

italiangourmet

con il patrocinio e la collaborazione
dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani
e di Relais Desserts
organizza

WPS

World Pastry Stars

INTERNATIONAL PASTRY CONGRESS

V EDIZIONE

Contaminazioni

*Le nuove anime della
pasticceria contemporanea:
design, moda, cucina, immagine*

*Milan Marriott Hotel
21-22 maggio 2018*

ANDREA TORTORA
NORBERT NIEDERKOFER

UN QUOTIDIANO ECCEZIONALE

LA PASTICCERIA DAL 3* MICHELIN
ALLA TUA COLAZIONE



Milano, 22.05.2018



italiangourmet

con il patrocinio e la collaborazione
dell'Accademia Maestri Pasticci Italiani
e di Felice D'Amico
organizza

WPS
World Pastry Stars

INTERNATIONAL PASTRY CONGRESS

V^a EDIZIONE

Sottosopra

Le nostre verità possono stare davvero in piedi
solo se tollerano di essere messe sottosopra.
Altrimenti, sono un castello di carte che si regge
sull'equilibrio precario di un'ideologia e non
della realtà.







Cook The Mountain

«La natura è disordine, caos e pericolo, non solo verde, paesaggi idilliaci e bellezza. La montagna un intricato ecosistema complesso da decifrare. Non fermatevi ai dettagli, come il nome di una pianta, o a considerazioni vaghe, ma cercate di leggere in profondità, cercate di riconoscere la biodiversità". Mauro Tomasi, scienziato forestale esperto di flora di montagna al debutto di [Cook the Mountain](#)



St. Hubertus

«Ho deciso di eliminare tutto il superfluo e proporVi
una pasticceria personale ed essenziale,
ricercando l'originale nelle origini»

Andrea Tortora





Gli effetti collaterali della bellezza

Il sogno della bellezza, come oggetto immobile e perfetto da adorare, va frantumato. Perché la bellezza, semmai, è una vocazione attiva. È una chiamata alle armi.



SERVIZIO: Buffet + A' la Carte

Location: Sala Colazioni

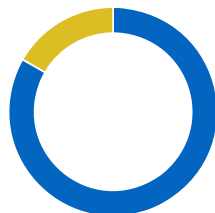
PAX: 120 al giorno

h 06.00

**FOCUS: OFFRIRE UN
RISVEGLIO SORPRENDENTE**



PVL: Euro 45,00
FOOD COST: 20%.





SERVIZIO: davanti agli ospiti

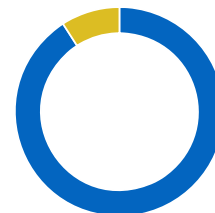
LOCATION: Baita, 2.004 metri s.l.m.

PAX: 8 al giorno

h 12.00

FOCUS: IL GELATO COME ESPERIENZA

DIVENTA PERSONALE



PVL: Euro 16,00

FOOD COST: 10%.



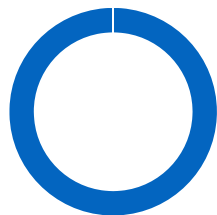
SERVIZIO: Buffet
LOCATION: Bar d'Hotel

h 16.00

FOCUS: SHELF LIFE
e CONTROLLO



Complimentary





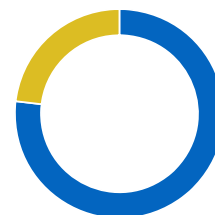
SERVIZIO: carrello dei dolci

LOCATION: Bistrot *Wine Bar & Grill*

PAX: 120 al giorno

h 18.00

FOCUS: CONTROLLO TOTALE
DELL'OFFERTA CON LA PRODUZIONE
CENTRALIZZATA



PVL: Euro 8,00/12.00

FOOD COST: 30%.



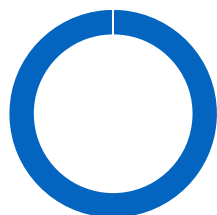
SERVIZIO: al tavolo
LOCATION: Restaurant *St. Hubertus*
PAX: 40 al giorno

h 19.00

FOCUS: LA PUREZZA.
NEI GRANI E NEL LIEVITO MADRE.
ED UN APPROCCIO PERSONALE



Complimentary





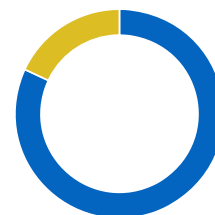
SERVIZIO: al tavolo

LOCATION: Restaurant *St, Hubertus*

PAX: 40 al giorno

h 21.00

FOCUS: E' L'INTRECCIO
DI OBBEDIENZA e LIBERTA'
A RENDERCI CREATIVI



PVL: Euro 25,00

FOOD COST: 22%.



eventi



La Sfida

Solo bellezza, coraggio e determinazione
possono rendere le parole fatti concreti





AT Pâtissier

GRANDI LIEVITATI D'AUTORE

Il mio desiderio era che tutto questo lavoro, tutta questa bellezza, tutta questa energia non fossero limitate al momento dell'esperienza nel grande hotel, ma potessero contagiare di meraviglia il nostro quotidiano.

AT
PÂTISSIER



UN QUOTIDIANO ECCEZIONALE

PH: DANIEL TÖCHTERLE

