

## GRANDI MAESTRI DELLA PASTICCERIA IN ESCLUSIVA PER GRUPPO 3A

**Dal 2019 Gruppo 3A metterà a disposizione dei propri soci e affiliati un calendario di workshop esclusivi con i più importanti Pastry Chef italiani.**

**Omar Busi, Davide Malizia, Rossano Vinciarelli.** Sono questi i nomi dei primi tre Maestri Pasticceri con cui Gruppo 3A ha iniziato a collaborare per realizzare, nel 2019, percorsi formativi esclusivi in tutta Italia.

“L’idea – spiega Armando Raris, Presidente di Gruppo 3A – è quella di offrire a tutte le realtà che fanno parte della nostra cooperativa (il Gruppo conta 12 soci e 13 affiliati) – la possibilità di fornire alto valore aggiunto ai propri clienti finali invitandoli a partecipare a percorsi di formazione di altissimo livello. Siamo partiti dalla constatazione che ogni azienda del gruppo rifornisce ogni giorno centinaia di pasticcerie, panifici, gelaterie, pizzerie, bar e ristoranti. Alla guida di queste attività ci sono fior di Professionisti che per mantenersi aggiornati devono poter disporre di interlocutori iper qualificati”.

“E’ proprio dall’esigenza di avere docenti di comprovata esperienza – prosegue Raris – che abbiamo preso contatti con Busi, Malizia e Vinciarelli, Pastry Chef pluripremiati e conosciuti a livello internazionale. In passato questi tre Maestri hanno già collaborato con alcune aziende del Gruppo proponendo corsi o demo di prodotto già collaudati. La novità, rispetto alla formula con cui i corsi saranno progettati, è data dal fatto che **tematiche, programma e ricette presentate durante gli incontri saranno sviluppati in esclusiva per Gruppo 3A**”. Ogni azienda del Gruppo potrà decidere in totale autonomia di attivare uno o più corsi, integrando così l’offerta formativa al proprio calendario di attività: “Qualche azienda del Gruppo ha già da tempo un calendario ben nutrito di incontri e dimostrazioni, altri si stanno affacciando ora per la prima volta a questo tipo di iniziative. I corsi a ‘Marchio 3A’ sono un’opportunità per tutti, ognuno sarà poi libero di decidere come coglierla” conclude Raris.

Tutti i dettagli sui contenuti dei corsi sono in fase di definizione proprio in questi giorni e verranno comunicati entro la fine del 2018.

## CALENDARIO CORSI EURODOLCE 2018

### MARTEDÌ 11 SETTEMBRE | DOLCI DELLA TRADIZIONE IN CHIAVE MODERNA

DEMO CORMAN in collaborazione con il Maestro Giambattista Montanari.

### LUNEDÌ 17 E MARTEDÌ 18 SETTEMBRE | APPROFONDIMENTO BASI PASTICCERIA

Un corso operativo, con la formula One to One, della durata di una giornata. Il corso è aperto ad un massimo di 6 partecipanti e si terrà in collaborazione con il Maestro Gennaro Barbato.

### LUNEDÌ 24 SETTEMBRE | LA MAGIA DEL CIOCCOLATO APPLICATA ALLE DECORAZIONI DI NATALE

DEMO ICEWER con Danilo Freguja.

### MARTEDÌ 9 OTTOBRE | DEMO IRCA PASTICCERIA

### MERCOLEDÌ 10 OTTOBRE | DEMO IRCA PANIFICAZIONE

### MARTEDÌ 23 OTTOBRE | ESCLUSIVO!

Presentazione e preparazione del nuovo DOLCE TREVISO AL RADICCHIO ROSSO IGP

### GIOVEDÌ 29 NOVEMBRE E VENERDÌ 30 NOVEMBRE | IL CIOCCOLATO

Un corso operativo, con la formula One to One, della durata di una giornata. Il corso è aperto ad un massimo di 6 partecipanti e si terrà in collaborazione con il Maestro Gennaro Barbato.

### MARTEDÌ 11 DICEMBRE | NATALE IN CASA EURODOLCE

Torna il tradizionale appuntamento natalizio con il Maestro Gennaro Barbato.

Per iscrizioni ed ulteriori informazioni sui corsi organizzati da Eurodolce potete scrivere a [info@eurodolce.it](mailto:info@eurodolce.it), compilare l’apposito form sito [www.eurodolce.it](http://www.eurodolce.it) o contattare il vostro agente di riferimento.



Eurodolce Srl  
via dell'industria, 92-94 31052  
Maserada sul Piave (TV)  
tel. 0422 777628 - Mail: [info@eurodolce.it](mailto:info@eurodolce.it)

Da oltre 30 anni siamo il punto di riferimento nella distribuzione di materie prime per i professionisti di panificazione, pasticceria, gelateria, bar e ristorazione delle province di Treviso, Belluno e Pordenone e nella zona del litorale veneziano.

