idea, scoperta mettendola a disposizione degli altri».

Il simposio "La colomba tra tradizione e innovazione" è uno degli appuntamenti di avvicinamento previsti dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano alla finale di Panettone World Championship che si disputerà ad HostMilano, la fiera internazionale della ristorazione dell'accoglienza, a ottobre 2021.

DOLCESALATO

Al via il 15 marzo il simposio “La Colomba tra tradizione e innovazione”

EVENTI 3 min. 2 Marzo 2021

Il 15 marzo è atteso il simposio organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano insieme a Conpait e Richemont Club Italia

IL SIMPOSIO

Condivisione, dialogo, confronto, sinergia. Sono queste le parole chiave del simposio che vedranno protagoniste tre fra la più importanti Associazioni e Club dedite alla lavorazione del lievito madre. **Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, **Conpait** e **Richemont Club Italia** assieme il 15 marzo 2021, a partire dalle 9.30 da POLIN di Verona, per un simposio dedicato a ***“La Colomba tra tradizione e innovazione”***. L'appuntamento sarà collegato ad un link per partecipare e assistere in diretta. Ci si può iscrivere al webinar gratuito al link: **https://us02web.zoom.us/webinar/register/WN_DVIIm9PMQhu9ivZme9sSxQ**

Ogni Associazione e Club avrà due team, formati complessivamente da cinque Maestri. I due Team che rappresenteranno l'Associazione o il Club di riferimento saranno impegnati nella lavorazione ed esposizione della colomba tradizionale e innovativa. Ogni Maestro presenterà un elemento della Colomba tra tradizione e innovazione, toccando anche temi di attualità formativa. Dagli ingredienti alla lavorazione del lievito madre, dall'impasto alla glassa, dal packaging alla digitalizzazione e all'e-commerce.

I MAESTRI PROTAGONISTI

- **Team Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** Referente Paolo Sacchetti, membro del Consiglio Direttivo
  Colomba Tradizionale, formata dai Maestri: Achille Zoia, Vincenzo Santoro Colomba Innovativa, formata dai Maestri: Salvatore De Riso, Vincenzo Tiri, Denis Dianin

- **Team Richemont Club Italia**
  Referente Zucchi Fabrizio (Vicepresidente Richemont Club Italia)
  Colomba Tradizionale, formata dai Maestri Beniamino Bazzoli, Patrick Zanesi
  Colomba Innovativa, Formata dai Maestri Paolo Piantoni, Daniele Scarpa, Stefano Priolo

- **Team Conpait**
  Referente Angelo Musolino (Presidente Conpait)
  Colomba Tradizionale, formata dai Maestri Valerio Vullo, Filippo Cuttone Colomba Innovativa, formata dai Maestri Antonio Chiera, Angelo Di Masso, Giorgio Derme

CONSIDERAZIONI

«Le parole chiave saranno condivisione, ricerca di esaltare la qualità e l'eccellenza della nostra artigianalità, rinascita e ricostruzione. Speriamo – spiega il Maestro Paolo Sacchetti, responsabile dell'appuntamento per Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano – *di dare il nostro piccolo contributo:* ***solo assieme e stando uniti si può guardare al futuro con maggiore speranza****». «Abbiamo accolto con entusiasmo l'invito dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre* – spiega Fabrizio Zucchi, Vicepresidente Richemont Club Italia e responsabile dell'appuntamento per il Club – *perché crediamo che dal confronto nascano nuove opportunità per tutti».* Il 2021 sarà un anno delicatissimo. *«Un anno che speriamo possa segnare la ripresa della normalità, nella vita quotidiana di ciascuno di noi, così come nell'attività professionale e lavorativa»*, continua Angelo Musolino, presidente Conpait il quale spiega: ***«La condivisione delle conoscenze è l'autostrada per crescere*** *e, in questo momento, sappiamo quanto sia importante analizzare, mettere in discussione, migliorare qualsiasi idea, scoperta mettendola a disposizione degli altri».*

Italia a Tavola

Colomba di Pasqua, il simposio per il rilancio dell'arte bianca

Pubblicato il 02 Marzo 2021 | 18:02

L'evento (in streaming il 15 marzo) organizzato da Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, Conpait e Richemont Club Italia raggrupperà 15 maestri dell'arte bianca per un momento di confronto

Un **simposio** per dare un segnale di **ripartenza** è l'obiettivo dell'evento "La Colomba tra tradizione e innovazione". Organizzato da **Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, **Conpait** e **Richemont Club Italia** l'incontro si svolgerà il 15 marzo alle 9.30 in modalità fisica nella sede della **Polin Group** di Verona, ma sarà accessibile tramite **streaming** a tutti i professionisti e gli appassionati del settore pasticceria.

Una colomba pasquale

e caratteristiche dell'evento

urante l'**evento**, che vuole essere un momento di condivisione, dialogo, confronto e sinergia, uindici maestri del lievito madre e dell'arte bianca saranno protagonisti di una sessione di **cucina** in empo reale. I professionisti, suddivisi in due team per ogni associazione o club presente, saranno npegnati nella lavorazione ed esposizione della colomba tradizionale e innovativa. Ogni maestro resenterà un **elemento** della Colomba tra tradizione e innovazione, toccando anche temi di **attualità** ormativa: dagli ingredienti alla lavorazione del lievito madre, dall'impasto alla glassa, dal packaging lla digitalizzazione e all'eCommerce.

Le parole chiave saranno condivisione, ricerca di esaltare la **qualità** e l'eccellenza della nostra rtigianalità, rinascita e ricostruzione. Speriamo - spiega il maestro **Paolo Sacchetti**, responsabile ell'appuntamento per Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano - di dare il ostro piccolo contributo: solo assieme e stando uniti si può guardare al futuro con maggiore peranza».

Abbiamo accolto con entusiasmo l'invito dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre - spiega **abrizio Zucchi**, vicepresidente Richemont Club Italia e responsabile dell'appuntamento per il Club - erché crediamo che dal **confronto** nascano nuove opportunità per tutti». Il 2021 sarà un anno elicatissimo. «Un anno che speriamo possa segnare la **ripresa** della normalità, nella vita quotidiana i ciascuno di noi, così come nell'attività professionale e lavorativa», continua **Angelo Musolino**, residente Conpait il quale spiega: «La condivisione delle conoscenze è l'autostrada per crescere e, n questo momento, sappiamo quanto sia importante analizzare, mettere in discussione, migliorare ualsiasi idea, scoperta mettendola a disposizione degli altri».

maestri protagonisti

er il team Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano saranno presenti: **Achille oia** e **Vincenzo Santoro** (colomba tradizionale); **Salvatore De Riso**, **Vincenzo Tiri** e **Denis Dianin** :olomba innovativa). Referente, Paolo Sacchetti, membro del Consiglio direttivo Colomba Tradizionale.

