

Rimini. Osservatorio Sigep, a Natale 6 miliardi di dolci artigianali



A Natale 6 miliardi di dolci artigianali nel mondo. Con le spese per le festività in netta crescita. Lo afferma l'osservatorio Sigep, la fiera del gelato e della pasticceria più importante al mondo, che si tiene a Rimini in gennaio.

L'Osservatorio SIGEP – il salone internazionale del dolciario artigianale che Italian Exhibition Group organizza alla fiera di Rimini, nel 2018 dal 20 al 24 gennaio – stima vicina ai 6 miliardi di euro la spesa per i dolci natalizi artigianali e incorona leader il panettone che trionferà sulle tavole di tutto il mondo, a partire dal Giappone che fa la parte del leone, alimentando una prepotente domanda.

“Ci sono prodotti – dichiara il Maestro Iginio Massari – che sono intimamente legati alla nostra storia, alla nostra memoria, prodotti che vanno oltre il valore del cibo stesso. Il panettone classico è uno degli esempi più luminosi. Se verrà a scomparire questa simbologia, vorrà dire che andremo a perdere quanto abbiamo ‘costruito’ e tramandato nel corso dei secoli”.

“Si possono creare dolci incredibilmente buoni rinnovando la tradizione, ma senza stravolgerla – conferma il Maestro Gino Fabbri, Presidente dell’Associazione Maestri Pasticceri Italiani – All’azzardo di innovazioni sconcertanti, preferisco il rinnovo che sappia valorizzare l’eccezionale qualità delle materie prime. Proponiamo quindi un classico rinnovato, sempre con uvetta e canditi, ma anche – per esempio – con una parte in burro liquido, un mix di vaniglie anziché un’unica varietà”.

Alla maison di Roberto Rinaldini, pluridecorato enfant prodige della pasticceria italiana, tradizione e creatività si amalgamano in armonia: arriverà sulle tavole natalizie il panettone ‘Dante, il dolce stil novo’, a lievitazione naturale, con fragole e ciliegie semi candite, al quale dopo la cottura viene iniettata una crema vegana che ricopre il panettone stesso.

Ad accompagnare e valorizzare il panettone ci pensano i prodotti tipici, le consuetudini tramandate di generazione in generazione e la sontuosa eleganza delle feste. Da Nord a Sud, sono innumerevoli i dolci proposti dai più affermati maestri pasticceri. Tre sono quelli indicati dalla Confederazione Pasticceri Italiani, Conpait.

Innanzitutto il Parrozzo, un omaggio alla terra abruzzese che, solcata dalle mani sapienti dei contadini, ha ispirato D’Annunzio a donare a questa meravigliosa Regione un dolce diventato il simbolo della regione stessa. Nella variante del Maestro Franco Napoletani, il Parrozzo è arricchito con mandorle caramellate, farina bianca e burro. Il dolce diventa delicato, rappresenta con i propri ingredienti tutta l’Italia e affascina con una colata di cioccolato fondente.

E ancora: il Torrone di Bagnara, ora anche IGP, considerato tra i più buoni di tutto il meridione: mandorle siciliane di Avola, miele di arancio calabrese e albume d’uovo sono materie prime di prima scelta made in Italy. Ma il segreto del torrone di Bagnara, dolce tipicamente natalizio, è nella lunga

cottura, che dura molte ore. “Sono dolci scelti per esprimere un profondo riconoscimento alla qualità dei prodotti tipici locali – commenta il Presidente Conpait Federico Anzellotti – che i maestri pasticceri italiani utilizzano per innalzare i dolci ad una qualità straordinaria”.

L'esaltazione di una 'chicca' piemontese, contaminata con la tradizione valdostana, passa dalle mani di Silvia Boldetti, detentrica del titolo di Campionessa Mondiale di Pasticceria Femminile 2016 e a Sigep 2018 Presidente di giuria del concorso internazionale Pastry Queen. 'Bacio di Nus', una speciale pralina a forma di bacio, è la punta di diamante della proposta dolciaria natalizia della pastry chef torinese. Sonia Balacchi, romagnola e prima Pastry Queen mondiale, propone invece una creazione all'amarena: un dolce sinonimo di eleganza e qualità: “L'idea – svela – nasce per creare un dolce dalla golosità indimenticabile: nasconde un cuore morbido di Amarena Fabbri, dal sapore inconfondibile, avvolto in un semifreddo al mascarpone e vaniglia, creando un binomio vincente di bontà e gusto”.

IN GARA NEL CAMPIONATO ITALIANO PER UN POSTO AL MONDIALE DI LIONE

Il Campionato Italiano di pasticceria in programma a SIGEP costituirà anche la selezione per comporre la squadra italiana per la Coupe du Monde de la Patisserie di Lione. Agguerriti e pronti i concorrenti, ora all'opera per soddisfare il palato dei buongustai amanti della pasticceria di alta scuola.

