



La magia del confezionamento all'italiano si è riproposta ancora durante la dimostrazione del pomeriggio del 27 febbraio, svoltasi presso l'Anfiteatro, in un apposito spazio dimostrativo nel cuore del salone. Dimostratrici: Lavatti, Iori, Picchio, Camplone e Dall'Orno.



Al termine della giornata del confezionamento italiano sono giunte a complimentarsi le signore del direttivo del Centro Femminile Francese con la loro presidente Renée Meiss e la collega Maria Perié (a destra).

zionatrici italiane, così da proporre un carnet fotografico di facile consultazione. Il libro, abilmente tradotto da Dani Bovani de "La Confiserie" e commercializzato dalla stessa rivista, ha ottenuto un caloroso benvenuto, proponendosi come tangibile tramite fra le due culture. La giornata del confezionamento italiano è stata organizzata da Intersuc con la collaborazione delle riviste "La Confiserie" e "Pasticceria Internazionale".

Un altro appuntamento classico di Intersuc è la "Fée des dragées", il concorso dedicato quest'anno alle tavole imbandite per un tête-à-tête romantico, decorate con composizioni di confetti: vasellame di classe, argenteria e gran gusto nel porre gli oggetti, con la ricerca di rendere i confetti, molto amati in Francia, ideali per qualsiasi occasione. Su sedici concorrenti, tutte francesi, Martine Brossier di Romorantin si è aggiudicata il trofeo Baccarat, puntando su verde, rosa ed arancione.

Tra le molteplici composizioni, al di là dei confetti, si sono potute notare le tendenze d'Oltralpe per quanto riguarda la scelta di colori e materiali. Molto oro ed argento, abbinati al bianco; vanno di moda anche le ambientazioni marine, con conchiglie e sabbia per allestire vetrine e decorare pacchi, e l'impiego di ceramiche in stile country. Di gusto "campagnolo" erano anche varie confezioni pasquali, in verde più giallo e con simil-paglia al posto dei nastri.

Nella pagina precedente, la vetrina vincitrice di Elisabetta Angelelli. A lato, l'Abruzzo di Antonella Compione, seconda al Super Sigep d'Oro Presentazione-Vetrina.

creatività, manualità, la tecnica, lo spirito d'iniziativa e la fattiva ed indispensabile collaborazione delle donne nel settore della pasticceria artigianale.

L'evento ha spiccatamente dimostrato queste qualità in tutte le concorrenti che con professionalità si sono misurate nell'arco dell'intera giornata di lunedì 20 gennaio. Il Super Sigep d'Oro è la prova pratica che si svolge negli anni dispari tra le finaliste dei Sigep d'Oro organizzati negli anni pari, come lo scorso anno in cui si presentarono lavori di confezionamento finiti.

Davanti ad un folto pubblico ed alla giuria attenta, le concorrenti hanno creato le loro vetrine mettendo in risalto i dolci tipici del proprio paese, questo il tema del concorso.

Come richiedeva il regolamento, le signore hanno preparato sul posto quattro elaborati di dimensione ed impostazione diversa, partendo dalle specialità dolciarie tipiche regionali e dagli elementi decorativi di abbinamento e di sostegno e con l'ausilio di arnesi di lavoro che ciascuna aveva provveduto a portare, a seconda dei soggetti che aveva programmato. Dopo la completa realizzazione degli elementi, le signore hanno allestito le presentazioni vetrinistiche, puntando sull'armonia dei colori e sull'atmosfera di festa che i dolci tradizionali ispirano.

Ogni singola vetrina mostrava una pagina di storia e di tradizioni locali. L'occasione del concorso ha stimolato alcune pasticciere a condurre ricerche sui dolci proposti, indagando sulle origini e abitudini passate. Ogni presentazione ha raccontato le tradizioni dolciarie locali e tutte insieme hanno fatto conoscere usi e costumi di tutta Italia; le concorrenti provenivano infatti dal Nord, dal Centro e dal Sud. Iniziamo la descrizione seguendo l'ordine di allestimento.

