

COOKISS bakery

#TUTTI-POSSONO-FARE-UN-DOLCE

RICETTE

LE TECNICHE

ERRORI IN PASTICCERIA

LIFESTYLE

VIAGGI

FOOD MARKETING

ABOUT ME ▾

EVENTI

Tutto Food Milano 2019: Team #TUTTOCENTRO

[f Facebook](#)
[t Twitter](#)
[G+ Google+](#)
[p Pinterest](#)
[in LinkedIn](#)

Dal 6 al 9 Maggio 2019 si è svolta la manifestazione **Tutto Food Milano**. Chi mi ha seguito nelle storie e nei post su Instagram, ha visto che mi sono occupata di raccontare l'area del CENTRO Italia. Il mio team, o almeno la parte di team che ha scelto di far parte di questa esperienza, era formato da persone splendide che si sono messe in gioco ed hanno avuto modo di raccontare con le loro diverse personalità, una parte d'Italia colma di prodotti da scoprire.

DAY 1

Il primo giorno il briefing mi ha fatto conoscere di persona i membri del team #TUTTOCENTRO anche se con molti ci eravamo già sentiti via telefono. Seduta vicino a me, la compagna di viaggio perfetta, Melania di Chicchidimela che, anche se capo team di una squadra avversaria, è stata il supporto in ogni singola giornata trascorsa a Milano. Soprattutto per capire come funzionavano gli ascensori di quel maledetto albergo 😊

Prima tappa dal **Caseificio Busti**, azienda simbolo della mia zona (Pisa), con prodotti ottimi e bella gente, davvero appassionata. In un piccolo angolo c'era l'amico Luca Terrazzani, che ha ideato il Dolce Pendente, un cannolo di sfoglia montata un pò obliquo su un disco di frolla e ripieno di una crema di ricotta Busti.

Poco dopo, l'invito da **Caffè Vergnano** mi ha ridato la giusta grinta per affrontare il resto della giornata. Il caffè mi è stato servito in una tazzina rosa super fashion che è parte della **Pink Collection**. Una percentuale del ricavato ottenuto dalla vendita degli accessori di questa collezione, sarà devoluto a sostegno di progetti di donne che lavorano nelle piantagioni di caffè.

Ad un tratto, poi, appare lui, il signor cioccolatiere di **Perugina** che ci ha realizzato in un nanosecondo degli splendidi Baci Perugina, glassati al momento.

Un salto da **Zuegg** era d'obbligo visto lo showcooking di **Knam** nel bel mezzo della folla più accanita che mai. Come un saluto al simpaticissimo Luca Perego, in arte **LuCake**, sempre sorridente e gentile.

DAY 2

Il secondo giorno inizia lentamente con la solita lotta con gli ascensori dell'albergo, un'attesa lunga 15 minuti per condurti dove tu vuoi, con il rischio di perdere la navetta. Giunti in fiera una prima tappa dolce per rifare colazione (e siamo alla seconda) con i cantucci d'Abruzzo che sono mooolto diversi da quelli della mia Toscana.

Proprio perchè 2 colazioni non bastavano sono giunta all'evento organizzato da **Prosciutto Toscano** dove, dopo una degustazione di crudo, lo chef **Yuma** ha mostrato un modo del tutto orientale di impiegare il prosciutto nel sushi e in degli involtini di riso. Degustazione interessante in uno stand dove, se si è toscani, ci si sente proprio a casa.

Veloci come un fulmine siamo corsi per provare a salutare **Antonino Cannavacciuolo** da **Gorgonzola DOP**, ma la ressa era tale che si riusciva a scorgere solo qualche filo di capelli:) Un mito e fonte d'ispirazione anche solo se ascoltato.



ABOUT ME



Sara Brancaccio, 30 anni, Dottoressa in Giurisprudenza e fondatrice di Cookiss Bakery, la prima pasticceria americana ad aprire a Pisa e adesso mamma a tempo pieno della piccola Elena.

SEGUIMI!



La corsa non è finita perchè da **Pasta Armando** c'era **Alessandro Borghese** e si sa, la locasciion in questo caso è del tutto fondamentale!:)

Verso l'ora di pranzo avevo un invito da **Stefania Calugi Tartufi** e come poteva dire di no una fan del tartufo come me?

Il gentilissimo chef Carlo ci ha deliziato con molte pietanze. A partire dal babà imbevuto in brodo di prosciutto e farcito con spuma di pecorino semi stagionato e tartufo. poi, una pasta e patate da veri signori con un olio al tartufo. ragazzi era fenomenale!! Un piatto povero trasformato in qualcosa di delicato ed elegante. Come secondo una guancia di maiale laccata con miele al tartufo e per dessert una pastiera scomposta con tartufo. Che dire? Tutto meraviglioso e la gentilezza della padrona di casa è da ricordare con affetto.

Nel pomeriggio super rimpatriata con una serie di amiche di Instagram che finalmente ho conosciuto di persona. Inutile citarvi tutte ragazze, sappiamo chi sono quelle che hanno sgraffignato il panettone (a Maggio) nello stand **Loison** 😊

Quella sera c'è stata la **TUTTO FOOD NIGHT** presso l'ippodromo. Fra un cocktail, qualche stuzzichino e selfie, abbiamo ballato come non facevamo da anni, saltando, sudando e ridendo come dei sedicenni!)

DAY 3

La giornata inizia con una colazione salata dal **Consorzio della Finocchiona** dove lo chef ha preparato e tipi di panini. Il toscano è stato il mio preferito, chissà perchè?! A pranzo un salto da **Amoretti** dove **La Compagnia degli chef** preparavo dei panini lasciando nelle mani degli avventori la scelta di ogni piccolo particolare: dal pane alle salse, dai salumi ai formaggi. Esperienza top, con lavagna per selfie da Instagram addicted.

