



Il pane buono, dal dolce al salato: premiati i vincitori del contest promosso da MO.CA.

A "Bakery Show" incoronati i re della panificazione:
Pasta Madre (categoria salato) e Cupioli (categoria dolce)

Oggi e domani a Coriano tanti appuntamenti tra degustazioni, masterclass e anteprime

Coriano (Rimini), 12 novembre 2024 – Sono la **Forneria Contadina Pasta Madre** e il **panificio Cupioli**, entrambi della provincia di Rimini, i vincitori di "Il pane buono: dal dolce al salato", il contest organizzato da MO.CA. che ha visto la partecipazione di chef, panettieri e pasticceri da tutta Italia.

I professionisti della panificazione sono stati chiamati a interpretare la loro idea di un pane da almeno 500 grammi da abbinare a ingredienti dolci (come creme e marmellate) o salati (come formaggi e salumi). La giuria di esperti ha tenuto conto di diversi criteri, dalla crosta alla lievitazione, passando per alveolatura, gusto e coerenza degli abbinamenti.



Nella foto (da sx): Adriano Del Mastro; Davide Cupioli; Carlo Meo; Martina Morotti

Il pane di **Lorenzo Cagnoli di Pasta Madre** è stato scelto come **miglior prodotto nella categoria "salato"**, mentre **Davide Cupioli dell'omonimo panificio** ha trionfato nella categoria "dolce". A ciascun vincitore è stato assegnato un premio del valore di 1.000 euro spendibili in prodotti e attrezzature.

La cerimonia di premiazione si è svolta nella giornata di ieri, lunedì 11 novembre, nel corso della prima giornata di **Bakery Show**, che **MO.CA dedica al mondo della panificazione e dei lievitati**. L'evento, che si svolge presso la sede aziendale a Coriano, prosegue anche oggi e domani, **martedì 12 e mercoledì 13 novembre**, con un **ricco programma di incontri, degustazioni e momenti formativi per gli appassionati e i professionisti del settore**.

Durante il Bakery Show, **i partecipanti hanno l'occasione di scoprire le ultime novità nel campo della panificazione e delle tecnologie legate ai prodotti da forno**. Sono presenti esperti di fama, pronti a condividere le proprie conoscenze attraverso masterclass gratuite e dimostrazioni pratiche. Tra prodotti da forno dolci e salati, idee innovative e nuove tecniche, l'evento è una vetrina perfetta per chi vuole approfondire la propria conoscenza del settore e scoprire spunti creativi per arricchire la propria attività.



Nella foto (da sx): Adriano Del Mastro; Fabio Drudi; Carlo Meo; Lorenzo Cagnoli; Martina Morotti

Per tutti coloro che prenderanno parte all'evento, sono inoltre disponibili promozioni esclusive, con sconti del 35% su una selezione di prodotti Delizia Pasticceria e Delizia Panetteria, riservati solo ai presenti.

La giornata odierna martedì 12 novembre sarà dedicata alle masterclass, con un programma fitto e vario. Alle 10.00, Emanuele Galloppa aprre con una lezione sull'evoluzione dell'arte bianca, esplorando come tecnologia e intelligenza stiano trasformando il settore. Alle 11.15, Chef Emanuele Di Biase guida una sessione dedicata alla "Scrocchiarella" con ricette 100% vegetali, seguito alle 12.45 da Luca Antonucci con una masterclass sulla focaccia. Nel pomeriggio, alle 14.00, Adriano Del Mastro approfondisce le tecniche del panificatore di strada, mentre alle 16.00 Walter Denti chiude la giornata con una sessione sulla catena del freddo e il suo ruolo nella produzione di pane speciale.

L'ultima giornata, quella di domani, mercoledì 13 novembre, vedrà altre masterclass gratuite: alle 10.00 Walter Denti tornerà a parlare della catena del freddo, con un focus sui lievitati, seguito alle 12.00 da Emanuele Galloppa con una dimostrazione sull'efficacia del forno Speed.Pro™. Alle 14.00, sarà dedicato alle torte all'italiana con la Pastry chef Giorgia Proia di Casa Manfredi, mentre il gran finale, alle 16.00, Luca Antonucci presenterà una lezione sulla pizza in teglia.

Maggiori informazioni

<https://moca.it/event/bakery-show-11-12-13-novembre/>