



Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Lunedì 31 Ottobre 2016 | aggiornato alle 20:40 | 45497 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI GUIDA EURO-TOQUES CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE



HOME PROFESSIONI PASTICCERI



Monoporzioni e prodotti da colazione al centro del 24° Simposio tecnico AMPI

Primo Piano del 31 Ottobre 2016 | 11:28

Il 24° Simposio tecnico di AMPI ha avuto come oggetto le monoporzioni e i prodotti da colazione. Giuseppe Manilia è risultato essere il Maestro con la monoporzione più apprezzata: la Viennetta al cioccolato fondente. Il presidente Gino Fabbri: «Il Simposio tecnico è una occasione importante di formazione continua»

Si è svolto a Brescia presso Cast Alimenti, il **Simposio tecnico** dei Maestri Pasticceri dell'**AMPI** (Accademia Maestri Pasticceri Italiani). L'evento è arrivato alla 24^a edizione e si conferma la più importante occasione di confronto a porte chiuse tra gli associati, i quali si riuniscono in forma assembleare a dibattere e sviscerare le tematiche della pasticceria di alto livello. Quest'anno il Simposio tecnico si è svolto sul tema delle monoporzioni e dei prodotti da colazione.



Ciascun Maestro Pasticcere ha presentato davanti ai colleghi la propria monoporzione innovativa per gusto, estetica e tecnica, dopo averla studiata nel proprio laboratorio, sperimentandola e perfezionandola nei mesi scorsi, anche insieme ai Maestri del gruppo di appartenenza. I Maestri AMPI, pur presentando singolarmente il proprio prodotto, sono stati divisi in gruppi, a ciascuno dei quali è stata assegnata una variazione sul tema monoporzioni e precisamente: cioccolato, frutta, bavaresi, crostate, meritate, tradizionali, bigné éclair, tranci e innovazione totale.

Ogni accademico ha presentato all'Assemblea la ricetta, gli ingredienti, le modalità di montaggio e composizione di ogni singola monoporzione che è stata poi analizzata ed assaggiata dai colleghi e fatta oggetto di una valutazione sensoriale con punteggio che può subire delle penalizzazioni nel caso non rispecchi i parametri convenuti. La preparazione e la professionalità degli associati AMPI è tale da consentire loro di esprimere un giudizio quanto più oggettivo sulla preparazioni, esplorando tutti i sensi per un panel sensoriale chimico/fisico ed estetico dei prodotti.



PASSIONE
E CORAGGIO,
INTELLIGENZA
E CUORE.
NOI SENTIAMO
DI AVERLI.

Colme Paine Dorni



MOLINO PASINI

**L'ARTE
DELLA
FARINA**





Il Simposio è indubbiamente un momento di confronto ad altissimo livello ma anche di tensione personale, come confessato dal Maestro **Maurizio Busi**: «È da 18 anni che sono in AMPI, ma quando presento il mio prodotto davanti a 60 colleghi in giacca bianca sono sempre nervoso, anche se le critiche poi mi consentono di migliorare ancora».

Entrando nel dettaglio della due giorni di lavori, il primo gruppo a presentare le proprie monoporzioni è stato quello capeggiato da **Salvatore De Riso**, lavorando sul tema del cioccolato. Successivamente **Armando Lombardi** ha coordinato il gruppo delle monoporzioni alla frutta. Sono seguiti i bavaresi con il coordinamento di Alessandro Busato. I pasticceri il cui capo gruppo era Antonio Campeggio, hanno presentato monoporzioni dal tema tranci. Per il gruppo di **Alessandro Dalmasso** le monoporzioni erano sul tema crostate, mentre **Roberto Rinaldini** ha guidato il gruppo dedicato alle meringate. Paolo Sacchetti e i suoi si sono concentrati sui dolci tradizionali e il gruppo guidato da Giovanni Pace ha realizzato bignè éclair. Infine, i pasticceri del gruppo capeggiati da **Igino Massari** hanno proposto le innovazioni speciali totali.

Alla fine del confronto interno, **Giuseppe Manilia** è risultato essere il Maestro con la monoporzione più apprezzata. La sua Viennetta al cioccolato fondente, «risultato di un progetto e di 6 mesi di lavoro» come lui stesso ci ha riferito, ha coinvolto la platea.



Viennetta al cioccolato fondente

Il secondo momento di confronto dei Maestri si è svolto intorno al tema generale dei prodotti da colazione. Come sempre si comincia all'alba, alle 6.00, e in questa edizione del Simposio sono stati presentati dal gruppo di Armando Lombardi, e dal gruppo di Antonio Campeggio. I Maestri pasticceri hanno avuto l'occasione di presentare ciascuno un prodotto che viene normalmente realizzato per la prima colazione nella propria pasticceria, ma nuovo per i colleghi accademici.

L'obiettivo del Simposio Tecnico è anche quello di confrontarsi e il presidente **Gino Fabbri**, soddisfatto per la 24ª edizione commenta: «È una occasione importante di formazione continua perché se non ci si mette in gioco, ciascuno può sbandare e ritenere di essere il migliore pasticciere d'Italia».



Gino Fabbri e Giuseppe Manilia

Come sempre, tutte le giornate del **24° Simposio tecnico** sono state documentate attraverso l'utilizzo dei canali social di AMPI, come la pagina Facebook ufficiale e l'account Twitter, identificabili dall'hashtag #XXIVSimposioTecAMPI. Su questi canali sarà anche presentato il contest fotografico per stabilire la migliore monoporzione secondo i followers di AMPI.

Gli eventi a cui parteciperà AMPI nei prossimi 12 mesi sono numerosi, tra i principali si segnalano: a novembre 2016 a Torino la consegna del riconoscimento del Pasticciere dell'Anno in occasione di Gourmet Expo Forum; la partecipazione a Sigep 2017 a Rimini; il Salon du Chocolat a febbraio 2017 a Milano; il XXIII Simposio pubblico AMPI a marzo 2017.

Un Accademico al mese

Giuseppe Manilia

Giuseppe è titolare della Pasticceria Maison Manilia a Montesano sulla Marcellana, una cittadina a 100 km a sud di Salerno che sorge alle pendici dei tre Monti della Maddalena. Da qui, ad una altitudine di 860 metri, si domina l'intera valle e in questo contesto di straordinaria bellezza è incastonata la Pasticceria Maison Manilia un tempo Pasticceria Orchidea. "Accusato" di aver creato una gioielleria di dolci che provocano tentazioni continue a chiunque si ritrovi in questo crocevia tra Campania e Basilicata, Giuseppe Manilia, schivo e riservato membro dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, si distingue per minuziosità e precisione delle sue creazioni.