

## Nuovo marchio, tradizione consolidata

Dall'autunno 2015 **Cémoi** è presente sul mercato gourmet col proprio marchio, abbandonando il brand Pupier. L'offerta francese per il canale professionale si rinnova infatti con nuovi prodotti e packaging a marchio Cémoi e, ad oggi, sono disponibili due famiglie di referenze per il food service: cioccolato linea Monorigine e linea Convenzionale.

**Monorigine** è la gamma premium e offre tre tipi di cioccolato fondente, in confezioni da 2 kg, con caratteristiche aromatiche distintive e delicato gusto fruttato, che permettono di eseguire molteplici preparazioni. I cioccolati sono ottenuti da cacao proveniente dal programma **Transparenza Cacao**: attraverso l'integrazione di tutta la filiera, Cémoi garantisce l'origine e supporta gli agricoltori con l'insegnamento di tecniche agronomiche per una selezione del miglior cacao. Ai fondenti si aggiungono due novità in dischetti: **Dune**, cioccolato bianco caramellato, e **Lactée Caramel**, cioccolato al latte di copertura aromatizzato con intenso gusto di caramello.

La linea **Convenzionale** offre un'ampia gamma con diverse miscele di cacao. Cioccolati da copertura fondente, al latte e bianco, ganache e gianduia, in dischetti e pani in confezioni da 5 kg; presenti anche burro di cacao, pasta di cacao in dischetti e cacao in polvere.

Cémoi offre inoltre gocchine di cioccolato fondenti e bianche e *bâton boulanger*, questi ultimi studiati in particolare per il settore bakery e per la produzione di biscotti, brioche e pain au chocolat. [www.cemoi.com](http://www.cemoi.com)

In esclusiva per l'Italia i prodotti a marchio Cémoi sono distribuiti da [www.raimondicocoa.it](http://www.raimondicocoa.it)



## La nostra pastiera

L'incontro "La Nostra Pastiera - Chirico Racconti di Grano", avvenuto presso la **Scuola Dolce & Salato** di Maddaloni, Ce, ha coinvolto 20 pasticceri alle prese con la loro personale interpretazione del dolce partenopeo. Tra le varie proposte, ha primeggiato la versione classica napoletana e solo alcuni pasticceri vi hanno aggiunto qualche ingrediente nuovo.

L'evento è stato ideato e organizzato da **Mario Palma**, amministratore unico Chirico, dagli chef titolari della scuola, **Giuseppe Daddio** e **Aniello Di Caprio**, con la partecipazione di Luciano Pignataro e Antonella D'Avanzo. Anche Annamaria Chirico ha preparato la pastiera seguendo l'antica ricetta di famiglia.

Ospite d'eccezione, il neo campione del mondo della gelateria **Antonio Capuano**, che ha presentato la sua versione della pastiera classica ed una rivisitata, composta da camicia di pasta frolla ripiena di una crema di ricotta e grano profumata agli agrumi e cannella, sovrapposta ad un composto della torta Caprese ed uno strato di frolla sbriciolata alla cannella. Come decoro, arance cubettate a vivo, stecche di cannella e vaniglia.

La degustazione delle venti pastiere è stata accompagnata dal cocktail "o' Chiric chic", con infuso di limoni dell'Antica Distilleria Petrone, preparato dagli allievi del corso formativo Bartender, insieme al loro docente Roberto Onorati.

[www.dolcesalatoscuola.com](http://www.dolcesalatoscuola.com)