Per il team Richemont Club Italia, saranno presenti: **Beniamino Bazzoli** e **Patrick Zanesi** (colomba tradizionale); **Paolo Piantoni, Daniele Scarpa** e **Stefano Priolo** (colomba innovativa). Referente, Fabrizio Zucchi, vicepresidente Richemont Club Italia.

Per il team Conpait, saranno presenti: **Valerio Vullo** e **Filippo Cuttone** (colomba tradizionale); **Antonio Chiera, Angelo Di Masso** e **Giorgio Derme** (colomba innovativa). Referente, Angelo Musolino, presidente Conpait.

Per maggiori informazioni: **www.accademiamaestrilievitomadrepanettoneitaliano.it**

Al simposio di Verona dedicato alla colomba, tre associazioni insieme per fare formazione

Italia a Tavola

Pubblicato il 15 Marzo 2021 | 08:29

Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, Conpait e Richemont Club Italia in un momento di comune dialogo, fra tradizione e innovazione, il 15 marzo al Polino Group di Verona

Condivisione, dialogo, confronto, sinergia: sono queste le parole chiave del **simposio** che vedrà protagoniste tre fra la più importanti associazioni dedite alla lavorazione del **lievito madre**. **Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, **Conpait** - Confederazione Pasticceri Italiani e **Richemont Club Italia** assieme oggi 15 marzo 2021, a partire dalle 9.30, da **Polin** a **Verona**, per un simposio dedicato a "**La Colomba tra tradizione e innovazione**".

Appuntamento oggi 15 febbraio al Polin Group di Verona o... su Zoom!

Ogni associazione avrà due team, formati complessivamente da 5 Maestri. I due team che rappresenteranno l'associazione di riferimento saranno impegnati nella lavorazione ed esposizione della **colomba** tradizionale e innovativa. Ogni Maestro presenterà un elemento della colomba tra tradizione e innovazione, toccando anche temi di attualità formativa: dagli **ingredienti** alla **lavorazione** del lievito madre, dall'impasto alla glassa, dal **packaging** alla digitalizzazione fino all'**e-commerce**.

I Maestri protagonisti

Per il team Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano:

- Il referente sarà Paolo Sacchetti, membro del consiglio direttivo
- Per la colomba tradizionale, i Maestri Achille Zoia e Vincenzo Santoro
- Per la colomba Innovativa, i Maestri Salvatore De Riso, Vincenzo Tiri e Denis Dianin

Per il team Richemont Club Italia:

- Il referente sarà Fabrizio Zucchi, vicepresidente di Richemont Club Italia
- Per la colomba tradizionale, i Maestri Beniamino Bazzoli e Patrick Zanesi
- Per la colomba innovativa, i Maestri Paolo Piantoni, Daniele Scarpa e Stefano Priolo

Per il team di Conpait:

- Il referente sarà Angelo Musolino, presidente Conpait ed editorialista di Italia a Tavola
- Per la colomba tradizionale, i Maestri Valerio Vullo e Filippo Cuttone
- Per la colomba innovativa, i Maestri Antonio Chiera, Angelo Di Masso e Giorgio Derme

L'appuntamento si svolge nel rispetto delle norme anti Covid-19.

Sarà collegato ad un link per partecipare e assistere in diretta; è possibile iscriversi al webinar **cliccando qui**.

Mercoledì, 10 Marzo 2021 04:03

Tradizionale e innovativa. La colomba a simposio

La colomba di Paolo Sacchetti. *Foto credits Aromi.*

Novità su ingredienti, lievito madre, impasto, packaging ed e-commerce

In attesa della finale di Panettone World Championship (leggi **QUI**), il simposio del **15 marzo**, organizzato presso Polin, a Verona, vedrà protagoniste **Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, **Conpait** e **Richemont Club Italia** sul tema *La colomba tra tradizione e innovazione*. Sarà possibile partecipare al webinar in diretta (ecco il **link**) ed assistere alla lavorazione e all'esposizione dei lievitati artigianali.

Per l'Accademia saranno presenti, con Paolo Sacchetti, Achille Zoia e Vincenzo Santoro, Salvatore De Riso, Vincenzo Tiri e Denis Dianin. Per il Team Richemont Club Italia, con Zucchi Fabrizio, Beniamino Bazzoli, Patrick Zanesi, Paolo Piantoni, Daniele Scarpa e Stefano Priolo. Con Angelo Musolino, referente Conpait, Valerio Vullo, Filippo Cuttone, Antonio Chiera, Angelo Di Masso e Giorgio Derme.

Il valore simbolico della colomba sposa lo spirito di condivisione e speranza con cui l'Accademia ha pensato a questo incontro, con nuovi spunti per la ripartenza del settore. Perché, come spiega Musolino, "in questo momento, sappiamo quanto sia importante analizzare, mettere in discussione, migliorare qualsiasi idea e scoperta, mettendola a disposizione degli altri".

HORECA NEWS.IT
IL PORTALE DEL "FUORICASA"

Maestri del lievito madre e dell'arte bianca insieme per un simposio sulla Colomba

By **Redazione 2** - 3 Marzo 2021

Condivisione, dialogo, confronto, sinergia: sono queste le parole chiave del simposio che vedranno protagoniste tre fra la più importanti Associazioni e Club dedite alla lavorazione del lievito madre.

Condivisione, dialogo, confronto, sinergia: sono queste le parole chiave del simposio che vedranno protagoniste tre fra la più importanti Associazioni e Club dedite alla lavorazione del lievito madre.

Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, **Conpait**, e **Richemont Club Italia** assieme il **15 marzo 2021, a partire dalle 9.30 da POLIN di Verona**, per un simposio dedicato a "***La Colomba tra tradizione e innovazione***".

L'appuntamento si svolgerà nel rispetto delle norme Anti Covid-19. Sarà collegato ad un link per partecipare e assistere in diretta; è possibile iscriversi al webinar gratuito al link: **https://us02web.zoom.us/webinar/register/WN_DVIIm9PMQhu9ivZme9sSxQ**

Ogni Associazione e Club avrà due Team, formati complessivamente da cinque Maestri. I due Team che rappresenteranno l'Associazione o il Club di riferimento saranno impegnati nella lavorazione ed esposizione della colomba tradizionale e innovativa. Ogni Maestro presenterà un elemento della Colomba tra tradizione e innovazione, toccando anche temi di attualità formativa: dagli ingredienti alla lavorazione del lievito madre, dall'impasto alla glassa, dal packaging alla digitalizzazione e all'e-commerce.

