



[Ho.Re.Ca. Show \(27 febbraio – 1° marzo\): al via il grande evento promosso da Mo.Ca.](#)

Quattro giornate dedicate alle eccellenze del gusto, tra masterclass, degustazioni e le ultime novità per prima colazione, merenda e aperitivo

Il 27 febbraio a San Patrignano il primo convegno dedicato alla comunicazione del valore nel mondo del food con Carlo Cracco e Paolo Cevoli

Quattro giornate dedicate alle **eccellenze del settore Ho.Re.Ca.**, masterclass con **rinomati pastry chef** e degustazioni per sperimentare in anteprima le ultima novità, una carrellata di grandi ospiti come lo **chef Carlo Cracco** e **Paolo Cevoli**.

Sono gli ingredienti che daranno vita, **dal 27 febbraio al 1° marzo**, a **Ho.Re.Ca. Show**, un evento unico nel suo genere promosso da Mo.Ca., la storica azienda corianese specializzata in prodotti per gelaterie, pasticcerie e panifici con oltre 70 anni di storia alle spalle. Una rassegna che chiama a raccolta **aziende innovative, maestri gelatai e pasticciieri di fama internazionale, esperti di ristorazione, del food e della sua comunicazione e valorizzazione**, pronti a confrontarsi sulle nuove frontiere del gusto.

Si comincia martedì 27 febbraio: **nella cornice di San Patrignano**, Mo.Ca. inaugurerà il **primo convegno dedicato alla comunicazione del valore nel mondo del food**, con la partecipazione di ospiti illustri come **Carlo Cracco e l'ispiratore Paolo Cevoli**, profondo conoscitore della cultura gastronomica ed esperto di marketing romagnolo. Sarà possibile ascoltare le visioni e esperienze dei grandi ospiti su come rendere unica e innovativa un'attività Ho.Re.Ca e non solo. I lavori cominceranno **alle 10**.

La tavola rotonda vedrà la partecipazione, tra gli altri, 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.

Da mercoledì 28 febbraio a venerdì 1° marzo, presso la sede di Mo.Ca. in via Modena 22 a Coriano, si terranno delle giornate dedicate all'**assaggio e all'esposizione delle ultime innovazioni per la prima colazione, la merenda e l'aperitivo**. Gli ospiti avranno la possibilità di interagire con i tecnici delle aziende partner come Delifrance, Cacao Barry, Agrimontana, Debic, Scrocchiarella e scoprire la **rivoluzionaria macchina Tuttuno Ice** di Selmi, che crea un connubio unico tra cioccolato e gelato. In vetrina attrezzature e macchinari di alta qualità per il comparto Ho.Re.Ca, presentati da marchi come Sirman, Carpigiani, Isa e Hiber.

Sarà inoltre possibile approfondire le competenze attraverso **masterclass gratuite** da un'ora tenute da rinomati pastry chef. **"Prima colazione: dolce o salata"** è il titolo della masterclass con Marco Pedron e Armando Palmieri che si terrà il **28 febbraio alle 14**.

Nella stessa giornata, alle 16, spazio anche a **"Apericena? No grazie"** con Marco Pedron e Marco Meloni.

Il 29 febbraio dalle 14 sarà la volta di **“Le nuove opportunità del gelato: pasticceria e ristorazione”** con Marco Pedron e Massimo Grosso. Il 1° Marzo alle 14 ultimo appuntamento con **“Il cioccolato tra merenda e dessert: pasticceria e ristorazione”** in compagnia di Luca Rubicondo (Chocolate Academy).