Nel pomeriggio che fai non ti spari una merenda a base di tartare e hamburger? Una degustazione di tartare di 5 tipi diversi da **Fiorani** con gioco interattivo dove potevi simulare le mosse di body building o yoga.

Ultima tappa, non per importanza, dagli amici **Lo Conte (Decorì e Le Farine Magiche)** dove ho conosciuto la mitica **Benedetta Parodi**, sempre sorridente.

DAY 4

L'arrivo del babbo segna la svolta alcolica della fiera. Lui, esperto di spumanti e vini, mi ha condotto alla scoperta delle cantine che meglio rappresentano il centro Italia.

Prima tappa **Fescobaldi**, nota e storica famiglia nobile toscana che sembra abbia iniziato a produrre vini già dal 1300. Abbiamo assaggiato il nuovo arrivato, **Alie**, un rosè dal colore pastello, che strizza un occhio al pubblico femminile. La particolarità sta tutta nel metodo di vinificazione provenzale. E che è? Unisce il bland di due vini: 80% di Syran e 20% di vermentino per fissare il colore.

CONSIDERAZIONI:

Un evento come questo, se si è appassionati di cibo è il top! Tanti, tantissimi stand da visitare, dove poter assaggiare, chiacchierare, scoprire e prendere contatti. Il tutto sarebbe già bello da soli, figuriamoci se lo si vive insieme ad un gruppo di blogger appassionati come me, di nuova e vecchia conoscenza. La passione unisce tutti così come la voglia di condividere esperienze e progetti nuovi. Questo è il tipo di blogging che amo e chi si è dimostrato troppo distante da come la vedo io sappia che si perde non tanto, ma tantissimo.

CHI HO CONOSCIUTO?

MELANIA, compagna di viaggio, di ascensore, di colazione, di navetta che ci ha abbandonato e delle successive navette altrettanto birichine (ci hanno abbandonato pure quelle!), amica fidata, blogger in gamba con una visione simile alla mia sull'amicizia, la condivisione ed il lavoro di gruppo. Senza di te sarebbe stato diverso! Membro del team #TUTTODISAGIO.



RICETTE

- BISCOTTI (32)
- BROWNIES & BARS (20)
- BRUNCH (5)
- CHEESECAKES (10)
- CROSTATE (44)
- CUPCAKES (20)
- DOLCETTI (15)
- DOLCI AL CUCCHIAIO (10)
- DOLCI AL PIATTO (4)
- DOMANDE (3)
- DRINKS (1)
- EVENTI (6)
- LE BASI (3)
- LIEVITATI (7)
- LIFESTYLE (5)
- MARMELLATE (1)
- MUFFINS (10)
- NATALE (13)
- PIATTI SALATI (9)
- PLUMCAKES (10)
- RICETTE (2)
- SAN VALENTINO (4)
- TECNICHE (4)
- TEORIA (2)
- TORTE (22)
- TORTE DA COLAZIONE (34)
- TORTE FREDDI (18)
- VIAGGI (9)

GIULIA fondatrice del #TUTTODISAGIO club, è arrivata dopo, ma è stata di fondamentale importanza per consigli e chiacchiere fra blogger. Ho trovato una copia di me stessa per la mentalità social sempre al pezzo! Mente dell'hashtag per le mie foto col cellulare #foodinthehone.

ALESSIA, amica di lunga data. Compagna di stanza e di chiacchierate. Vorrei fossi più vicina, davvero <3

PATRIZIA, entra di diritto nel team #TUTTODISAGIO quando aspetta per l'ennesima volta l'ascensore per la colazione ed aspetta con noi l'ennesima navetta. Con un passato simile al mio, è una persona piena di vita e voglia di fare perché il suo sogno, anche se spentosi come il mio, l'ha portata proprio dov'è adesso.

LORENZA, la chef dietro lo stand Nobernasco al Cibus 2018. La ricordavo pacata, la ricordavo appunto. Si è scoperta un vortice di energia, piena di vita e senza peli sulla lingua. Lei si che sa come mettere pressione ai camerieri se stai aspettando da 1 ora il cibo che hai ordinato:)

NICOLE, bella toscannaccia! Che scoperta meravigliosa conoscerti! Peccato non essere vicine pur essendo nella stessa regione. Credo ce ne andremo a cena un giorno sì ed uno no se lo fossimo!

LA MIA SQUADRA: Elena, Maura, Sandro, Mirella, Samy e Lucia, Luciana e Samy Alla scoperta dei sapori sono stati speciali, attenti, coinvolgenti e simpatici. Non vedo l'ora di lavorare di nuovo con loro.

SERENA, ELISABETTA, CATERINA simpaticissime, dolcissime e una conferma di bravura a 360°.

LUCA, mitico, il mio cliente preferito che ha visto nascere la mia Bakery quando era ancora agli inizi e ha continuato a seguirmi anche quando ho abbassato la saracinesca per sempre.

QUELLI DEI TALENT:

VIVIANA, GIOVANNI di Masterchef IT insieme a GIUSEPPE, simpaticissimi ragazzi, veramente belle persone così come sono apparse in tv.

GIANLU (detto Alessandro): speciale come sempre! Ci rincontriamo e sembra come se ci vedessimo regolarmente ogni settimana:)



05/05/2019 By COOKISSBAKERY



✉ **ISCRIVITI AL MIO BLOG**

Riceverai le mie ricette Gratis per email.

Your email address

ISCRIVITI