Punta sull'eleganza la proposta di Mattia Cortinovia: “Una torta natalizia dal gusto caldo e avvolgente come quello della nocciola e del cioccolato. Un'eleganza di gusti che si rispecchia anche sull'estetica della torta: una semplice glassatura a specchio, con un decoro natalizio semplice e d'effetto”.

Domenico Di Clemente propone la Tombola di Mandarino, composta da un cremoso leggero al mandarino, in forma rettangolare; all'interno una gelatina morbida di mandarino fresco; poi il

dolce viene chiuso con un rettangolo di biscotto morbido speziato. La Tombola viene abbattuta di temperatura, sformata dallo stampo e poi glassata agli agrumi. Viene servita con piccoli sorbetti di mandarini che ne richiamano la forma, scorze di mandarino candito e mandorle pralinate poi, adagiata in una cialda in ostia serigrafata, viene vaporizzato il profumo al mandarino. “Mi ispiro al Natale vissuto da bambino, inebriato da profumi e tradizioni”.



Rimini. Sanità Romagna, in 300 all'esame Aids



In 300 hanno aderito all'esame Aids in tutta la Romagna

Test tra il 25 novembre e il 2 dicembre. Un quarto circa ha

deciso di farlo percependo un rischio per la propria salute, mentre i tre quarti per adesione alla campagna. Un risultato soddisfacente sia per il numero di utenti che hanno aderito all'iniziativa, sia per il funzionamento dell'organizzazione messa a punto dai sanitari dei servizi ospedalieri e territoriali e dalle Associazione di volontariato AVIS, Croce Rossa Italiana e NPS Emilia Romagna, che hanno allestito a partire dal 25 novembre diverse postazioni mobili in molte piazze romagnole, integrando l'apertura degli ambulatori di Malattie Infettive, Dermatologia –Malattie Sessualmente Trasmesse e Sert nella mattinata del primo dicembre.

“La collaborazione di Enti e Associazioni di Volontariato è stata molto preziosa – spiega la dottoressa Cosetta Ricci della Commissione AIDS dell’Ausl Romagna. La presenza di volontari nelle piazze, nelle sedi AVIS e anche in un supermercato ha reso davvero partecipata, anche grazie ai tanti giovani, l’iniziativa durante la quale oltre a proporre il test sono stati distribuiti materiali informativi e profilattici; nella sola piazza di Rimini sono state raggiunte 500 persone e distribuiti 750 profilattici”. “La prevenzione primaria – aggiunge la dottoressa Ricci – resta l’obiettivo principale, ma altrettanto importante è la diagnosi precoce, ora che le terapie disponibili, se condotte con continuità e controlli regolari, consentono di bloccare il danno immunitario che il virus arreca all’organismo”.

In Emilia Romagna le nuove infezioni rilevate sono in leggero calo, ma non si riduce la percentuale di persone che arrivano tardivamente al test (55 per cento). Analogo tendenza si osserva in Romagna, dove tuttavia il tasso di nuove diagnosi resta superiore alla media regionale, con oscillazioni annuali tra una provincia e l'altra. Nel 2016 le nuove diagnosi sono state 95: 36 nella provincia di Ravenna, 37 nella provincia di Forlì Cesena, 22 nella provincia di Rimini. Negli ultimi 11 anni di rilevazione, il tasso regionale medio è stato di 8,2

ogni 100.000 abitanti, mentre è stato di 9.3 a Ravenna, 8,6 a Forlì'-Cesena e 10,4 a Rimini.

E' importante ricordare anche che le persone con Hiv non rappresentano alcun pericolo per gli altri nelle pratiche di vita quotidiane, rispetto alla trasmissione del virus, e non vi è dunque motivo perché subiscano censure o discriminazioni. Una terapia adeguata consente una vita normale. Ma tanto più è tempestiva la diagnosi, tanto più tali terapie saranno efficaci. Prevenzione e contrasto allo stigma rappresentano il duplice tema della campagna regionale di informazione e sensibilizzazione "Proteggersi sempre, discriminare mai" attualmente in diffusione in tutta la regione attraverso manifesti e video. C'è anche una campagna **web** che parte in questi giorni su Google e Youtube fino a primavera.

Il test per l'Hiv è sempre gratuito, può essere richiesto al proprio medico di famiglia ed effettuato negli ambulatori di Malattie Infettive, Dermatologia – Ambulatorio Malattie Sessualmente Trasmesse e SerT. Chiamando il telefono verde AIDS Emilia Romagna 800 856080 è anche possibile prenotare il test HIV in forma anonima.