

Rimini. Sigep, con Moca il gelato sui fornelli



Il gelato gastronomico è il protagonista martedì 23 gennaio allo stand MO.CA, azienda leader per la produzione di ingredienti del gelato, al Sigep.

Silver Succi (dalle ore 11 alle 12.30), chef del ristorante Quartopiano di Rimini propone una rivisitazione del gelato dal titolo "Terra, Mare e Gelato": il "Carpaccio di ricciola con insalatina di puntarelle e gelato ai ricci di mare", il "Risotto al salmi d'anatra e gelato alla zucca" e "Delica macis e parmigiano reggiano".

Alberto Simionato (dalle 13 alle 14), chef e docente Chocolat Academy di Cacao Barry, realizza monoporzioni con il cioccolato Esmeralda, uno dei più rari al mondo.

Sempre martedì, il Vanilla Lab (14.30 – 15.30).

Poi Stefania De Flaviis, vincitrice del concorso MO.CA "A La Folie", con il suo inimitabile "Cestino di Amareina", a tenere uno show cooking (alle 16) dedicato al gelato. Tecniche e segreti per realizzare semplici e gustosi dessert per arricchire le vetrine delle gelaterie gli argomenti affrontati dalla titolare della gelateria Amareina di Rimini.

Gli appuntamenti di mercoledì 24 gennaio

Nella giornata conclusiva di SIGEP, 24 gennaio (11.45 – 12.45)

l'impegno di MO.CA è tutto rivolto all'impegno sociale, per la precisione, a "Non ConGelateci il sorriso", il progetto di educazione all'amicizia di cui è main sponsor, che insegna a contrastare il bullismo a scuola e che a tal fine mette in rete scuola, famiglie e gelaterie artigianali.

Mo.ca vi aspetta al Pad. C 5 Stand 160.