Ecco i Maestri protagonisti:

– Team Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

Referente
Paolo Sacchetti, membro del Consiglio Direttivo

Colomba Tradizionale, formata dai Maestri:
Achille Zoia, Vincenzo Santoro

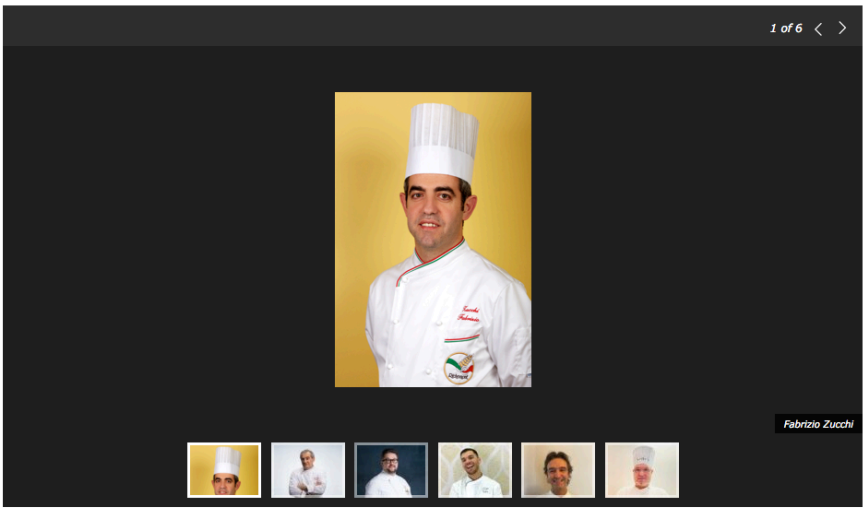
Colomba Innovativa, formata dai Maestri:
Salvatore De Riso, Vincenzo Tiri, Denis Dianin

– Team Richemont Club Italia

Referente
Zucchi Fabrizio (Vicepresidente Richemont Club Italia)

Colomba Tradizionale, formata dai Maestri
Beniamino Bazzoli, Patrick Zanesi

Colomba Innovativa, Formata dai Maestri
Paolo Piantoni, Daniele Scarpa, Stefano Priolo



– Team Conpait

Referente
Angelo Musolino (Presidente Conpait)

Colomba Tradizionale, formata dai Maestri
Valerio Vullo, Filippo Cuttone

Colomba Innovativa, formata dai Maestri
Antonio Chiera, Angelo Di Masso, Giorgio Derme

"Le parole chiave saranno condivisione, ricerca di esaltare la qualità e l'eccellenza della nostra artigianalità, rinascita e ricostruzione. Speriamo – spiega il Maestro **Paolo Sacchetti**, responsabile dell'appuntamento per **Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** – *di dare il nostro piccolo contributo: solo assieme e stando uniti si può guardare al futuro con maggiore speranza".*

La colomba racchiude in sé molti simboli: **condivisione, unione, pace e speranza**. Per questo l'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** ha scelto questo lievitato per il primo importante appuntamento del 2021 invitando **Conpait e Richemont Club Italia per affermare che tutti siamo uniti per la ripartenza e per costruire un nuovo futuro assieme**.

"Abbiamo accolto con entusiasmo l'invito dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre – spiega **Fabrizio Zucchi**, Vicepresidente Richemont Club Italia e responsabile dell'appuntamento per il Club – *perché crediamo che dal confronto nascano nuove opportunità per tutti".*

Il 2021 sarà un anno delicatissimo. «Un anno che speriamo possa segnare la ripresa della normalità, nella vita quotidiana di ciascuno di noi, così come nell'attività professionale e lavorativa», continua **Angelo Musolino**, presidente Conpait il quale spiega: *"La condivisione* delle conoscenze *è l'autostrada per crescere e, in questo momento, sappiamo quanto sia importante analizzare, mettere in discussione, migliorare qualsiasi idea, scoperta mettendola a disposizione degli altri".*

Il simposio "La colomba tra tradizione e innovazione" è uno degli appuntamenti di avvicinamento previsti dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** alla finale di **Panettone World Championship** che si disputerà ad **HostMilano**, la fiera internazionale della ristorazione dell'accoglienza, a ottobre 2021. L'appuntamento sarà ospitato da **POLIN di Verona**, azienda scelta in quanto racchiude perfettamente i principi fondamentali dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**. Qualità, chiarezza, onestà: sono questi i principi dell'azienda che da tre generazioni fornisce attrezzature forni, macchine e attrezzature per pasticcerie di piccole e grandi dimensioni. Un'evoluzione che viaggia sui doppi binari della tradizione e dell'innovazione. Così come **Accademia dei Maestri del Lievito Madre** guarda al futuro, partendo dalla storia e dalla tradizione.

TERREINCOGNITE
MAGAZINE

15 maestri del lievito madre al simposio “La colomba tra tradizione e innovazione”

Condivisione, dialogo, confronto, sinergia: sono queste le parole chiave del simposio che vedranno protagoniste tre fra la più importanti Associazioni e Club dedite alla lavorazione del lievito madre. Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, Conpait, e Richemont Club Italia assieme il 15 marzo 2021, a partire dalle 9.30 da POLIN di Verona, per un simposio dedicato a “La Colomba tra tradizione e innovazione”.

Ogni Associazione e Club avrà due Team, formati complessivamente da cinque Maestri. I due Team che rappresenteranno l’Associazione o il Club di riferimento saranno impegnati nella lavorazione ed esposizione della colomba tradizionale e innovativa. Ogni Maestro presenterà un elemento della Colomba tra tradizione e innovazione, toccando anche temi di attualità formativa: dagli ingredienti alla lavorazione del lievito madre, dall’impasto alla glassa, dal packaging alla digitalizzazione e all’e-commerce.

