

# Un dolce simposio in tema nuziale

*Numeroso il pubblico intervenuto all'esposizione degustativa della tradizionale kermesse Ampì*

■ Pagina a cura di MARCO BOSCO

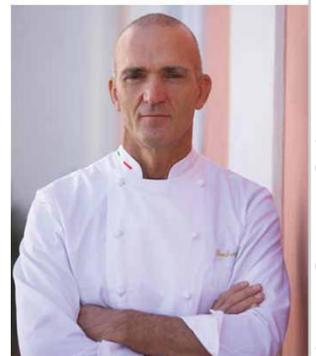
**A destra, Armando Lombardi sotto, la torta di Salvatore De Riso**

**È** Armando Lombardi il Pasticcere dell'anno 2015. Si è conclusa con la premiazione del professionista marchigiano il ventiduesimo simposio pubblico dell'Ampì, il cui momento clou si è svolto presso il Villa Fenaroli Palace Hotel di Rezzato, nel bresciano. Il titolare dell'omonima pasticceria di Osimo è stato insignito del prestigioso titolo per «il costante impegno profuso come membro del consiglio direttivo dell'associazione», nonché per le sue qualità di «uomo probo e straordinario professionista dall'alta integrità morale e dalle eccezionali doti umane, che costantemente contribuisce a fornire nuovi stimoli ad Ampì e alla pasticceria italiana».

La tradizionale kermesse dell'Accademia maestri pasticceri era quest'anno dedicata alla «torta di matrimonio all'italiana e al buffet dolce e salato per le nozze». Come vuole consuetudine, le prime giornate dell'evento sono state riservate ai lavori interni. Anche se, grazie al live tweeting con hastag #XXIISimposioAMPI, tutti hanno avuto l'opportunità di accedere all'aula magna, per «spiare» le attività in programma: questioni interne, programmi per il futuro, valutazioni dei prodotti, dimostrazioni e interventi.

Nel tardo pomeriggio dell'ultima giornata, le sale del Villa Fenaroli sono state tuttavia finalmente aperte a tutti e i veri protagonisti sono diventati i tavoli allestiti con le creazioni e le produzioni dei maestri pasticceri Ampì, ammirati dal numeroso pubblico intervenuto all'esposizione degustativa.

Il momento è stato come sempre l'occasione per l'assegnazione di un'altra serie di premi, consegnati alla presenza del presidente **Gino Fabbri**, nonché dei maestri **Vittorio Santoro** e ancora **Armando Lombardi**, oltre che del fondatore e presidente onorario **Iginio Massari**. Proprio a quest'ultimo è andata quindi la prima delle medaglie d'oro in palio, quella per l'eccellenza nella bontà della «torta di nozze all'italiana». **Salvatore De Riso** ha invece conquistato il vertice del podio per l'eccellenza nell'armonia estetica e raffinatezza sempre della «torta di nozze all'italiana». In tema di «tavolo di presentazione di gruppo», la palma dei migliori è infine stata riconosciuta al Gruppo 4, capitanato da **Roberto Rinaldini** e composto da **Marco Antoniazzi, Maurizio Busi, Francesco Elmi, Marco Ercoles** e dal presidente Fabbri.



## L'Associazione professionale cuochi italiani partner dell'iniziativa internazionale «Ristoranti contro la fame»



Il lancio dell'iniziativa

Ci sono anche l'Associazione professionale cuochi italiani, i Jeunes restaurateurs d'Europe e l'unione ristoranti del Buon ricordo tra i tanti partner della nuova iniziativa dell'organizzazione internazionale «Azione contro la fame». Lanciata in Italia in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione, la campagna «Ristoranti contro la fame» mira a coinvolgere, in vari paesi del mondo, i locali più consapevoli e attenti al tema della malnutrizione. Nella nostra Penisola, in particolare, sono circa 150 i ristoranti ad aver aderito all'iniziativa. Essi contribuiranno alla raccolta fondi, proponendo un menu o un piatto solidale al quale assoceranno una donazione, nonché promuovendo la campagna presso i propri clienti e invitandoli a regalare un paio di euro da aggiungere al proprio conto: una cifra non solo simbolica ma anche corrispondente a un giorno di cure a base di cibo terapeutico, per fare tornare in salute un bambino malnutrito. Nata in Francia nel 1979, «Azione contro la fame» lavora quotidianamente con l'obiettivo di salvare la vita di bambini gravemente malnutriti e fornire alle famiglie accesso ad acqua pulita e soluzioni di lungo periodo per combattere le cause strutturali di fame e denutrizione.

Numero 22 - Giovedì 26 Novembre 2015