Se non leggi correttamente questo messaggio, clicca qui

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

LE NEWS DAI NOSTRI PARTNER

iLLYCAFFÉ

illy porta la cultura del caffè di qualità sostenibile nel mondo dell'alta gastronomia a The World's 50 Best Restaurants 2024

illycaffè, azienda leader nel caffè di alta qualità sostenibile conferma, anche nel 2024, la **partnership con The World's 50 Best Restaurants**, la classifica dei 50 migliori ristoranti al mondo, uno degli eventi gastronomici più attesi da addetti ai lavori e appassionati.

Il blend 100% Arabica illy è stato protagonista come **coffee partner esclusivo** di tutti gli eventi ufficiali 50 Best, che si sono tenuti **dal 3 al 5 giugno a Las Vegas**, come i #50BestTalks dedicati al concetto di "oro culinario", la Chefs' Feast, fino all'appuntamento più atteso: la cerimonia di **premiazione presso la suggestiva cornice del Wynn Las Vegas.**

Due gli Chef Ambassador illy che si sono riconfermati in classifica: **Niko Romito** (19°), Reale a Castel di Sangro

Mauro Uliassi (50°), Ristorante Uliassi di Senigallia

In qualità di partner ufficiale, illy ha offerto a tutti gli ospiti **illy Cold Brew**, un'esperienza di caffè freddo ottenuta grazie all'infusione a freddo del migliore caffè illy 100% arabica.

SCOPRI DI PIÙ

REVIVA

Il Natale Reviva

Il Natale si avvicina, e Reviva accompagna i Maestri Pasticceri verso questa intensa stagione con una gamma di prodotti ad hoc.
Come **Prestige, il primo stampo per panettone personalizzato**, l'unico nel suo genere certificato idoneo al contatto alimentare. È disponibile in vari formati e in tre diverse colorazioni granito, da abbinare a uno dei tre colori di stampa per firmare il tuo panettone e portare il tuo marchio sulla tavola fino all'ultima fetta.

E per custodire un panettone di alta qualità serve una scatola di alta qualità. Tanti i prodotti a catalogo, ma il nostro consiglio per un packaging di eccellenza è **la scatola Vip: elegante, robusta e completamente personalizzabile, con doppia chiusura a falde e piatto per panettone incluso.** Puoi anche abbinare alla scatola delle fasce esterne, per distinguere i gusti del panettone in modo pratico ed economico ma estremamente raffinato.

SCOPRI DI PIÙ

PAVONI

La pasticceria scopre nuove forme

La pasticceria, si sa, è materia mutevole, evolutiva. Cambia al cambiare dei gusti, delle tendenze e... dei trend topic dei social. Nel digitale, la geometria entra in un modo nuovo nell'arte dolce, aggiungendo alle forme tradizionali di millefoglie, bignè e croissant, quelle estrose e inusuali di cubo, cilindro, sfera, piramide.. I reel di Instagram diventano palcoscenico della sfida tra classico e moderno e dell'abusatissimo ossimoro del mondo del cibo, "Innovazione e tradizione".

Pavoni, al passo con le innovazioni del mondo della pasticceria e attenta a soddisfare le esigenze dei propri clienti, propone così una linea di stampi geometrici per la cottura di croissant e sfoglie cubiche, cilindriche e persino a cuore ❤️.
Di seguito la linea completa e alcuni spunti per utilizzare al meglio questi preziosi stampi!

CV1 Cubo
Stampo in acciaio inox
mm 60×60×60 h

CV2 Cilindro
Stampo in acciaio inox
mm Ø 65×60 h

CV3 Cubo
Stampo in acciaio inox
mm 70×70×70 h

CV4 Cuore
Stampo in acciaio inox
mm 80×70×50 h

RICETTA
Croissant francese con poolish

RICETTA
Babà CV4

CIRIO

ALMA e Cirio insieme nel mondo

Cirio porta con se il brand ALMA oltreoceano, ad est e a ovest del mondo.
Al **Summer Fancy Food di New York**, dove Cirio è stato protagonista del padiglione Italia, con uno stand ricco di ospiti, novità e attrazioni "golose".
E in **Thailandia**, dove il magazine della Camera di Commercio Thailandese ha dato spazio ai due brand per raccontarsi in terra asiatica, l'una per l'eccellenza dei propri prodotti, l'altra per il valore della propria didattica; entrambe unitamente votate alla qualità dell'italianità.