[www.eurodolce.it](http://www.eurodolce.it)



Segui Eurodolce S.r.l. su Facebook per restare aggiornato sulle ultime novità!



# GOLOSI GUSTI

**Trimestrale di informazione del Gruppo 3A**

## GLUTEN FREE, UN MERCATO IN CRESCITA

*Il senza glutine è una scelta che coinvolge sempre più italiani, e non sempre per motivi di salute. Un giro d'affari che vale 320 milioni di euro, a cominciare da pane, pasta e biscotti.*

Vivere senza mangiare glutine, la proteina presente in diversi cereali tra cui grano, segale, orzo, avena, farro e kamut. Per i celiaci è una questione di salute, per i consumatori non celiaci una scelta alimentare che talvolta è consapevole (se si soffre di sensibilità al glutine), talvolta è suggestionata da altri fattori, primo fra tutti la convinzione che il "free from", il "privo di" sia in qualche modo più sano.

Sta di fatto che il mercato del senza glutine in Italia registra percentuali di crescita a doppia cifra di anno in anno. Secondo i dati diffusi lo scorso marzo da Coldiretti, nel 2017 questo segmento ha messo a segno un importante + 20%, sfondando i 320 milioni di euro di fatturato.

La crescita esponenziale della domanda gluten free è figlia di un cambiamento di abitudini generalizzato che non può essere messo in relazione solo all'aumento dei casi di celiachia conclamata (secondo l'ultimo censimento del Ministero della Salute i celiaci in Italia sono circa 200mila): la ricerca della Coldiretti stima che sia quasi il 10% degli italiani a scegliere alimenti privi di glutine.

Quello del gluten free è un mercato florido, insomma, che è destinato a espandersi ulteriormente, trainato anche dalla scelta delle grandi catene della GDO, sempre più attive nell'organizzare reparti specifici o nel segnalare la presenza di glutine tra i prodotti riposti sugli scaffali.

Anche le piccole realtà artigianali si stanno attrezzando per rispondere a questa richiesta dei consumatori. La legge (RE. UE 1169/119 è molto rigorosa: possono essere marchiate con il noto simbolo della spiga barrata solo le produzioni che contengono glutine minore a 20 ppm. "Difficile, per non dire impossibile, che i piccoli laboratori abbiano le condizioni ideali per garantire la linea di produzione separata per fare il senza glutine - spiega Gianluca Rosati, Medico Veterinario specializzato in igiene degli alimenti - chi dispone di locali separati e vuole investire nel



settore sta cominciando con le produzioni che in etichetta recano l'indicazione 'a basso contenuto di glutine'. Si tratta di prodotti che contengono glutine sotto le 100 ppm e che devono essere comunque verificati dalla ASL territoriale".

### PAROLA AL MEDICO

#### *Cos'è la celiachia?*

È una patologia in cui si rileva un'intolleranza permanente al glutine. Quando un paziente celiaco viene a contatto con il glutine, questa proteina causa una reazione infiammatoria che provoca un'atrofia dei villi dell'intestino tenue. La diagnosi avviene mediante esami del sangue e l'unica terapia ad oggi disponibile è adottare un regime alimentare rigorosamente privo di alimenti contenenti glutine.

La celiachia non va assolutamente confusa con la sensibilità al glutine (gluten sensitivity) che viene diagnosticata a persone che soffrono di disturbi intestinali legati all'assunzione di glutine e che spesso sono soggetti a infiammazioni intestinali come il colon irritabile

***Adottare un'alimentazione senza glutine è salutare anche per chi non ha problemi di celiachia o di sensibilità al glutine?***

Un'alimentazione priva di alimenti contenenti glutine è salutare solo per chi è intollerante, allergico o sensibile a questa proteina. Per chi non ha queste patologie si consiglia di non abusare di questo tipo di prodotti.

*(ringraziamo la Dott.ssa Marta Ciriani per la consulenza)*

# BORN TO BE GLUTEN FREE

*Abbiamo chiesto a Matteo Dameglio, Tecnologo di sviluppo prodotto IRCA, di spiegarci come nascono le linee di prodotti Gluten Free Irca.*

## **Da quanto tempo IRCA lavora sul gluten free?**

Irca già da parecchi anni propone un'ampia gamma di prodotti privi di glutine. Per fare alcuni esempi, garantiamo già l'assenza di glutine in creme e farciture, confetture, cioccolati, coperture, decorazioni e preparati per crema pasticcera. Per poter rendere più completa la nostra offerta, è stato deciso circa un anno e mezzo fa di sviluppare alcuni prodotti senza glutine specifici per le preparazioni classiche da forno. Così è iniziato lo sviluppo di Irca Genoise Gluten Free, Top Frolla Gluten Free e Top Cake Gluten Free.

