



Assaggi, masterclass e conferenze: si chiude la maratona Mo.Ca dedicata al mondo del food

Operatori da tutta in Italia per conoscere in anteprima le novità del settore Ho.Re.Ca.

Coriano (Rimini), 1° marzo 2024 – **Uno sguardo sul futuro del mondo della ristorazione, pasticceria, panetteria e gelateria**, in compagnia di alcune grandi eccellenze italiane del food. Si è conclusa nella giornata di oggi, venerdì 1° marzo, la lunga maratona di "Ho.Re.Ca. Show", l'evento promosso da Mo.Ca., che per quattro giornate ha alternato **workshop, masterclass, conferenze, assaggi ed esposizioni di prodotti ed attrezzature.**

La manifestazione si è aperta martedì scorso, 27 febbraio, a **San Patrignano**, con una **tavola rotonda incentrata sulla "comunicazione del valore nel mondo del food"**. Ospiti d'eccezione **Paolo Cevoli**, che ha 'ispirato' la platea di **oltre 300 operatori del settore Ho.Re.Ca.** con la sua profonda conoscenza della cultura gastronomica e del marketing romagnolo, e lo chef **Carlo Cracco**, che a conclusione della giornata ha conquistato il palato del pubblico con

alcune originali creazioni: insalata russa caramellata, risotto special, sorbetto alla ciliegia e crumble al cacao preparato con ingredienti di qualità Mo.Ca.

Il confronto è stato arricchito dai contributi di Carlo Meo (ceo e founder di M&T), Marcello Guglielmetti (founder Bagai Cioccolato) Luca Lacalamita (pastry chef Lula), Marco Meloni (head bartender Viajantebar), Massimo Grosso (mastro gelatiere Terra), Gianfranco Siano (managing director Langosteria), Fabio Ubaldi (founder Pastrocchio e Birrodromo). Modera il giornalista Ernesto Brambilla.

La sede di Mo.Ca. a Coriano, ha invece ospitato da mercoledì 28 a oggi, venerdì 1° marzo, dei **momenti dedicati all'assaggio e all'esposizione delle ultime innovazioni per la prima colazione, la merenda e l'aperitivo**. In vetrina attrezzature e macchinari di alta qualità per il comparto Ho.Re.Ca.

Grande successo hanno riscosso le masterclass gratuite da un'ora tenute da rinomati pastry chef ed esperti, come Marco Pedron, Armando Palmieri, Massimo Grosso e Luca Rubicondo.

Insomma, un evento che pare avere rispettato le aspettative insite nel titolo: comunicare e contribuire a innalzare il pregio e il valore di tutto il fondamentale comparto Food del nostro territorio.