



Tutto pronto per Dolce Roma Fest – The World of Pastry, full immersion nel mondo della pasticceria

Cresce l'attesa per la prima edizione del Dolce Roma Fest – The World of Pastry, due giornate ricche di incontri che vedranno pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari incontrare il pubblico di appassionati sul palcoscenico di Roma. Più di 100 appuntamenti animeranno i suggestivi spazi del Palazzo dei Congressi, uno dei luoghi più prestigiosi della Capitale, cornice perfetta per ospitare un programma ricco di incontri e di proposte. Dalla cioccolateria al gelato, passando per la pasticceria secca, fino ai lievitati e al cake design, Roma Dolce Fest racchiude, in un weekend d'incontri tra aziende, addetti ai lavori e il pubblico capitolino, le migliori espressioni della pasticceria nazionale.

Le parole dell'ideatore Giammarco Mineo

“Dolce Roma Fest è la naturale evoluzione del Festival della Pasticceria da noi organizzato precedentemente – commenta Giammarco Mineo, ideatore del format e con Elena Morabito e Giuseppe Cicconi nel board di Alcama, la società che cura l’organizzazione dell’evento – una crescita dettata dalla sempre maggiore attenzione che il mondo dei dolci riscuote presso il grande pubblico. Logica quindi la scelta del Palazzo dei Congressi come location, per un percorso ancora più immersivo e variegato nel magico universo della patisserie. Quella che andremo a proporre sarà un’esperienza unica nel suo genere, in grado di coniugare le produzioni dolciarie artigianali alla pasticceria d’autore, i gusti tradizionali alle tecniche più innovative, l’assaggio alla conoscenza. Una combinazione che contraddistingue il nostro format e offre una panoramica su molti talenti e sulle eccellenze dolciarie del nostro Paese.”

Programma delle due giornate

Un programma denso di appuntamenti, che spazia dalla degustazione delle specialità di alcune tra le pasticcerie più note della scena romana e di tutta Italia, a momenti di dialogo e formazione. Oltre 35 corsi di pasticceria rivolti ad appassionati e pasticceri, per conoscere le ricette dei dolci della tradizione fino alle tecniche di cucina più moderne; tantissimi cooking show incentrati su alcuni dei dolci più iconici della Penisola, dal tiramisù al babà, fino al panettone e al maritozzo.

Non mancheranno le sfide con due contest, uno per pasticceri amatoriali e uno per professionisti; 15 le masterclass dedicate al cake design e una selezione di stand di produttori per far conoscere e assaggiare ai visitatori le proprie specialità. Sarà possibile acquistare gli stessi prodotti con i token, la moneta di acquisto Dolce Roma Fest da acquistare online o direttamente in sede d’evento.

Tanti i momenti di formazione, seminari, workshop che daranno la possibilità a professionisti e appassionati di conoscere i nuovi trend e tutte le tecniche del settore, con il talento e l’esperienza dei maestri pasticceri più talentuosi d’Italia. Allestito anche uno spazio su misura per i più piccoli con il Pasticcio MiniClub, l’area dedicata a bambini e bambine per impastare, sfornare e decorare le proprie creazioni e per imparare senza trascurare il divertimento.

Spazio anche al tema della salute e della sicurezza alimentare. Saranno molti gli incontri incentrati sulle intolleranze alimentari, sulla pasticceria vegana, gluten free e senza lattosio, per imparare a realizzare dolci per tutte le necessità senza trascurare il gusto. Grande attenzione al sostenibile con numerosi focus sulla pasticceria green, sulla ricerca e scelta degli ingredienti a km 0, con l’obiettivo dichiarato di sensibilizzare il pubblico sul tema della sostenibilità in pasticceria.

Dolce Roma Fest mette al centro del palcoscenico anche l’impegno etico e solidale: valori fondamentali che si concretizzano nella realizzazione di un villaggio di Babbo Natale in pasta di zucchero e in una raccolta fondi, entrambi destinati all’Ospedale Pediatrico Bambino Gesù.

I pasticceri stellati

Non mancheranno, infine, gli incontri con le stelle del settore. Tra i tanti special guest dell'evento Damiano Carrara, uno tra i pasticceri più amati d'Italia e grande interprete della pasticceria gluten free, sarà protagonista di due imperdibili show cooking; Loretta Fanella, celebre volto della pasticceria d'avanguardia, conquisterà il palato dei visitatori con lo show cooking sweet carbonara; Giuseppe Amato, tra i migliori 10 Pastry Chef d'Italia ed insignito di molti altri premi a livello internazionale, sarà protagonista del seminario sulla sostenibilità in pasticceria; Dario Nuti, Executive Pastry Chef del Rome Cavalieri Warldorf Astoria Hotel 5 stelle L, presenterà la sua rivisitazione dei cantucci e vin santo. E ancora, in questi due giorni ad alto tasso di gusto, Sara Papa, uno dei volti più talentuosi dell'arte bianca; Irene Tolomei, pastry chef del ristorante stellato Aroma, e Salvo Leanza, gelatiere e maestro dei grandi lievitati.

Luogo e orari

Palazzo dei Congressi – Piazza John Kennedy, 1, 00144 Roma

Giorni e orari di apertura:

Sabato 25 novembre ore 10.00 – 21.00

Domenica 26 novembre ore 10.00 – 21.00

Per info e ticket: www.dolceromafest.com – info@dolceromafest.com



Foto di gruppo- Dolce Roma Fest- Foto di Dolce Roma Fest



Dolce con i savoiardi- Foto di Dolce Roma Fest



Dolce al miele- Foto di Dolce Roma Fest

[Read More](#)
