

14.12.2018 - 06:17 Uhr

Sigep Observatory der Italian Exhibition Group: Ausstellung von Weihnachtskuchen der berühmtesten italienischen Konditoren

Italien (ots/PRNewswire) -

Mit kunstvoll zubereitetem Panettone (nur beste Qualität) und Fantasie in den Hauptrollen.

SIGEP, 19.-23. Januar 2019, Italien, Rimini Expo Centre, <https://en.sigep.it>

In Vorbereitung auf Heiligabend 2018 interviewte das Sigep Observatory der Italian Exhibition Group, die mit der Internationalen Fachmesse für Kunsthandwerkerg Gebäck und Konditoreiwaren (in Italien, im Rimini Expo Center am 19.-23. Januar 2019), einige der berühmtesten italienischen Konditoren, die kunstvoll zubereiteten Panettone, zusammen mit einigen äußerst fantasievollen Kuchen, zum König der Weihnachtszeit erhoben.

(Logo: https://mma.prnewswire.com/media/723307/Italian_Exhibition_Group_Logo.jpg)

(Logo: https://mma.prnewswire.com/media/798116/Sigep_Logo.jpg)

"Ich bin ein traditionalistischer Innovator", sagt der "Meister der Konditorenmeister", Iginio Massari, aus Brescia bei Mailand. "Ich respektiere Tradition in ihrer tiefsten Essenz, aber ich gebe meinem Panettone dennoch jedes Jahr einen innovativen Touch. Ich verwende nur die allerbesten Zutaten, denn ein richtig gemachter Panettone ist immer ein guter Panettone."

Zwei Kilo Süße mit dem Duft von Marron Glacé (mit Kastanien aus Piedmont) und Aprikosen (aus Neapel) halten den Panettone (der nach über 60 Stunden langsamen Aufgehens Gestalt annimmt) aufrecht, der von dem vielfach ausgezeichneten Maestro Roberto Rinaldini aus Rimini zusammen mit Konditoreien von der Adriatischen Riviera sowie in Mailand, Florenz und Japan angeboten wird.

Gemäß dem Präsidenten der National Italian Confectioners' Confederation, Federico Anzellotti, wird "der Panettone durch sublime Kombinationen wie Zitronen aus Sorrent, Haselnüsse aus Piemont und Wein der Marke Montepulciano d'Abruzzo bereichert."

Eine Lobeshymne für Weihnachtsnachmittage, an denen sich die Familie gemeinsam einen Film ansieht, kommt von der Backkönigin Nummer Eins der Welt (SIGEP 2014): der Meisterkonditorin Sonia Balacchi. Sie hat sich den "Torta-Film" für die Weihnachtsfeiertage ausgedacht, bei dem Popcorn, der "Co-Star" in den Kinosälen, als karamellierte Dekoration die Zuckerglasur mit Toffee und Vanille auf einem Mascarpone-Käsekuchen mit roten Früchten und dunklem Schokoladenmousse bedeckt.

Weihnachten wird rosarot mit Silvia Federica Boldetti aus Turin, Mitglied der Italienischen Akademie für Meisterkonditoren. Unter ihren Kreationen ragt das glückliche Weihnachtstrio heraus: der Weihnachtsmann, ein weiser Mann und ein Elf mit rosa Kakaobohnen.

Eine köstliche Hommage an Weihnachten von Konditoren, die in letzter Zeit für die Italienische Meisterschaft der führenden Konditoren bei der nächsten SIGEP geübt haben: Der Sizilianer Charles Di Vita entzückt die Gaumen Italiens mit "Fiore dell'Etna" (ein Mandelgebäck, gefüllt mit einer leichten Creme mit Kaffeegeschmack und knuspriger Einlage), während Gianluca Cavallo, ebenfalls ein Sizilianer aus Ragusa, seine "Torta Regina" für die Weihnachtsfeierlichkeiten vorschlägt (5 abwechselnde Schichten von Erdbeer- und Woodberry-Creme).

Die junge, aber bereits berühmte Konditorin Ilaria Cirillo stellt ihren Föhn für die Festtage 2018 vor, einen weichen Kuchen mit Marrons Glacé, Aprikosengelee und Erdnussganache, inspiriert von dem Namen des warmen Windes, der durch das Susa-Tal im Piemont zieht, wo sie geboren wurde und aufgewachsen ist.

Kontakt:

Press Office Manager: Marco Forcellini;
Internationale Presse: Silvia Giorgi
silvia.giorgi@iegexpo.it
+39-0541-744814

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100064094/100823236> abgerufen werden.