## **Dove avviene la produzione delle linee Gluten Free?**

Da ormai due anni IRCA si è dotata di un reparto produttivo dedicato esclusivamente alle preparazioni in polvere gluten free nel quale vengono confezionati semilavorati per dolci da forno e per gelateria.

## **Che tipo di certificazioni di qualità hanno i prodotti gluten free IRCA?**

Irca garantisce quanto stabilito dalle normative vigenti in materia (Reg. 828/2014) al fine di assicurare un prodotto consono ai consumatori celiaci.

## **Quanta ricerca di laboratorio c'è dietro lo sviluppo di un nuovo prodotto gluten free?**

Sostituire il glutine e avere prodotti dalla resa eccellente è stata un'operazione piuttosto complessa, che ha richiesto un lungo lavoro di ricerca delle materie prime e di sviluppo delle formulazioni.

La ricerca di laboratorio è necessaria proprio per mettere a punto caratteristiche funzionali e sensoriali ottimali, che nei prodotti da forno convenzionali dipendono proprio dalla presenza del glutine nelle farine. E' questa proteina, infatti, che conferisce le proprietà strutturali durante le diverse lavorazioni e nei prodotti finiti, oltre a contribuire in modo determinante al loro sapore.

## **I nuovi Genoise, Top Frolla e Top Cake Gluten Free che caratteristiche e che "resa" hanno?**

Queste nostre formulazioni sono in grado di supplire all'assenza del glutine pur mantenendo alcune caratteristiche necessarie per le applicazioni in pasticceria. Ad esempio, Irca Genoise Gluten Free consente di preparare un pan di spagna soffice e con una buona capacità di trattenere le bagne, oltre a swiss roll con un'ottima plasticità. La pasta frolla ottenuta con Top Frolla Gluten Free ha una eccezionale lavorabilità e una consistenza dopo cottura molto simile alla frolla convenzionale. Infine, con Top Cake Gluten Free si ottengono torte e cake che mantengono una consistenza morbida e piacevole senza sbriciolarsi al taglio. Ovviamente non dobbiamo dimenticare il fatto che oltre agli aspetti funzionali, i nostri preparati con le relative ricette sono sicuramente in grado di soddisfare il palato di una clientela che ha esigenze alimentari particolari.





## Cestino di Frolla Gluten Free

### INGREDIENTI:

TOP FROLLA GLUTEN FREE gr 1.000  
Burro gr 300  
Uova gr 300

### PREPARAZIONE:

Impastate tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere una struttura omogenea e mettete in frigorifero per almeno 1 ora. Tirate con la sfogliatrice allo spessore desiderato, tagliate un quadrato di 7x7 cm e depositate su uno stampo Forosil da 6 cm girato al contrario. Cuocete a 190°C per 10 minuti circa. Create con un sac à poche uno strato sottile di TOFFEE D'OR CARAMEL sul fondo di un cestino, montate in planetaria CHOCOSMART CIOCCOLATO e CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE con l'aggiunta del 10% di PASTA NOCCIOLA.

Utilizzando diverse tipologie di bocchette, formate dei ciuffetti di varie misure e decorare a fantasia.

... Visitate il sito [www.irca.eu](http://www.irca.eu) per scoprire altre ricette con TOP FROLLA GLUTEN FREE ...

## Dolce Tramezzino Gluten Free

### Pan di Spagna gluten free

#### INGREDIENTI:

IRCA GENOISE GLUTEN FREE gr 1.000  
Uova intere gr 800  
Acqua gr 200

#### PREPARAZIONE:

Miscelate IRCA GENOISE GLUTEN FREE con uova e acqua, entrambe a temperatura ambiente (20-22°C). Montate tutti gli ingredienti in planetaria per 12-15 minuti a velocità media, depositate la pasta montata in stampi rettangolari da 20x9 cm previamente ben ingrassati con SPRAY KING, quindi cuocete a 180-190°C.

### Mousse alla vaniglia

#### INGREDIENTI:

LILLY NEUTRO gr 200  
Panna gr 1.000  
Acqua gr 200  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/  
BOURBON gr 30

#### PREPARAZIONE:

Montate panna, acqua e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida. È possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY all'acqua ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata. Aggiungete la JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BURBON miscelando delicatamente.

### Frolla gluten free

#### INGREDIENTI:

TOP FROLLA GLUTEN FREE gr 1.000  
Burro gr 300  
Uova gr 300

#### PREPARAZIONE:

Impastate tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere una struttura omogenea e mettete in frigorifero per almeno 1 ora. Tirate con sfogliatrice allo spessore desiderato, tagliate a forma rettangolare 7x5 cm, cuocete a 190°C per 10 minuti circa.