Ecco i Maestri protagonisti:
Team Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano
Referente
Paolo Sacchetti, membro del Consiglio Direttivo
Colomba Tradizionale, formata dai Maestri:
Achille Zoia, Vincenzo Santoro
Colomba Innovativa, formata dai Maestri:
Salvatore De Riso, Vincenzo Tiri, Denis Dianin
Team Richemont Club Italia
Referente
Zucchi Fabrizio (Vicepresidente Richemont Club Italia)
Colomba Tradizionale, formata dai Maestri
Beniamino Bazzoli, Patrick Zanesi
Colomba Innovativa, Formata dai Maestri
Paolo Piantoni, Daniele Scarpa, Stefano Priolo
Team Conpait
Referente
Angelo Musolino (Presidente Conpait)
Colomba Tradizionale, formata dai Maestri
Valerio Vullo, Filippo Cuttone
Colomba Innovativa, formata dai Maestri
Antonio Chiera, Angelo Di Masso, Giorgio Derme

Fabrizio Zucchi

«Le parole chiave saranno condivisione, ricerca di esaltare la qualità e l'eccellenza della nostra artigianalità, rinascita e ricostruzione. Speriamo – spiega il Maestro Paolo Sacchetti, responsabile dell'appuntamento per Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano – di dare il nostro piccolo contributo: solo assieme e stando uniti si può guardare al futuro con maggiore speranza». La colomba racchiude in sé molti simboli: condivisione,unione, pace e speranza. Per questo l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano ha scelto questo lievitato per il primo importante appuntamento del 2021 invitando Conpait e Richemont Club Italia per affermare che tutti siamo uniti per la ripartenza e per costruire un nuovo futuro assieme.
«Abbiamo accolto con entusiasmo l'invito dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre – spiega Fabrizio Zucchi, Vicepresidente Richemont Club Italia e responsabile dell'appuntamento per il Club – perché crediamo che dal confronto nascano nuove opportunità per tutti».

Angelo Musolino

Il 2021 sarà un anno delicatissimo. «Un anno che speriamo possa segnare la ripresa della normalità, nella vita quotidiana di ciascuno di noi, così come nell'attività professionale e lavorativa – continua Angelo Musolino, presidente Conpait – la condivisione delle conoscenze è l'autostrada per crescere e, in questo momento, sappiamo quanto sia importante analizzare, mettere in discussione, migliorare qualsiasi idea, scoperta mettendola a disposizione degli altri».
Il simposio "La colomba tra tradizione e innovazione" è uno degli appuntamenti di avvicinamento previsti dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano alla finale di Panettone World Championship che si disputerà ad HostMilano, la fiera internazionale della ristorazione dell'accoglienza, a ottobre 2021.
L'appuntamento sarà ospitato da POLIN di Verona, azienda scelta in quanto racchiude perfettamente i principi fondamentali dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. Qualità, chiarezza, onestà: sono questi i principi dell'azienda che da tre generazioni fornisce attrezzature forni, macchine e attrezzature per pasticcerie di piccole e grandi dimensioni. Un'evoluzione che viaggia sui doppi binari della tradizione e dell'innovazione. Così come Accademia dei Maestri del Lievito Madre guarda al futuro, partendo dalla storia e dalla tradizione. L'appuntamento si svolgerà nel rispetto delle norme Anti Covid-19. Sarà collegato ad un link per partecipare e assistere in diretta; è possibile iscriversi al webinar gratuito al link:
https://us02web.zoom.us/webinar/register/WN_DVIIm9PMQhu9ivZme9sSxQ

Testo/Claudio Zeni

Alimentazione Società

Colomba pasquale un webinar con i maestri artigiani

12 Marzo 2021 Emiliana Chiarolanza 0 commenti Accademia Lievito Madre e del Panettone Italiano, colomba pasquale, colomba pasquale innovativa, colomba pasquale lavorazione, colomba pasquale tradizionale, Conpait, Richemont Club Italia., webinar La Colomba tra tradizione e Innovazione

Un **webinar dedicato alla colomba pasquale** insieme ai **maestri del lievito madre dell'Accademia Lievito Madre e del Panettone Italiano, Conpait e Richemont Club Italia**.

La **sessione online dedicata alla colomba** pasquale ha sì lo scopo di divulgare lavorazione e preparazione del **tipico dolce pasquale** ma anche impegnare l'arte bianca nella condivisione dei saperi come atto di **rinascita e ricostruzione**.

«*Le **parole chiave saranno condivisione**, ricerca di esaltare la qualità e l'eccellenza della nostra artigianalità, **rinascita e ricostruzione**. Speriamo* – spiega il Maestro Paolo Sacchetti, responsabile dell'appuntamento per Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano – *di dare il **nostro piccolo contribuito**: solo assieme e stando uniti si può guardare al futuro **con maggiore speranza***».

La **colomba pasquale**, allora, mai come ora si **riappropria di tuta la sua simbologia**.

Ma come si svolgerà il webinar?

Ogni Associazione e Club avrà due Team, formati complessivamente da **cinque Maestri.**

I due Team che rappresenteranno l'Associazione o il Club di riferimento saranno impegnati nella **lavorazione ed esposizione della colomba tradizionale e innovativa**.

Ogni Maestro presenterà un elemento della colomba pasquale tra tradizione e innovazione, toccando anche temi di **attualità formativa:** dagli ingredienti alla lavorazione del lievito madre, **dall'impasto alla glassa**, dal packaging alla digitalizzazione e all'e-commerce.

I **Maestri** che prenderanno parte all'evento sono, per la colomba tradizionale del team dell'Accademia Lievito Madre e Panettone, **Achille Zoia e Vincenzo Santoro**.

Per la colomba **pasquale innovativa, i Maestri: Salvatore De Riso, Vincenzo Tiri, Denis Dianin.**

Per il **Team Richemont Club Italia**, Beniamino Bazzoli, Patrick Zanesi per la colomba tradizionale e quella innovativa con Paolo Piantoni, Daniele Scarpa, Stefano Priolo.

