

## DOVE, COME, QUANDO



### ALLARME LIEVITO

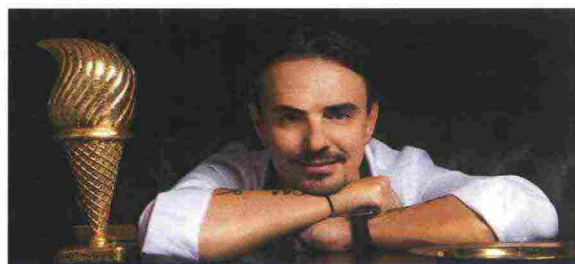
[www.assitoli.it](http://www.assitoli.it)

Il lievito di birra (*Saccharomyces cerevisiae*) è un microrganismo vivente che prende vita da un sottoprodotto di origine agricola, il melasso da zucchero. «Le nostre aziende - chiarisce **Thomas Lesaffre, presidente del Gruppo Lievito di ASSITOL** - creano le condizioni più favorevoli alla riproduzione del lievito in presenza di ossigeno. In pratica tutto si basa sulla fermentazione dello zucchero, un processo che non ha nulla di artificiale». Le aziende del settore recuperano tutti i coprodotti della loro attività, in un quadro di economia circolare e la loro attività è praticamente ad impatto zero sull'ambiente. Tale sistema virtuoso potrebbe essere messo a rischio da una proposta, avanzata dalla Commissione Europea nell'ambito della discussione sulle energie rinnovabili post-2020, circa la possibilità di annoverare il melasso, grazie al quale si ottiene il lievito, tra i biocarburanti avanzati, favorendo così il suo impiego per produrre bioetanolo, con il sostegno degli incentivi già previsti dalle norme UE.

### IL MARE NEL CIOCCOLATINO

[www.pasticceriarapisardi.com](http://www.pasticceriarapisardi.com)

Credete sia improbabile fare un cioccolatino con il plancton marino? Ci ha pensato **Marcello Rapisardi** della **Pasticceria & Dessert** di Milano. Nell'era dei superfood, come la papaya, le bacche di goji, il caffè verde ecc, ha pensato di puntare a quello più bizzarro. Nello specifico, il fitoplancton è composto da microalghe che stanno all'origine della catena alimentare. Sono 100% vegetali e hanno un alto valore nutritivo: sono ricche di sali minerali, acidi grassi, omega-3 e omega-6, vitamine (B12, C, E). «Il plancton marino - racconta Marcello - conferisce un sapore "di mare" alle svariate preparazioni dolci e salate in cui può essere utilizzato. Abbiamo realizzato una camicia fondente con un cioccolato 70% e una ganache al plancton a base di cioccolato bianco, in modo da utilizzare la naturale tendenza "grassa" del cioccolato come fissatore di sapore. Il Cioccomarino è una pralina curiosa, dedicata agli amanti dei dolci non troppo dolci».



### GELATERIA ITALIANA & GOURMET NEGLI STATES

Il brand, fondato da **Stefano Versace**, conta oggi 23 Gelaterie negli USA e il numero è destinato a crescere ancora, fino a raggiungere quota 30 entro la fine dell'anno. Il fatturato del 2016 si aggira sui 2 milioni di dollari, con una previsione di 7 milioni per fine 2017 e che sfiorerà i 20 M nel 2018. «Noi puntiamo molto sull'italianità - dichiara Versace - come testimonia l'ultima novità, **l'Italico**, a base di "Ricotta Cheese", "Villapiana figs" e "Torcolato di Breganze". Un gusto nato da una collaborazione a sei mani tra **Francesco Dioletta**, maestro gelatiere della Gelateria Duomo dell'Aquila e i colleghi **Davide De Stefano**, della gelateria Cesare di Reggio Calabria, **Guido Zandonà** di Cioccolatte di Padova, insieme al Maestro **Gaetano Vincenzi**, della gelateria Barbarossa di Villa Piana Cosenza.

[www.gelaterieversace.com](http://www.gelaterieversace.com)

### ANCHE OLDANI SCEGLIE IL SELF-COOKING-CENTER®

[www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

Nel nuovo ristorante D'O, aperto da Davide Oldani, sempre a Cornaredo, un anno fa, lo chef ha inserito il **SelfCookingCenter® di Rational** per la preparazione dei suoi piatti. «In una cucina di fine dining - dichiara Oldani - questo forno s'inserisce in maniera molto semplice, perché la qualità del cibo deve essere supportata da strumenti di qualità. La perfezione che si raggiunge utilizzando un forno RATIONAL è quella che io voglio nella mia cucina». Lo chef Davide Oldani farà nuovamente parte della giuria della finale del concorso "Lo chef incontra il SelfCookingCenter®", che si terrà ad **HOST il 24 Ottobre**. «Un evento al quale consiglio di partecipare - afferma il quotato chef - perché è un momento di scambio tra professionisti, che permette un confronto sano e stimolante».