L'utilizzo di uova fresche può portare all'ottenimento di prodotti meno regolari e richiedere un maggiore tempo di miscelazione rispetto all'uovo pastorizzato.

### PER ASSEMBLARE I TRAMEZZINI:

In uno stampo rettangolare per bavaresi (H5 x D9 x L20 cm) depositate sul fondo uno strato di Pan di Spagna gluten free alto 1 cm e, con l'aiuto di un sac à poche, stendete 1 cm di mousse alla vaniglia. Ripetete l'operazione fino ad ottenere 3 strati di Pan di Spagna e 2 strati di mousse alla vaniglia. Mettete in congelatore per circa un'ora, sformate e tagliate il dolce in maniera da ottenere 6 triangoli. Ricoprite la base del dolce con una miscela di CHOCOSMART CIOCCOLATO FONDENTE/AL LATTE o BIANCO + 20% di GRANELLA DI NOCCIOLA precedentemente fusa a 32-35°C e appoggiatelo sulla frolla. Decorate a piacere.



Learning. Creating. Moving forward.

# IRCA ACADEMY, FORMAZIONE PROFESSIONALE D'AVANGUARDIA

A Gallarate (VA) ha aperto i battenti il nuovo centro IRCA dedicato ai professionisti del mondo del cioccolato, della pasticceria, della panificazione, del gelato e della ristorazione che vogliono migliorare le proprie tecniche e approfondire le conoscenze sugli ultimi trend del mercato.

Un nuovo grande centro polifunzionale, capace di ospitare più di 120 professionisti suddivisi tra due grandi aree di lavoro appositamente equipaggiate con strumenti di ultima generazione. Inaugurata ufficialmente lo scorso 9 giugno, IRCA Academy è il nuovo punto di riferimento per la formazione a 360° di artigiani, pasticceri, gelatieri, panificatori e ristoratori. Grazie ai numerosissimi appuntamenti in calendario, questi tecnici avranno la possibilità di apprendere nozioni teoriche e pratiche per realizzare tante nuove ricette sfruttando al meglio le caratteristiche dei prodotti IRCA e JOYGELATO.



I corsi proposti sono organizzati secondo contenuti (Cioccolato, Pasticceria, Panificazione e Gelato) e strutturati per livelli, a seconda del grado di specializzazione del partecipante. Ad ogni macro-tematica è abbinato un percorso didattico che è frutto della ricerca e del lavoro di un secolo di storia della pasticceria e che fornisce ai professionisti una panoramica completa su ogni singolo prodotto utilizzato, dalla selezione della materia prima alla modalità di utilizzo, conservazione e stoccaggio della stessa.

I professionisti interessati ad aggiornarsi possono quindi scegliere tra Workshop One-to-One e Workshop One-to-Many. La formula One-to-One consente ai partecipanti di lavorare in prima persona e di confrontarsi con le difficoltà della materia sotto la guida attenta del docente. Le One-to-Many, invece, sono lezioni collettive in cui osservare la dimostrazione pratica dello chef docente.

Completano l'offerta della nuova Academy i Training dedicati alla forza vendita e le Premium Class, attività dedicate ai clienti finali che hanno la possibilità di assistere a workshop (sia One-to-One che One-To-Many) tenuti da grandi Maestri pasticceri, sia storiche figure di IRCA che importanti Pastry Chef provenienti da Scuole specializzate di fama internazionale.

A disposizione di tutti i corsisti c'è, inoltre, anche una nuova app (in versione iOS e Android), con diverse funzionalità utili: registrazione ai corsi, informazioni su programmi e docenti e download di dispense e materiali relativi alle lezioni.





IRCA Academy è stata inaugurata con un open day aperto sia ai fornitori che ai dipendenti con le loro famiglie, che, in questa occasione, hanno avuto la possibilità di visitare gli uffici dei nuovi Head-quarter. Nelle varie aree dell'Academy sono state organizzate diverse attività condotte dagli IRCA Ambassador: bambini e adulti si sono così cimentati in mini laboratori di pasticceria, pasta di zucchero, cioccolato, gelato e panificazione venendo a contatto in prima persona con i prodotti IRCA.

## UNA FESTA IN FAMIGLIA



*Firma il tuo Natale*

CON LO STAMPO PANETTONE REVIVA

**Prestige**

*Colorato e  
personalizzato  
con il tuo logo*



alto e basso  
marrone

alto e basso  
nero

alto e basso  
rosso

anche un solo  
cartone!!!



**ReVIVA** *rendiamo prezioso il buono*

TANTI ALTRI PRODOTTI NATALIZI SU

revivagroup.it