E ancora Valerio Vullo, Filippo Cuttone, e Antonio Chiera, Angelo Di Masso, Giorgio Derme per il **team Conpait.**

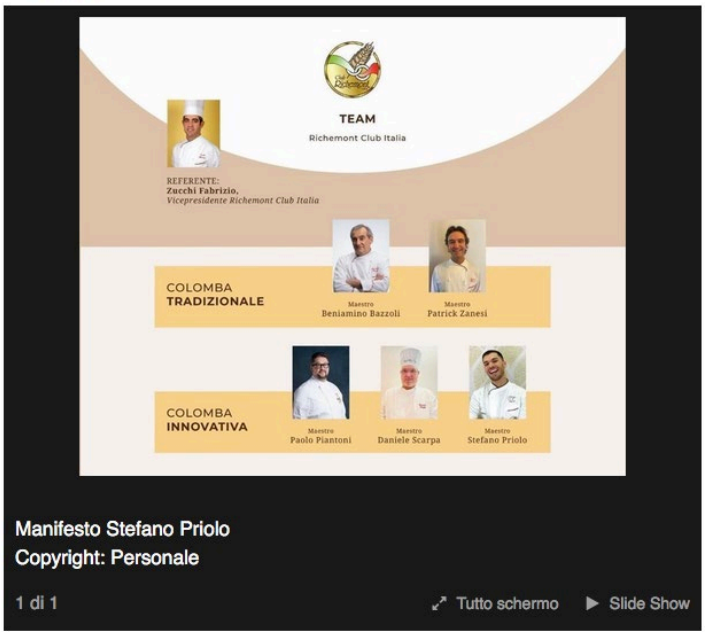
Il simposio **"La Colomba tra tradizione e Innovazione"** avrà luogo il **15 marzo 2021** a partire dalle ore **9.30 in diretta da POLIN Group di Verona**, con un collegamento live streaming a cui **sarà possibile collegarsi** per partecipare e assistere in diretta, **iscrivendosi al webinar gratuito al** link:
https://www.accademiamaestrilievitomadrepanettoneitaliano.it/simposiocolomba2021

termolionline.it

Giovedì, 1 Aprile 2021 Meteo: Termoli | 21.67° - cielo sereno le previsioni ›

La colomba tra tradizione e innovazione, al simposio anche il bojanese Priolo

Le foto



Manifesto Stefano Priolo
Copyright: Personale

1 di 1 Tutto schermo Slide Show

BOJANO. Il Pastry Chef molisano Stefano Priolo Panificio, titolare di Casa Priolo srl, lunedì prossimo, 15 Marzo, alle 9.30 parteciperà al POLIN Group di Verona al simposio "*La Colomba tra tradizione e innovazione*" promosso dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. Il seminario, che si svolgerà nel rispetto delle norme Anti Covid-19, vedrà protagonisti l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, Conpait, e Richemont Club Italia. I sodalizi avranno due team ciascuno, formati complessivamente da cinque Maestri, ognuno di questi ultimi presenterà un elemento della Colomba tra tradizione e innovazione, illustrando anche temi di attualità formativa, come gli ingredienti, la lavorazione del lievito madre, l'impasto, la glassa, il packaging, la digitalizzazione e l'e-commerce. Stefano Priolo farà parte del Club Richemont con una nuovissima Colomba innovativa. Le tre associazioni con i Maestri partecipanti, sono le seguenti: *Team Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano*, referente: Paolo Sacchetti (membro del Consiglio direttivo) - Colomba Tradizionale, formata dai Maestri: Achille Zoia e Vincenzo Santoro - Colomba Innovativa, formata dai Maestri: Salvatore De Riso, Vincenzo Tiri e Denis Dianin; *Team Richemont Club Italia*, referente: Fabrizio Zucchi (vicepresidente) - Colomba Tradizionale, formata dai Maestri: Beniamino Bazzoli e Patrick Zanesi - Colomba Innovativa, Formata dai Maestri: Paolo Piantoni, Daniele Scarpa e Stefano Priolo; *Team Conpait*, referente: Angelo Musolino (presidente) - Colomba Tradizionale, formata dai Maestri: Valerio Vullo e Filippo Cuttone - Colomba Innovativa, formata dai Maestri: Antonio Chiera, Angelo Di Masso e Giorgio Derme. «*Abbiamo accolto con entusiasmo l'invito dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre* – ha spiegato Fabrizio Zucchi, vicepresidente Richemont Club Italia, associazione cui è iscritto Priolo - *perché crediamo che dal confronto nascano nuove opportunità per tutti*». Il simposio "*La colomba tra tradizione e innovazione*" è uno degli appuntamenti programmati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano in vista della finale di *Panettone World Championship* che si svolgerà a ottobre prossimo ad HostMilano, la fiera mondiale della ristorazione dell'accoglienza. «*E' senza dubbio una grande soddisfazione professionale partecipare come protagonista ad un simposio di tale importanza nazionale che vede la partecipazione di maestri di spessore internazionale* – ha commentato Stefano Priolo -, *un evento in cui la condivisione delle conoscenze, la ricerca per esaltare la qualità e l'eccellenza della nostra artigianalità saranno fondamentali per migliorare e crescere, perché soltanto collaborando e restando uniti si potrà tornare alla normalità, e sperare in una ripartenza e in futuro migliore*». D'altronde la Colomba, dolce tipico della Santa Pasqua, racchiude in sé molti simboli: condivisione, unione, pace e speranza. Sarà possibile seguire l'evento su TgCom24 in collegamento live streaming, iscrivendosi al webinar gratuito al link: https://us02web.zoom.us/webinar/register/WN_DVIlm9PMQhu9ivZme9sSxQ .

PATERNÒ: IL PATERNESE FILIPPO CUTTONE, MAESTRO DELLA COLOMBA TRADIZIONALE A VERONA

Inserito da Redazione | 31 Marzo 2021 | Notizie

Nella sede del Polin G. di Verona si è tenuto il Simposio "La Colomba tra tradizione e innovazione".

L'evento, organizzato da Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, ha visto la partecipazione di altre due importanti associazioni, Conpait e Richemont Club Italia.

È stato un momento di confronto e dialogo dedicato al grande lievitato della tradizione pasquale.

Ogni associazione aveva due team, formati complessivamente da 5 maestri.

Le due squadre di ogni club sono state impegnate nella lavorazione ed esposizione della colomba tradizionale e innovativa.

Nel gruppo di Conpait, per la colomba tradizionale ha partecipato il paternese Filippo Cuttone insieme con Valerio Vullo.

Nell'occasione, sono stati approfonditi numerosi argomenti, come la gestione del lievito madre, la scelta degli ingredienti e i nuovi canali di vendita. L'evento è stato trasmesso in diretta Zoom, il 15 Marzo, per condividere anche con il pubblico virtuale questo importante momento di crescita professionale.

www.instagram.com

INIZIA IL VIAGGIO DI PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP

PUBLISHED ON 22 FEBBRAIO 2021 BY FOODAFFAIRS.IT

Guardare al futuro, partendo dallo studio della tradizione e della storia: da qui nasce e si sviluppa l'impegno dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** per affrontare i cambiamenti scaturiti dall'attuale situazione d'incertezza derivata dall'emergenza Covid 19.

