

MAESTRI PASTICCERI, CAMPLONE E FERRETTI PROTAGONISTI AL SIMPOSIO DELL'AMPI



8 Ottobre 2017

RECANATI - I maestri pasticceri **Fabrizio Camplone** di Pescara e **Sandro Ferretti** di Morro d'Oro (Teramo) saranno protagonisti al Simposio dell'Ampi (Accademia maestri pasticceri italiani) in programma dal 15 al 17 ottobre tra Recanati, Pesaro e Senigallia, terre nate di Raffaello, Leopardi e Rossini, a cui è dedicata l'edizione 2017.

"M'è dolce" è il titolo dell'incontro aperto al pubblico con i maestri pasticceri.

Le giornate del XXIII Simposio saranno documentate attraverso l'utilizzo dei canali social di Ampi, come la pagina Facebook ufficiale e l'account Twitter, ricchi di post e tweet identificabili dall'hashtag #SimposioPubblicoAMPI.

La creatività, in tutte le sue forme di espressione, è studio, fatica, dedizione, passione, esperienza e anche sfida. E Ampi, l'Accademia Maestri Pasticceri Italiani crede nei pasticceri che la rappresentano nella Penisola e non solo. AMPI, in 23 anni è arrivata ad avere 69 Maestri pasticceri che potremmo considerare "creativi seriali" che entusiasmano ed emozionano con le loro creazioni, continuando a perseguire la strada dell'eccellenza della

pasticceria italiana.

E poiché il talento non basta, tutti i Maestri Accademici si incontrano regolarmente in occasione dei Simposi per mantenere la squadra vincente e formata. La condivisione è la regola fondante di Ampì, i suoi membri non sono gelosi possessori di un mestiere ma al contrario divulgatori ed entusiasti del confronto tecnico che consente a tutti di migliorarsi.

Il pasticciere di Ampì è sia un artigiano che lavora le materie prime di altissima qualità continuamente cercate e selezionate, sia un innovatore che segue l'evoluzione del mercato alimentare e capisce le nuove diverse preferenze a tavola del consumatore moderno, ma è anche un imprenditore attento ai cambiamenti tecnologici ed organizzativi dello speciale ambiente di lavoro che è la pasticceria.

I Simposi sono aggiornamenti e confronto su tutti questi argomenti che consentono a ciascun Accademico di avere solide basi di conoscenza da cui partire per liberare la propria creatività e imprenditorialità.

Oggi il sistema produttivo è così complicato che disorienta, il talento non basta, bisogna conoscere e sapersi aggiornare costantemente e il Simposio nella giornata pubblica consente anche di incontrare i clienti, aziende partner e stakeholder, per avere con loro una relazione e uno scambio autentico. Avere considerazione dei gusti e delle critiche del pubblico consente di creare prodotti che conciliano sia le nuove mode alimentari sia l'idea e la convinzione di dolce del Maestro Pasticciere.

Le giornate del XXIII Simposio Pubblico si terranno a Recanati e si snoderanno in un momento a porte chiuse riservato ai lavori dei pasticceri Ampì, la visita ai laboratori di pasticceria dei colleghi marchigiani e infine nell'attesa giornata aperta al pubblico "M'è dolce" di martedì 17 ottobre alle 16,30 dedicata alle degustazioni e agli incontri. Il XXIII Simposio Pubblico, un vero e proprio "pastry festival", invaderà Villa Anton con l'esposizione dei lavori artistici e le degustazioni dei prodotti creati ispirandosi a tre illustri personaggi marchigiani: Raffaello, Leopardi e Rossini.

Un evento di grande impatto mediatico e di pubblico, che coinvolgerà la città, le autorità, i professionisti del settore, che punta a mettere sotto i riflettori la splendida Regione Marche, alla quale non si può far mancare attenzioni oggi più che mai dopo il sisma.

Tra i protagonisti dell'evento e promotori del Simposio in terra marchigiana, si annoverano i Maestri Ampì Fabrizio Camplone, Sandro Ferretti, **Roberto Cantolacqua Ripani, Armando Lombardi, Claudio Marcozzi, Pietro Moffa** e **Andrea Urbani**, oltre a molti altri ospiti che

presenzieranno alla kermesse.