Grazia Pellegrini di Piacenza si è ispirata per la sua vetrina ai "busianè" e "buslan", ciambelline rotonde di antica tradizione, che risalgono al quattordicesimo secolo. Questi dol-



ci erano offerti dai frati ai passanti ed erano chiamati "bocciolani di Pianello" dalla località che li produceva. Dalle ricerche effettuate dalla concorrente risulta che nell'agosto del 1764 venne vietata l'esportazione di queste ciambelle ai paesi limitrofi. Si ha notizia che Napoleone e Maria Luisa d'Austria si recarono sul posto per assaggiarli. Nei secoli questo dolce ha acquisito un significato particolare legato ad al-

cune feste: nei battesimi viene offerto con il vino bianco, nel quale viene imbevuto; viene donato ai cresimandi; alle feste di compleanno è usanza regalare al festeggiato un numero di ciambelle uguale agli anni compiuti. La tradizione vuole che i buslan vengano legati in modo da formare una collana. La vetrina ricorda la semplicità del dolce, venduto in sacchetti di tela di lino e a collane, senza incarti

Maestria senza confini.



**LA PASTICCERIA CAPRICE
PREMIATA AL MIAD.**

*L'eleganza delle confezioni
Caprice conquista l'Europa.*

*Alla Mostra Internazionale
dell'Alimentazione Dolciaria la
vetrina allestita da Caprice ha rice-
vuto un prestigioso riconoscimento
al Concorso di Esposizione "Le
Quattro Stagioni".*

*Suggestiva armonia di forme
e sapori che ricorre quotidianamen-
te a Pescara, in Piazza Garibaldi,
meta obbligata per chi chiede a un
dolce pensiero il massimo per raffi-
natezza e buon gusto.*

*Garantisce Caprice, il Maestro
pescarese che fa scuola in Europa.*



Piazza Garibaldi - PESCARA
Tel. 085/691633

Tavole per tutte le OCCASIONI

Successo per la prima edizione della "Mise en place dolce", l'allestimento di tavole organizzato dal Compait-Setzione Confezionamento al Sigep di Rimini, lo scorso gennaio. Un'idea nata per scoprire nuove "strade" della presentazione dolciaria, prendendo spunto dalla moda francese, talmente consolidata da venir celebrata ogni anno con uno specifico concorso all'Inter-suc.

Il gusto d'Oltralpe punta con enfasi sui confetti, allestendo tavole sontuose e colorate, a volte sin troppo cariche di elementi. Partendo però da questi input - e rielaborandoli con lo stile prettamente nostrano - il concetto può scoprire soluzioni interessanti, aprendo così vie nuove per le pasticcere. Alcune signore, infatti, già si dedicano all'organizzazione di banchetti e buffet, dove è necessaria anche la giusta decorazione delle tavole e la coreografia d'insieme.

Per coloro che invece non si occupano del banqueting, può rivelarsi un settore gratificante, magari utile per conquistare nuova clientela, senza pretendere di inventarsi grandi occasioni, ma consigliando idee ed offrendo spunti per le tavole festive delle clienti. Anche nelle pasticcerie di piccole dimensioni è sempre possibile trovare un angolino per un tavolo anche piccolo da imbandire in modo da sottolineare questa o quella festa: un sistema per un'ulteriore valorizzazione dolciaria ed un invito a nuovi acquisti.



Cinque le proposte di Rimini, cinque diverse interpretazioni di incontri conviviali, piacevoli occasioni per radunarsi attorno ad un tavolo ben imbandito per godere dell'arte della pasticceria e del confezionamento fin dall'inizio dell'incontro, per parlare e divertirsi.

E parte del piacere sta già nell'ammirare un bell'allestimento, originale e ben curato.

Le signore, coordinate da Annamaria Lovatti, hanno ideato soluzioni di gran classe mettendo a frutto le loro inclinazioni artistiche sostenute dalla

12:

La romantica tavola elaborata da Antonella Compone di Pescara.