«*Non ci può essere evoluzione e ripresa senza il confronto costruttivo* – afferma Claudio Gatti, Presidente dell'Accademia – *Per questo motivo, consapevoli del periodo storico che stiamo affrontando, abbiamo previsto una serie di appuntamenti di avvicinamento a Panettone World Championship che sarà ospitato ad ottobre ad* ***HOSTMilano,*** *la fiera mondiale dedicata al settore della ristorazione e dell'accoglienza*».

Il 24 febbraio **Agugiaro&Figna LAB**, il centro tecnico della sede di Collecchio del Molino in cui si conciliano lo sviluppo tecnologico con le richieste d'ingredienti allineati ai nuovi stili alimentari, ospiterà il primo degli incontri previsti. Cinque Maestri del Lievito Madre s'incontreranno per una giornata di studio e confronto sul tema della colomba. I Maestri **Claudio Gatti, Maurizio Bonanomi, Paolo Sacchetti, Anna Sartori, Mario Bacilieri e Ivo Corsini** si confronteranno sul lievitato, tipico della tradizione pasquale, simbolo di pace, rinascita e amore. L'incontro è la prima tappa del viaggio che porterà l'Accademia dei maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano alla finale di Panettone World Championship ad HostMilano a Ottobre. **Seconda tappa il 15 marzo 2021: Polin Group** di Verona ospiterà il simposio, collegato ad un webinar, dal titolo "*La colomba tra tradizione e innovazione*" che vedrà protagoniste tre fra le associazioni più rappresentative a livello nazionale nella lavorazione del Lievito Madre: **Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, Conpait e Richemont Club Italia** si uniranno in un momento di crescita, sinergia, collaborazione e dialogo per parlare del lievitato più importante simbolo della pasqua.

Saranno presenti all'Agugiaro&Figna LAB i maestri:

– Claudio Gatti, presenterà la "Colomba Farina Grani Antichi (Agugiaro&Figna) con solo zuccheri naturali integrali e bio e PastaFrutta Arancio Cesarin, burro di latteria bio Corman",

– Maurizio Bonanomi, introdurrà la "Colomba tradizionale", usando Farina Sfoglia Le Sinfonie (Agugiaro&Figna) e scorzone d'arancia Academy 10×10 Cesarin,

– Mario Bacilieri, presenterà la "Colomba pera, cioccolato con farina di Grani Antichi (Agugiaro&Figna)",

– Anna Sartori, spiegherà il procedimento per la sua "Colomba primavera al profumo di limone e cuore di lampone con farina Lievitati 60 Le Sinfonie (Agugiaro&Figna)",

– Paolo Sacchetti, spiegherà l'evoluzione delle sue famose pesche di Prato con farina Lievitati Le Sinfonie e PastaOro Arancio e Profumi d'Italia Mandarino tardivo di Ciaculli (presidio slow food) di Cesarin; il Maestro darà qualche anticipazione in anteprima proprio durante l'incontro,

– Ivo Corsini presenterà: "NATURA – la colomba rinata a gusto nuovo", una versione salata con Farina MIA, da Macinazione Integrata ® Autentica (Agugiaro&Figna), Verdure Stabilizzate (melanzane e olive di Cesarin), erbe aromatiche (timo limonato) ai profumi di bergamotto.

Chi è Agugiaro & Figna Molini

Dal XV secolo il Gruppo Agugiaro&Figna si prende cura e macina il grano. «*Ogni singolo chicco di grano, così come ogni varietà, racchiude il senso del viaggio che esso percorre, partendo dal campo con la semina, per poi, attraverso un processo lento e gentile, arrivare alle nostre tavole*». Questa è la filosofia che guida e anima il lavoro dell'azienda, nata dalla fusione di due storiche famiglie, che da ben sei generazioni si dedica con passione, conoscenza, tecnica e dedizione alla molitura.

Secondo Agugiaro&Figna la farina racconta una storia, anzi differenti storie tra loro unite da un unico elemento: **la farina**. Questa è la magia del grano racchiusa nella capacità di parlare delle persone che lo lavorano con rispetto, coscienza e tecnica in un continuo dialogo tra tradizione e innovazione; ma esso ci racconta anche del territorio e delle sue qualità, della storia e delle sue caratteristiche. Da qui, proprio dal campo inizia l'impegno per il rispetto dell'ambiente, del lavoro, dell'alimentazione e delle persone.

Agugiaro&Figna LAB ospita un incontro sulla "colomba" con l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre

Inizia da Collecchio a Parma il viaggio dei Maestri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano verso la finale di Panettone World Championship che sarà ospitata ad HostMilano, con un evento presso l`Agugiaro&Figna LAB che o

Guardare al futuro, partendo dallo studio della tradizione e della storia: da qui nasce e si sviluppa l'impegno dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** per affrontare i cambiamenti scaturiti dall'attuale situazione d'incertezza derivata dall'emergenza Covid 19.

"*Non ci può essere evoluzione e ripresa senza il confronto costruttivo* – afferma Claudio Gatti, Presidente dell'Accademia – *Per questo motivo, consapevoli del periodo storico che stiamo affrontando, abbiamo previsto una serie di appuntamenti di avvicinamento a Panettone World Championship che sarà ospitato ad ottobre ad* ***HOSTMilano,*** *la fiera mondiale dedicata al settore della ristorazione e dell'accoglienza".*

Il 24 febbraio **Agugiaro&Figna LAB**, il centro tecnico della sede di Collecchio del Molino in cui si conciliano lo sviluppo tecnologico con le richieste d'ingredienti allineati ai nuovi stili alimentari, ospiterà il primo degli incontri previsti. Cinque Maestri del Lievito Madre s'incontreranno per una giornata di studio e confronto sul tema della colomba. I Maestri **Claudio Gatti, Maurizio Bonanomi, Paolo Sacchetti, Anna Sartori, Mario Bacilieri e Ivo Corsini** si confronteranno sul lievitato, tipico della tradizione pasquale, simbolo di pace, rinascita e amore. L'incontro è la prima tappa del viaggio che porterà **l'Accademia dei maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** alla finale di **Panettone World Championship** ad **HostMilano** a Ottobre. **Seconda tappa il 15 marzo 2021: Polin Group** di Verona ospiterà il simposio, collegato ad un webinar, dal titolo "*La colomba tra tradizione e innovazione*" che vedrà protagoniste tre fra le associazioni più rappresentative a livello nazionale nella lavorazione del Lievito Madre: **Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, Conpait e Richemont Club Italia** si uniranno in un momento di crescita, sinergia, collaborazione e dialogo per parlare del lievitato più importante simbolo della pasqua.