LESAFFRE

Grande successo per la Masterclass di Aurélien Le Mouillour

Lo scorso 21 maggio, il **Baking Center™ di Lesaffre Italia** ha ospitato **la Masterclass di Aurélien Le Mouillour**, insignito dell'ambito titolo di Meilleur Ouvrier de France (MOF) nel 2023, che ha richiamato ben **85 professionisti dell'arte bianca** che hanno potuto osservare da vicino la realizzazione di **quattro tipi di pani speciali** (al farro con lievito madre in pasta, al muesli, il Pain Viennois e il Bretzel farcito in versione snacking) e di una ricca selezione di Viennoiserie.

L'uso sapiente dei prodotti Lesaffre, come **i lieviti compressi L'Hirondelle e L'Hirondelle Oro e il coadiuvante Ibis Top Green,** ha fatto la differenza nella resa finale di molte preparazioni.
Il team del Baking Center™ di Lesaffre Italia, guidato da **Christophe Carlo, Baking Center™ Manager**, ha affiancato Aurélien per tutta la giornata. Presenti all'evento, Richemont Club Italia, Ambassadeurs du Pain, ALMA e la Federazione Italiana Panificatori ASSIPAN.

IFI

Ifi presenta Esedra, la nuova vetrina per gelato e pasticceria

Esedra, ispirata all'eleganza del segno circolare, si distingue per le sue linee morbide e accoglienti e per il vetrocamera frontale curvo riscaldato con fili in tungsteno, eliminando ogni barriera tra il cliente e le creazioni esposte.
Il **piano espositivo orizzontale e la sua altezza maggiorat**a avvicinano le specialità agli occhi di chi guarda e insieme alle dimensioni compatte della vetrina, favoriscono una maggiore ergonomia per l'operatore in fase di servizio.
L'esposizione a filo degli alimenti garantisce la massima visibilità e un flusso visivo continuo, anche in soluzioni d'arredo che prevedono la canalizzazione di più moduli con servizi diversi (gelato e pasticceria).
Esedra offre **prestazioni di conservazione eccellenti** grazie al sistema di refrigerazione ventilata con doppio evaporatore combinato con le esclusive tecnologie Ifi che preservano la qualità del gelato, il risparmio energetico e l'igiene.

SCOPRI DI PIÙ

OLITALIA

Le Monocultivar, espressione del territorio e della biodiversità

L'Italia: oltre 500 cultivar di olive censite nel nostro Paese, una biodiversità che affascina chiunque sia appassionato di olio extra vergine, pratiche agronomiche e gastronomia, e che rende l'Italia privilegiata rispetto a molte altre zone del mondo.
Olitalia ha voluto valorizzare questa straordinaria unicità producendo olio extra vergine da monocultivar, affermando una linea che dà spazio ad alcune delle varietà più importanti, come Nocellara, Ogliarola, Frantoio e Taggiasca.
Questo presuppone una grande competenza in fase di selezione delle olive e una spiccata capacità di interagire con i produttori.

Olitalia si avvale di un gruppo di **agronomi** che forniscono informazioni dettagliate sulle fasi cruciali del processo di selezione. Inoltre sceglie i propri **fornitori** per garantire l'integrità della filiera certificata (designazione di origine) così come una sostenibilità etica ed ambientale.
Instaurare rapporti solidi con le **realtà di produzione sparse nella Penisola** significa averle a cuore, proteggerle, tutelare i micro territori su cui poggiano. E dare modo alla biodiversità di vivere stagioni migliori.

SCOPRI DI PIÙ

GIBLOR'S

Nuova sezione *Blog* del sito: il primo post è per Chef Massimo Bottura

Dopo quasi due decadi di collaborazione e una collezione disegnata insieme, **Massimo Bottura condivide con Giblor's** la sua visione per il futuro della ristorazione in un'intervista a tutto campo.

