



A Torino con Ronaldo, Iginio e il Mercato Centrale

Sembrirebbe che il noto calciatore portoghese in panni bianconeri voglia aprire una pasticceria nel capoluogo piemontese che lo ospita. I quotidiani locali, come pure diverse testate sportive e lo stesso "Corriere della Sera", hanno già diffuso la notizia. La nuova insegna, con i dessert tipici del Portogallo, dovrebbe aprire nel centro e i giornali parlano di possibili location nella zona tra via Gramsci e via Gobetti, o di una porzione del negozio Fagnola e non si esclude neppure la storica piazza San Carlo. Ronaldo farà goal anche questa volta? Intanto chi lo fa realmente è **Iginio Massari** che, proprio nella capitale sabauda, aprirà una sua boutique verso fine estate, con tutta probabilità nella centrale piazza CNL. Da segnalare infine, la fresca inaugurazione del **Mercato Centrale Torino**. All'interno del

Palafuksas, in piena Porta Palazzo, 4.500 m² distribuiti su tre livelli accolgono 26 botteghe tra artigiani del gusto, ristoranti, una scuola di cucina, una birreria, una distilleria e bar. E non manca il gelato, grazie ad **Alberto Marchetti**, con una bottega di 60 m² che ricalca il modello di Casa Marchetti in piazza CNL. Il progetto, che segue i format di Firenze e Roma e che in autunno prevede un'apertura anche a Milano, si inserisce in una zona in piena riqualificazione, con l'intento di far rivivere un luogo all'insegna della qualità alimentare.



Palmieri allo Stock di Toronto

Il napoletano **Armando Palmieri**, nostro collaboratore ed esperto online di "Pasticceria Internazionale", lascia l'Italia e approda in Canada a Toronto, andando a ricoprire il ruolo di *executive pastry chef* di **Stock**,

spazio multifunzionale di oltre 2000 m², che ospita food market, ristorante, pasticceria, caffetteria e pizzeria. Il progetto, che riunisce più imprenditori locali di origine italiana, è situato nell'esclusivo quartiere Yonge e Eglinton di Toronto, presso l'ex edificio del Canada Poste di Montgomery Square, snodandosi su tre piani: una *grocery* con referenze Made in Italy e internazionali, il ristorante ed il laboratorio di pasticceria, dove Palmieri e la sua brigata daranno vita ad una linea di prodotti da vendere al banco e da inserire nella carta del ristorante. "Quando Cosimo Mammoliti, CEO Terroni Group e uno dei soci principali del progetto, mi ha parlato di Stock ne sono rimasto affascinato e mi ha convinto subito. Si tratta di un'idea di cibo a 360 gradi, dove la pasticceria deve fare la sua parte – così Armando racconta –. Proporrò dolci che parleranno di me, della mia terra e di tutti i miei viaggi, dall'Europa all'Asia, fino agli Stati Uniti". L'apertura è prevista per settembre, ma lo chef è a Toronto già da diverse settimane, impegnato in ricerca e sviluppo.

Il giro del mondo a Milano

Il positivo primo anno di Cittamani, ristorante indiano a Porta Nuova, aperto dalla celebrity chef Ritu Dalmia (con otto locali in India e uno in Inghilterra) ha convinto l'ex protagonista della serie tv "Italian Khana" a raddoppiare la sua presenza sotto il Duomo, nell'area di Porta Venezia, con un nuovo concept: Spica, dove assaggiare cibi di strada (e non solo) delle più importanti cucine di tutto il mondo, con un'incursione anche nella cucina italiana. In tutto 280 m², con la presenza di un cocktail bar.

Bistronomie a Caluso

La chef stellata **Mariangela Susigan** ha introdotto una nuova proposta per la cena, dal lunedì al venerdì: **Bistronomie**, due piatti a scelta tra antipasto, primo, secondo e un dolce a € 42. Il menù, che varia ogni mese, vuole far scoprire le eccellenze enogastronomiche del Canavese, territorio ricco di storia, natura e tradizioni dove Mariangela ha aperto il Gardenia 40 anni fa e del quale si fa ambasciatrice da oltre 20 anni con la sua stella Michelin. www.gardeniacaluso.com



Cacao fresco

Produttrice di cioccolato con fave premium selezionate nei Paesi d'origine e tostate in linea prima del modellaggio, la francese **Cémoi** è integrata in tutte le fasi della produzione. La conoscenza del network permette di mantenere una stretta collaborazione con gli agricoltori e di selezionare le fave, per produrre un vasto assortimento di cioccolato per l'industria, piccole e medie imprese e laboratori di pasticceria, che fornisce direttamente o tramite un network di distributori.

Il programma di sviluppo intrapreso dal Gruppo francese ha l'obiettivo di costruire un sistema sostenibile di produzione, rendendo i coltivatori e le loro organizzazioni il cuore pulsante del programma. Assicurando la tracciabilità, dalle fave al cioccolato e dal coltivatore al consumatore, garantisce il controllo della qualità per ogni step della produzione. Con **Cacao Frais** (cacao fresco), l'agricoltore seleziona le fave più fresche da inviare il giorno stesso del raccolto ai centri di fermentazione ed essiccazione di Cémoi. www.pro.cemai.fr
Partner di Cémoi in esclusiva per l'Italia è **Raimondi**, www.raimondicococa.it