Saranno presenti all'Agugiaro&Figna LAB i maestri:

Claudio Gatti, presenterà la "Colomba Farina Grani Antichi (**Agugiaro&Figna**) con solo zuccheri naturali integrali e bio e pastafrutta d'arancia Cesarin, burro di latteria bio Corman",
Claudio Gatti

Maurizio Bonanomi, introdurrà la "Colomba tradizionale", usando Farina Sfoglia Le Sinfonie (**Agugiaro&Figna**) e scorzone d'arancia Academy 10×10 Cesarin,
Maurizio Bonanomi

Mario Bacilieri, presenterà la "Colomba pera, cioccolato con farina di Grani Antichi (**Agugiaro&Figna**)",
Mario Bacilieri

Anna Sartori, spiegherà il procedimento per la sua "Colomba primavera al profumo di limone e cuore di lampone con farina Lievitati 60 Le Sinfonie (**Agugiaro&Figna**)",
Anna Sartori

Paolo Sacchetti, spiegherà l'evoluzione delle sue famose pesche di Prato con farina Lievitati Le Sinfonie e pasta d'arancio e profumo d'Italia Mandarino tardivo di Ciaculli (presidio slow food) di Cesarin; il Maestro darà qualche anticipazione in anteprima proprio durante l'incontro,
Paolo Sacchetti

Ivo Corsini presenterà: "NATURA – la colomba rinata a gusto nuovo", una versione salata con Farina MIA, da Macinazione Integrata ® Autentica (**Agugiaro&Figna**), vegetali (melanzane e olive di Cesarin), erbe aromatiche (timo limonato) ai profumi di bergamotto.
Ivo Corsini.

fonte e foto: https://www.horecanews.it/agugiarofigna-lab-ospita-un-incontro-sulla-colomba-con-laccademia-dei-maestri-del-lievito-madre/

NOTIZIE PRIMO PIANO

Il 24 febbraio inizia da Collecchio (Parma) il viaggio di Panettone World Championship

Di **Donato Troiano**
FEB 22, 2021

I Maestri Claudio Gatti, Maurizio Bonanomi, Paolo Sacchetti, Mario Bacilieri, Anna Sartori e Ivo Corsini s'incontreranno a Collecchio (Parma) da Agugiaro&Figna LAB in uno dei luoghi simbolo della ricerca nel rispetto della tradizione

Guardare al futuro, partendo dallo studio della tradizione e della storia: da qui nasce e si sviluppa l'impegno dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** per affrontare i cambiamenti scaturiti dall'attuale situazione d'incertezza derivata dall'emergenza Covid 19.

Claudio Gatti

«*Non ci può essere evoluzione e ripresa senza il confronto costruttivo* – afferma **Claudio Gatti, Presidente dell'Accademia** – *Per questo motivo, consapevoli del periodo storico che stiamo affrontando, abbiamo previsto una serie di appuntamenti di avvicinamento a Panettone World Championship che sarà ospitato ad ottobre ad HOSTMilano, la fiera mondiale dedicata al settore della ristorazione e dell'accoglienza*».

Il 24 febbraio **Agugiaro&Figna LAB,** il centro tecnico della sede di Collecchio del Molino in cui si conciliano lo sviluppo tecnologico con le richieste d'ingredienti allineati ai nuovi stili alimentari, ospiterà il primo degli incontri previsti.

Cinque Maestri del Lievito Madre s'incontreranno per una giornata di studio e confronto sul tema della colomba.

I Maestri Claudio Gatti, Maurizio Bonanomi, Paolo Sacchetti, Anna Sartori, Mario Bacilieri e Ivo Corsini si confronteranno sul lievitato, tipico della tradizione pasquale, simbolo di pace, rinascita e amore. L'incontro è la prima tappa del viaggio che porterà l'Accademia dei maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano alla finale di Panettone World Championship ad HostMilano a Ottobre.

Seconda tappa il 15 marzo 2021: Polin Group di Verona ospiterà il simposio, collegato ad un webinar, dal titolo "La colomba tra tradizione e innovazione" che vedrà protagoniste tre fra le associazioni più rappresentative a livello nazionale nella lavorazione del Lievito Madre: **Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, Conpait e Richemont Club Italia** si uniranno in un momento di crescita, sinergia, collaborazione e dialogo per parlare del lievitato più importante simbolo della Pasqua.

Saranno presenti all'Agugiaro&Figna LAB i maestri:

Claudio Gatti, presenterà la "Colomba Farina Grani Antichi (Agugiaro&Figna) con solo zuccheri naturali integrali e bio e PastaFrutta Arancio Cesarin, burro di latteria bio Corman",

Maurizio Bonanomi, introdurrà la "Colomba tradizionale", usando Farina Sfoglia Le Sinfonie (Agugiaro&Figna) e scorzone d'arancia Academy 10×10 Cesarin,

Mario Bacilieri, presenterà la "Colomba pera, cioccolato con farina di Grani Antichi (Agugiaro&Figna)",

Anna Sartori, spiegherà il procedimento per la sua "Colomba primavera al profumo di limone e cuore di lampone con farina Lievitati 60 Le Sinfonie (Agugiaro&Figna)",

Paolo Sacchetti, spiegherà l'evoluzione delle sue famose pesche di Prato con farina Lievitati Le Sinfonie e PastaOro Arancio e Profumi d'Italia Mandarino tardivo di Ciaculli (presidio slow food) di Cesarin; il Maestro darà qualche anticipazione in anteprima proprio durante l'incontro,

Ivo Corsini presenterà: "NATURA – la colomba rinata a gusto nuovo", una versione salata con Farina MIA, da Macinazione Integrata ® Autentica (Agugiaro&Figna), Verdure Stabilizzate (melanzane e olive di Cesarin), erbe aromatiche (timo limonato) ai profumi di bergamotto.

Chi è Agugiaro & Figna Molini

Dal XV secolo il Gruppo Agugiaro&Figna si prende cura e macina il grano. «*Ogni singolo chicco di grano, così come ogni varietà, racchiude il senso del viaggio che esso percorre, partendo dal campo con la semina, per poi, attraverso un processo lento e gentile, arrivare alle nostre tavole*». Questa è la filosofia che guida e anima il lavoro dell'azienda, nata dalla fusione di due storiche famiglie, che da ben sei generazioni si dedica con passione, conoscenza, tecnica e dedizione alla molitura.