Ma Bottura non si limita a parlare di cibo in senso stretto, ed anzi pone l'accento sulla necessità della **sostenibilità nel settore**, con gli chef chiamati a usare la loro visibilità per migliorare il sistema alimentare globale. Prevede un futuro per la

Il pluripremiato chef parla della **sfida nell'innovare senza dimenticare le nostre radici culinarie**, enfatizzando l'importanza della creatività e dell'ispirazione nel processo culinario.
Il mantra "**Tradizione in Evoluzione**" fa della loro cucina un luogo di esplorazione e collaborazione, un laboratorio dove si uniscono ispirazioni da tutto il mondo.

ristorazione che valorizza le relazioni, la cura per ogni prodotto e per la persona.
Tutti questi valori, condivisi con Giblor's, si riflettono nella **collaborazione per la collezione Unique, un lavoro all'insegna dell'eccellenza e della sostenibilità**.

SCOPRI DI PIÙ

INALPI

Il Burro di qualità per la pasticceria

Inalpi è diventato un **player importante nell'ambito della produzione di burro per la pasticceria**, grazie ad una **gamma completa**, che soddisfa anche specifiche esigenze nella produzione della sfoglia per croissant e grandi lievitati, e alla sua capacità di essere **partener strategico**: InLab Solutions, il centro Ricerca&Sviluppo Inalpi, crea innovazione di prodotto con un percorso che ha come obiettivo la crescita della qualità.
Il Burro Latterie Inalpi proviene da **panna di centrifuga da latte di filiera corta e controllata**, garanzia di una materia prima unica e di un sistema che fa della qualità il

primo obiettivo. La filiera Inalpi del latte è infatti costruita sulla condivisione di una visione che unisce l'industria e i circa 300 conferitori che si trovano ad una distanza media dal plant di Moretta di circa 30 km.
Del Burro produce la versione di Filiera tradizionale all'82% di massa grassa, il Chiarificato o Anidro al 99,8%, il Burro Salato al senza Lattosio - in ambito Retail –

ma anche il Burro Tecnico e quello Industriale per il comparto Industrial, prodotti sottoposti ad un trattamento termico che ne esalta la plasticità ed il punto di fusione ad hoc per usi specifici.
Referenze che fanno quindi di Inalpi il partner ideale delle grandi aziende dolciarie e della cioccolateria così come per gli artigiani, la grande cucina gourmet e le piccole realtà unite tutte dalla volontà di utilizzare materie prime di elevata qualità.

SCOPRI DI PIÙ

JONIX

Con Jonix per l'agricoltura del futuro

Tutelare e purificare aria e acqua significa proteggere ogni essere vivente e contribuire a salute, benessere, vita.
Jonix dal 2013 studia, testa e sviluppa sistemi in grado di agire in modo sicuro ed efficace su ciò che può contaminare la purezza di questi preziosi elementi, come virus, batteri, agenti patogeni, inquinanti organici e inorganici. Cuore di questi sistemi è **Jonix Non Thermal Plasma Technology**, una forma evoluta e brevettata di ionizzazione con importanti **proprietà sanificanti e consumi energetici estremamente contenuti.**
Jonix ha sviluppato **JONIX WATER**, un sistema, basato sulla tecnologia *Non Thermal Plasma* per le colture fuori suolo, che permette **un miglior assorbimento delle soluzioni nutritive** e, allo stesso tempo, **protegge le colture** senza usare prodotti fitosanitari.

Inoltre, **purifica l'acqua** dai patogeni che può essere, così, riutilizzata numerose volte, senza nessuno spreco.
Il sistema e i dispositivi Jonix Water sono utilizzati nel progetto PLASFOOD attivato nelle coltivazioni fuori suolo del campus di Agripolis, dell'Università di Padova (dipartimento DAFNAE) per sperimentare **un tipo di agricoltura più performante, sana, sicura**. E con un bassissimo impatto ambientale grazie al minor uso di acqua e all'assenza di prodotti fitosanitari. Attraverso, infatti, l'uso di questa tecnologia sviluppata da Jonix è possibile **incrementare la produttività delle colture, apportando anche numerosi benefici alla qualità e alle proprietà dei prodotti coltivati.**

SCOPRI DI PIÙ

ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana
Piazza Garibaldi, 26 - 43052 Colorno (Parma)

Gestisci la tua iscrizione | Cancella iscrizione

Ricevi questa email perché ti sei registrato sul nostro sito e hai dato il consenso a ricevere comunicazioni da parte nostra.
ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Piazza Garibaldi 26, Colorno, 43052 PR IT
www.alma.scuolacucina.it 0521 525 211

Messaggio inviato con **MailUp**®