



Concluso il XXII SIMPOSIO PUBBLICO AMPI

*Il Maestro Armando Lombardi è il
Pasticcere dell'Anno 2015*



Si è concluso con la cena di gala nell'elegante [Ristorante Carlo Magno](#) di Brescia, il Simposio Pubblico AMPI giunto alla XXII edizione.

Da domenica 18 a martedì 20 ottobre, sono stati giorni impegnativi per tutti gli Accademici, coinvolti in riunioni, incontri e demo.

Separati in Gruppi, i Maestri Pasticceri AMPI hanno lavorato per la preparazione dei dolci a tema di questo Simposio e nell'allestimento dei tavoli per il percorso sensoriale e degustativo, organizzato per il pubblico intervenuto martedì pomeriggio all'interno del [Villa Fenaroli Palace Hotel di Rezzato \(Bs\)](#).

Il tema di quest'anno è stato "la torta di matrimonio all'italiana e i buffet dolce e salato per le nozze".

Come consuetudine dei Simposi Pubblici di AMPI, il lunedì e il martedì fino alle 16, sono stati riservati ai lavori interni, anche se, grazie al [live tweeting](#) con hastag #XXIISimposioAMPI, tutti hanno potuto accedere all'Aula Magna della [Cast Alimenti](#) per "spiare" le attività in programma: questioni interne, programmi per il futuro, valutazioni dei prodotti, dimostrazioni e interventi.

Dalle ore 16 del pomeriggio di martedì, nelle sale del Villa Fenaroli, i veri protagonisti sono stati i tavoli allestiti con le creazioni e le produzioni dei Maestri Pasticceri AMPI, ammirati dal numeroso pubblico intervenuto all'esposizione degustativa aperta a tutti, dove giornalisti, aziende, operatori del settore e semplici curiosi, hanno potuto apprezzare la qualità e la maestria degli Accademici.

Al Simposio Pubblico AMPI, come da tradizione, si assegnano premi e riconoscimenti speciali. La cerimonia di consegna si è svolta nella sala Scalabrini del Villa Fenaroli a partire dalle ore 18.

Dopo i saluti della Consigliera Provinciale Laura Parenza, alla presenza del Presidente AMPI Gino Fabbri, Vittorio Santoro e Armando Lombardi, oltre al Fondatore e Presidente Onorario Iginio Massari, sono stati consegnati diversi riconoscimenti.

- Medaglia d'Oro a [Iginio Massari](#) per l'eccellenza nella bontà della "Torta di nozze all'italiana".
- Medaglia d'Oro a [Salvatore de Riso](#) per l'eccellenza nell'armonia estetica e raffinatezza della "Torta di nozze all'italiana".

- Medaglia d'Oro al Gruppo 4, capitanato da [Roberto Rinaldini](#) e composto da [Marco Antoniazzi](#), [Maurizio Busi](#), [Francesco Elmi](#), [Marco Ercoles](#) e [Gino Fabbri](#), per l'alta tecnica e il grande senso artistico dimostrati nella realizzazione del "Tavolo di presentazione di Gruppo".
- Medaglia d'Oro all'azienda Molino Dallagiovanna GRV per la costante ricerca scientifica applicata all'innovazione tecnologico alimentare dei nuovi straordinari prodotti della gamma Uniqua.
- Medaglia d'Oro all'azienda Lesepidado per la costante ricerca scientifica applicata allo sviluppo tecnologico del colore e della decorazione in pasticceria portando l'azienda a rappresentare l'eccellenza italiana nel Mondo per questo settore.
- Medaglia d'Oro a CAST Alimenti per l'eccellenza nella formazione professionale e per il contributo fondamentale nell'assistere e supportare da anni candidati e squadre impegnati in concorsi nazionali ed internazionali ottenendo risultati assoluti. Riferimento altamente qualificato per la formazione di professionisti nel mondo dell'alimentazione.

In conclusione, il momento più atteso.

AMPI conferisce ad [Armando Lombardi](#) il riconoscimento di Pasticcere dell'Anno 2015!

Anche per il costante impegno profuso come membro del Consiglio Direttivo sempre presente e attivo, Armando Lombardi è riconosciuto da tutti i colleghi Accademici come uomo probo e straordinario professionista dall'alta integrità morale e dalle eccezionali doti umane, che costantemente contribuisce a fornire nuovi stimoli ad AMPI e alla pasticceria italiana.

Forte emozione per il titolare della omonima pasticceria di Osimo, alle porta di Ancona, dove ancora oggi, come nel 1958 quando è nata l'attività, gestisce un vero e proprio laboratorio d'Arte Dolciaria senza mai perdere di vista la qualità e bontà dei propri manufatti.

Ricordandovi che da domani sulla [pagina Facebook ufficiale di AMPI](#) dedicheremo ampio spazio al XXII Simposio, Accademia nel mentre si sta già preparando per l'appuntamento con il **Simposio Pubblico XXIII**, in programma a ottobre 2016 e nel quale ci saranno importanti novità.

Partendo da sinistra, il Pasticcere dell'anno Armando Lombardi, Iginio Massari, Salvatore De Riso, la Torta di Salvatore De Riso.





Per immagini in alta risoluzione ampiwebmedia@gmail.com

**SEGUI AMPI
CANALI SOCIAL IN CUI AMPI È PRESENTE**

[Facebook](#) [Twitter](#) [Youtube](#) [Soundcloud](#) [Google+](#) [Pinterest](#) [LinkedIn](#) [Periscope](#)
[Fuudly](#)
[Instagram](#) [Flickr](#) [Vimeo](#)



Scarica [qui](#) la Brochure
AMPI.



Chiedi la Rassegna Stampa



Scarica gli iBook AMPI
iBook [AMPI a Parigi](#)
iBook [AMPI 20](#)
cerca AMPI in

Issuu.com

Responsabile Generale
Matteo Belloli
info@ampiweb.it
cell. +39 393 9410094

Responsabile Comunicazione
davide novali
ampiwebmedia@gmail.com
cell. +39 348 3273177

Accademia Maestri Pasticceri Italiani ringrazia le Aziende Partner



[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Pinterest](#)

[YouTube](#)

[Google Plus](#)

[LinkedIn](#)

[Website](#)

[Email](#)

Copyright © 2013 Accademia Maestri Pasticceri Italiani, All rights reserved.
Newsletter by Ufficio Stampa AMPPI +39 348 3273177 [@officinadanova](#)

Our mailing address is:

Accademia Maestri Pasticceri Italiani
via Loverini n° 4
Trescore Balneario, BG 24069
Italy

[unsubscribe from this list](#)

[update subscription preferences](#)

MailChimp