Secondo Agugiaro&Figna la farina racconta una storia, anzi differenti storie tra loro unite da un unico elemento: **la farina**. Questa è la magia del grano racchiusa nella capacità di parlare delle persone che lo lavorano con rispetto, coscienza e tecnica in un continuo dialogo tra tradizione e innovazione; ma esso ci racconta anche del territorio e delle sue qualità, della storia e delle sue caratteristiche. Da qui, proprio dal campo inizia l'impegno per il rispetto dell'ambiente, del lavoro, dell'alimentazione e delle persone.

Agugiaro&Figna LAB ospita un incontro sulla "colomba" con l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre

Inizia da Collecchio a Parma il viaggio dei Maestri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano verso la finale di Panettone World Championship che sarà ospitata ad HostMilano, con un evento presso l'Agugiaro&Figna LAB che ospiterà un incontro dedicato alla Colomba.

By **Redazione 2** - 23 Febbraio 2021

Guardare al futuro, partendo dallo studio della tradizione e della storia: da qui nasce e si sviluppa l'impegno dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** per affrontare i cambiamenti scaturiti dall'attuale situazione d'incertezza derivata dall'emergenza Covid 19.

"*Non ci può essere evoluzione e ripresa senza il confronto costruttivo* – afferma Claudio Gatti, Presidente dell'Accademia – *Per questo motivo, consapevoli del periodo storico che stiamo affrontando, abbiamo previsto una serie di appuntamenti di avvicinamento a Panettone World Championship che sarà ospitato ad ottobre ad* ***HOSTMilano,*** *la fiera mondiale dedicata al settore della ristorazione e dell'accoglienza*".

Il 24 febbraio **Agugiaro&Figna LAB**, il centro tecnico della sede di Collecchio del Molino in cui si conciliano lo sviluppo tecnologico con le richieste d'ingredienti allineati ai nuovi stili alimentari, ospiterà il primo degli incontri previsti. Cinque Maestri del Lievito Madre s'incontreranno per una giornata di studio e confronto sul tema della colomba. I Maestri **Claudio Gatti, Maurizio Bonanomi, Paolo Sacchetti, Anna Sartori, Mario Bacilieri e Ivo Corsini** si confronteranno sul lievitato, tipico della tradizione pasquale, simbolo di pace, rinascita e amore. L'incontro è la prima tappa del viaggio che porterà l'**Accademia dei maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** alla finale di **Panettone World Championship** ad **HostMilano** a Ottobre. **Seconda tappa il 15 marzo 2021: Polin Group** di Verona ospiterà il simposio, collegato ad un webinar, dal titolo "*La colomba tra tradizione e innovazione*" che vedrà protagoniste tre fra le associazioni più rappresentative a livello nazionale nella lavorazione del Lievito Madre: **Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, Conpait e Richemont Club Italia** si uniranno in un momento di crescita, sinergia, collaborazione e dialogo per parlare del lievitato più importante simbolo della pasqua.

Saranno presenti all'Agugiaro&Figna LAB i maestri:

Claudio Gatti, presenterà la "Colomba Farina Grani Antichi (**Agugiaro&Figna**) con solo zuccheri naturali integrali e bio e pastafrutta d'arancia Cesarin, burro di latteria bio Corman",

Maurizio Bonanomi, introdurrà la "Colomba tradizionale", usando Farina Sfoglia Le Sinfonie (**Agugiaro&Figna**) e scorzone d'arancia Academy 10×10 Cesarin,

Maurizio Bonanomi

Mario Bacilieri, presenterà la "Colomba pera, cioccolato con farina di Grani Antichi (**Agugiaro&Figna**)",

Mario Bacilieri

Anna Sartori, spiegherà il procedimento per la sua "Colomba primavera al profumo di limone e cuore di lampon con farina Lievitati 60 Le Sinfonie (**Agugiaro&Figna**)",

Anna Sartori

Paolo Sacchetti, spiegherà l'evoluzione delle sue famose pesche di Prato con farina Lievitati Le Sinfonie e pasta d'arancio e profumo d'Italia Mandarino tardivo di Ciaculli (presidio slow food) di Cesarin; il Maestro darà qualche anticipazione in anteprima proprio durante l'incontro,

Ivo Corsini presenterà: "NATURA – la colomba rinata a gusto nuovo", una versione salata con Farina MIA, da Macinazione Integrata ® Autentica (**Agugiaro&Figna**), vegetali (melanzane e olive di Cesarin), erbe aromatiche (timo limonato) ai profumi di bergamotto.

Agugiaro & Figna Molini. *Dal XV secolo il Gruppo Agugiaro&Figna si prende cura e macina il grano. "Ogni singolo chicco di grano, così come ogni varietà, racchiude il senso del viaggio che esso percorre, partendo dal campo con la semina, per poi, attraverso un processo lento e gentile, arrivare alle nostre tavole". Questa è la filosofia che guida e anima il lavoro dell'azienda, nata dalla fusione di due storiche famiglie, che da ben sei generazioni si dedica con passione, conoscenza, tecnica e dedizione alla molitura. Secondo Agugiaro&Figna la farina racconta una storia, anzi differenti storie tra loro unite da un unico elemento: la farina. Questa è la magia del grano racchiusa nella capacità di parlare delle persone che lo lavorano con rispetto, coscienza e tecnica in un continuo dialogo tra tradizione e innovazione; ma esso ci racconta anche del territorio e delle sue qualità, della storia e delle sue caratteristiche. Da qui, proprio dal campo inizia l'impegno per il rispetto dell'ambiente, del lavoro, dell'alimentazione e delle persone.*

EXCLUSIVE SPONSOR

ARTECARTA ITALIA
CARPIGIANI
Cesarin dal 1920
CORMAN SINCE 1935
DOLOMIA
Élite EUROPA SERVICE
HAUSBRANDT TRIESTE 1892
ICAM Linea Professionale
AGOSTONI CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946
Le Sinfonie
AGUGIARO & FIGNA Storie di farina
POLIN GROUP
VANIGLIA gourmet
VB

MEDIA PARTNER

DOLCESALATO
italiangourmet
il pasticcere e GELATIERE
PASTICCERIA INTERNAZIONALE
OFFICIAL RADIO SOUL SALAD

SPONSOR TECNICO

GOELDLIN Chef

Brand Communication
Ufficio stampa & PR

micaela scapin
BRAND COMMUNICATION SPECIALIST

Via Carlo Goldoni, 76, 30174 Mestre (Venezia)
P.IVA 0335 914 0278 | CF SCPMCL73H63L736L

www.micaelascapin.it | info@micaelascapin.it