Per piccoli e grandi laboratori

Da sempre presente nelle principali fiere di settore per far conoscere al pubblico internazionale la propria tecnologia, **Pomati** vede rinnovare il successo di **One Shot Zero**, che ne è fiore all'occhiello. Concepita per una produzione artigianale adatta a piccoli e grandi laboratori, dosa automaticamente cioccolato e ripieno con consistenza a viscosità differenti in stampi in policarbonato, blister o su teglie, ottenendo prodotti finiti con una quantità di ripieno fino all'80%, creando fino a 35 kg di cioccolatini all'ora con prodotti di circa 10 g, abbattendo tempi e costi di produzione.
Tra le tante caratteristiche, ha dimensioni compatte, nastro trasportatore estraibile, pulizia rapida ed automatizzata, tramogge e valvole riscaldate separatamente, sistema di controllo intuitivo, tramite pannello *touch screen* e la possibilità di inserimento in linee produttive già esistenti.
La macchina sta ottenendo grande visibilità in tutto il mondo, anche grazie alla presenza nei laboratori di famosi Relais Desserts, e sarà in mostra a Sigep (pad. D3, stand 154). Da segnalare anche le importanti collaborazioni tecniche con altre prestigiose realtà aziendali, come con la siciliana **Co.Ve.** (si veda in proposito l'articolo su questo numero). **www.pomati.it**

L'impronta del savoir-faire francese

Due le nuove linee di cioccolato gourmet **Cémoi** per il mercato italiano. Il gruppo francese, erede di un know-how sviluppato in oltre 200 anni, mette la sua esperienza al servizio dei professionisti, impegnandosi, da 20 anni, per lo sviluppo sostenibile attraverso il programma **Transparence Cacao**.
Empreinte è la gamma speciale di fondenti OGM free: le coperture provenienti da Ecuador, Repubblica Dominicana e Costa d'Avorio hanno un alto contenuto di cacao, si distinguono per le differenti note aromatiche e si adattano a molteplici ricette. Grazie alla selezione Cacao Frais – fave di cacao tracciabili al 100% dal giorno del raccolto al prodotto finito –, i coltivatori selezionano le migliori fave fresche da inviare ai centri di fermentazione ed essiccazione di Cémoi. La gamma viene poi prodotta in Francia, in collaborazione con rinomati professionisti ed è approvata da noti MOF. Disponibile in sacchetti da 2,5 kg.

Succession include invece coperture di fondente, latte e bianco, studiate per andare incontro a più esigenze: per ricoprire, modellare, decorare e anche per ganache e mousse. Disponibile in sacchetti da 5 kg con varie percentuali di cacao.
Entrambe le linee sono sigillate in sacchetti ermetici e richiudibili dopo l'apertura. Il triplo PET/PET metallico e il materiale PE proteggono il cioccolato da aria, umidità e temperature elevate.
Cémoi presenterà le due novità al Sigep (pad. B3, stand 025), insieme al Mof **Franck Michel**, già campione del mondo di pasticceria e forte di una ventennale esperienza. **www.cemoi.fr** - per l'Italia **www.raimondicocoa.it**

Bolognese degna di un Papa

Tanta emozione per **Renato Zoia**, titolare della pasticceria Eporedia e inventore del noto cioccolato Il Bolognino, per la realizzazione della torta di 1.450 porzioni che il Santo Padre ha scelto di condividere con i poveri nella Basilica di San Petronio, nel corso della visita pastorale a Bologna.
Zoia, già detentore di un'arte antica come quella della decorazione a cornetto, ha dedicato 18 ore alla preparazione del dolce della tradizione bolognese, già presente nelle cronache del Quattrocento. È infatti la **Torta degli Addobbi**, più comunemente nota come torta di riso, preparata nel corso della Festa degli Addobbi, istituita nel 1470 e celebrata in maggio, in concomitanza con le celebrazioni del Corpus Domini. Per la festa, le parrocchie esponevano alle finestre drappi colorati, mentre i fedeli aprivano le abitazioni a vicini e conoscenti. Agli ospiti veniva offerta questa delizia, tagliata in piccoli rombi, ognuno con un bacchetto per l'assaggio. Un finger food dalle antiche origini dunque, per questa occasione dal peso di 144 kg, destinato a oltre mille persone con le porzioni disposte in 24 teglie.

Per golosi e curiosi, è bene sapere che esiste una ricetta originale depositata alla Camera di Commercio dell'Accademia Italiana della Cucina di "Bologna dei Bentivoglio", che qui riportiamo, ma in realtà ogni nucleo famigliare ha una propria versione personalizzata. Nella "grassa" e ghiotta Bologna se ne gustano due versioni: una con spezie, amaretti e canditi, più natalizia, e una più *light*, per tutto l'anno. La ricetta la trovate su **www.pasticceriaextra.it**

Matteo Barboni