



**PREMIATI** Francesco De Dominicis, il sindaco Sara Brunori e l'assessore Roberta Bellavia con i vincitori del concorso 'Miele e Cioccolato'

**CONCORSO** IL MAESTRO PIEMONTESE È STATO INCORONATO DALLA GIURIA

# Il re del cioccolato è Marco Paire

— CASTEL SAN PIETRO TERME —

**LE CREAZIONI** dei tredici maestri cioccolatieri partecipanti al concorso 'Cioccolato & Miele' ha chiuso in dolcezza la seconda fortunata edizione di 'Terme&Cioccolato'. La giuria del concorso, composta dalla presidente Lucia Piana, dell'Osservatorio nazionale del Miele, e da quattro componenti: Paola Mambelli, dirigente dell'Istituto 'Bartolomeo Scappi', Iglis Bellavista, presidente dell'Unione delle città delle Terme dell'Emilia Romagna, e i giornalisti Giorgio Tonelli e Monica Viani, dopo aver assaggiato i 13 campioni anonimi in concorso hanno decretato come vincitore (con 200 punti su 250) il *maitre chocolatier* piemontese

IL RESTO DEL CARLINO 15/12/2011

## FESTA

**Preparati dolci a tema alla 'Coccinella'**

**e al centro diurno Scarvoli**

se Marco Paire della ditta 'Dolce & Amaro' di Pagno per il suo 'Cremino alto piemontese', realizzato con pasta di nocciola piemontese di Alta Langa, torrone, cioccolato al latte con il 38% di cacao e miele di rododendro proveniente da Pian del Re, alla sorgente del Po, racchiuso da una copertura di cioccolato fondente realizzata con un 65% di cacao monorigine peruviano. Al secondo posto, Andrea Di Palma della pasticceria 'Vecchia Brianza' di Sovico, Mon-

za, per la pralina 'Emotion' al miele fior d'arancio e al terzo posto la cioccolateria 'Tentazioni' di Graziella Melloni di Ponte a Poppi di Arezzo con una pralina al miele d'acacia. Il week-end di festa, però, è approdato anche alla casa protetta comunale La Coccinella. Gli ospiti hanno assaggiato il 'Semifreddo al doppio cioccolato', mentre hanno gustato un 'muffin al cioccolato' gli utenti del centro diurno Scardovi, quelli dell'Assistenza domiciliare, della casa protetta di Dozza e anche per i ragazzi del Centro Ali Blu. In più, la dietista Velleda Passerini ha invitati tutti gli anziani a ricordare le ricette della tradizione familiare, a trascriverle e mandarle alla cucina centralizzata che le preparerà in un'altra occasione di festa.