

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

# PASTICCERIA INTERNAZIONALE

**FBM**  
FOOD BOSCOLO MACHINES



## ***IL SUPERTEAM DEL BEAN TO BAR***



WINNOWER



RUMBO



KLEEGO



PREGRINDER



PROXIMA



CLIMA

FBM S.r.l. · Via Machiavelli, 15/17 · 20025 · Legnano · MI · Italy · tel. +39 0331.46.46.54 · fax +39 0331 46.48.86  
fbm@boscolo.it · www.boscolo.it · **Seguiteci su myblog.boscolo.it**

settembre 2016 | n° 285 | Anno 39



CHIRIOTTI  EDITORI

## Granita siciliana in festa



Ad Acireale, Ct, ad inizio giugno si è svolta la 5ª edizione di **Nivarata**, Festival Internazionale della Granita Siciliana, organizzato da Progetti Collaterali e Studio Muse, in collaborazione con l'Amministrazione Comunale. Il caratteristico nome è dedicato ai *nivaroli*, gli antichi raccoglitori di neve, ovvero i lavoratori che scalavano l'Etna per raccogliere la neve, trasportarla a valle e custodirla nelle neviere. Durante l'estate, la preziosa scorta di bianco ghiaccio era determinante per sorbetti e granite.

La manifestazione, partita in sordina nel 2012, è via via cresciuta fino ad affermarsi come bella kermesse rivolta ai cultori e agli operatori. Rispetto allo Sherbeth Festival di Cefalù-Palermo, gli organizzatori, coordinati da **Tiziana Fichera**, hanno puntato a ritagliarsi una propria identità valorizzando il territorio acese, e poi investendo tutto sulla specificità del prodotto: granita, solo granita, al punto da promuovere con orgoglio il neologismo di *granitiere*, contrapponendolo in maniera decisa al più noto e generico "gelatiere". Quest'anno si sono avvicendati incontri, conferenze, spettacoli e concorsi, ma un appuntamento in particolare ci ha coinvolti direttamente: la presentazione del nuovo libro del maestro **Luca Caviezel**, per Chiriotti Editori. Infatti l'editore Alberto Chiriotti, lo scrivente e Patrizia Caviezel hanno presentato in prima nazionale "**Scienza e Tecnologia del Gelato Artigianale**", la nuova edizione del fortunato manuale, famoso in tutto il mondo per aver codificato ed esposto la tecnica del bilanciamento degli ingredienti nella formulazione delle ricette. L'assenza dell'autore per problemi di salute è stata colmata dalla presenza della figlia Patrizia e dalla massiccia partecipazione degli

amici dell'associazione Duciezio, della quale il maestro Luca è uno dei soci fondatori.

Ed ora ecco qualche numero di questa edizione: 3.000 kg di granita prodotta; 1.000 kg di zucchero e 500 kg di frutta; 25.000 degustazioni. E questi i nomi dei partecipanti con le loro creazioni: Giuseppe Arena, Messina, Mandarino e cime di aneto; Rosario Bambara, Taormina, Me, Mandorla di Avola e scorzette di arancia rossa di Sicilia; Giovanni Basile, Acireale, Ct, Mandorla, vaniglia, acqua di cannella, mandorla amara e babà; Rosario Leone D'Angelo, Monforte San Giorgio, Me, con Amandorla, mandorle e Malvasia; Giuseppe Flamingo, Modica, Ra, Cacao e cioccolato di Modica; Adelina Iuliano, Benevento, Cioccolato Fondente 70%, bacca di vaniglia, cannella e scorze di arancia; Alfonso Jarero, Città del Messico, Messico, Massa di cacao Maya, scorza di arancia rossa di Sicilia, rum, vaniglia di Papatlantla; Giancarlo Losacco, Tortona, Al, Cacao 10/12, cioccolato fondente Gold 38, liquore alla ciliegia; Giovanna Musumeci, Randazzo, Ct, Ciliegie dell'Etna Mastrantonio; Antonio Panebianco, Catania, Pistacchio di Bronte e mandorla pizzuta di Avola; Giuseppe Pennisi, Acireale, Cacao, biscotti pan di stelle, crema di nocciole.

Il Premio "Caviezel" per il miglior gelato al pistacchio è stato assegnato quest'anno a **Giovanna Musumeci**, mentre sia il Premio "Don Angelino" che quello per la Granita dell'anno 2016 sono andati a **Giovanni Basile**.

Salvatore Farina  
foto Tiziana Fichera

## Stabilizzante e strutturante



Processi innovativi grazie a **Unico 2** della linea **Unico** di **Giuso**, prodotto interpretato secondo il metodo di **Leonardo Di Carlo**, che consente di realizzare dolci equilibrati di elevata qualità ingredientistica, con la massima semplificazione delle procedure di lavorazione. Si tratta di una base stabilizzante e strutturante per panna, senza aromi e con zucchero d'uva, lavorata con additivi naturali (gelatina e amido) attivi a freddo, e arricchita con fibre vegetali e proteine del latte, per masse stabili anche in ricette semplificate. Adatta per elaborati da somministrare a tempe-

ratura positiva (mousse) e non solo, Unico 2 dona struttura anche a semifreddi da conservare e servire a -18°C (dosaggio ridotto), rendendoli porzionabili appena estratti dal freezer e stabili agli sbalzi termici.

La linea si compone di altre due referenze: **Unico 1** è un neutro stabilizzante e strutturante per panna. Lavorato con additivi naturali (gelatina e amido) attivi a freddo, contiene zucchero d'uva ed è senza aromi. È ideale per applicazioni in prodotti da somministrare a temperatura positiva (mousse e bavaresi) e adatto anche per semifreddi da conservare e servire a -18°C (dosaggio ridotto). **Unico 3** è invece una base completa per masse montate per semifreddo (uso con latte). Lavorata con grassi vegetali non idrogenati, con soli aromi naturali e contenente zucchero d'uva, facilita la rapida produzione di masse base per semifreddo soffici, aerate, neutre e di elevata stabilità alle variazioni di temperatura (ad esempio nel trasporto).

[www.giuso.it](http://www.giuso.it)

