

pastry

Lab

IL PARERE DELLE AZIENDE DEL SETTORE

Quella della Mamma è una festa che offre molti spunti per lo sviluppo o la conferma di prodotti e stili di produzione. Gli elementi classici restano le basi per realizzare dolci adatti a festeggiare questa ricorrenza. Una conferma interessante viene dai vertici della storica azienda **Fabbi**, 1905 che dichiarano: «Dolcezza, ma anche qualità. Sono entrambe indispensabili in occasione di ricorrenze speciali e la Festa della Mamma è una delle più speciali

dell'anno. Quale miglior prodotto della nostra Amarena per celebrarla? Fu una donna a inventare Amarena **Fabbi**, Rachele, moglie del fondatore dell'azienda, che nel 1915 creò la ricetta della "Marena con frutto". E da oltre cent'anni Amarena **Fabbi** è sinonimo di qualità made in Italy oltre che di bontà. Unica e inimitabile: un must per festeggiare una donna speciale come la mamma».

Su questa linea di pensiero anche **Marco Scarozza**, Responsabile Italia Pasticcerie e Gelaterie di Cesarin che afferma: «La tradizione pasticceria italiana è una vera arte che si innova e si rinnova, preservando le migliori creazioni. Così da oltre 90 anni Cesarin cerca di accontentare i migliori pasticceri mettendo a disposizione prodotti di alta qualità specificamente studiati per garantire facilità



CREAZIONE DI AMAURY GUICHON
(FOTO DI F. GUSTINCICH)

LA PRODUZIONE
PUÒ AUMENTARE
ANCHE TRE VOLTE TANTO. PER QUESTO
È BENE PROGRAMMARE CON CURA
E STUDIARE ATTENTAMENTE LO STILE
ESPRESSIVO E L'ESTETICA

#2.19 il pasticciere



Mother's Day

CREAZIONE DI FRANK HAASNOOT
(FOTO DI F. GUSTINCICH)

d'uso e risultati eccellenti. Una linea che racchiude bontà, naturalezza e genuinità. Esattamente le stesse caratteristiche che cerca una mamma per un prodotto adatto anche ai più piccoli».

Anche l'estetica non dimentica l'ispirazione classica, **Simone Carlesso**, Responsabile commerciale Italia di Martellato lo conferma: «La nuova tendenza è la tradizione. In certe occasioni, come la Festa della Mamma, la tradizione resta il punto fermo. Le richieste che ci giungono sia per quanto riguarda le forme che per i colori, confermano anno dopo anno questa tendenza».

Punta sulla tenerezza e i sentimenti lo studio sul tema condotto da Pavoni Italia. Afferma **Corinna**

Ranieri Pavoni: «Dolcissimo e amorevole il tema della Festa della Mamma. Pavoni è felice di accompagnarlo ed interpretarlo con le sue creazioni: Beloved, realizzata con il Campione del Mondo Emmanuele Forcone; Lovely, pensata per il genio interpretativo di Antonio Bachour; le nuove crostate 3D monoporzione create da Gianluca Fusto. Se poi volessimo spostarci nel mondo del

cioccolato, ecco le praline a cuore ideate per noi da Fabrizio Fiorani e i cuori nati da un'idea di Antonio Bachour. Il tema più ricco di significato per la festa dedicata alla Mamma, e cioè il cuore, ci vede quindi protagonisti con una serie di splendide proposte, che ci sembrano ideali per questa tenera ricorrenza».

Seguire le tendenze più innovative per vestire di nuovo la festa, secondo **Ivan Gavazzi**, Art Director Modacor, significa anche abbinare nuovi stili ed elementi: «Da tempo ormai il mondo del food segue i trend dettati dal settore della moda. Come lo scorso anno, anche nelle collezioni P/E 2019 esplodono pattern floreali e colori romantici. Per questa Festa della Mamma, quindi, via libera all'abbinamento dei toni rosa naturale di Ruby con la decorazione naturale per eccellenza: il fiore edibile. Modacor, distributore esclusivo per il canale pasticceria e gelateria di questi prodotti grazie alla partnership siglata con L'insalata dell'Orto, offre una gamma di 8 tipologie di fiori, ideali per esaltare qualsiasi tipologia di dolce».

