

15 °C 19 °C

Meteo Firenze Oggi

nove
da Firenze
eventi • fatti • opinioni

mercoledì, 18 settembre 2024 - 18:20



CRONACA

ECONOMIA

SPORT

CULTURA

LIFESTYLE

RUBRICHE

FIORENTINA

SERVIZI



La tavola toscana

Miglior Schiacciata con l'uva, il Forno i 3 Pini batte Giorgio

La ricetta del vincitore, parla Francesco Pini. Tutti i nomi dei partecipanti

n

Redazione Nove da Firenze

18 settembre 2024 17:30



Oggi mercoledì 18 settembre presso Opera 83 Natural Kitchen in via Torre degli Agli 83 a Firenze, ha avuto luogo la VII Edizione dello storico concorso gastronomico "La miglior schiacciata con l'uva" aperto a pasticcerie e forni dell'area metropolitana fiorentina.

L'evento, presentato da Maurizio Melani, giornalista, docente di marketing e fondatore di Festival delle Pasticcerie, anche per questa edizione ha ottenuto il patrocinio del Comune di Firenze: la schiacciata con l'uva, infatti, è un dolce tradizionale fiorentino la cui origine si perde addirittura nell'età etrusca.

Vincitore con 51 punti è risultato il **FORNO "I 3 PINI"** (Firenze, via dei Ginori 54/R) che ha staccato di 5 lunghezze la **PASTICCERIA GIORGIO** di Firenze (vincitore del 1° premio Giuria tecnica). Terzi classificati a pari merito con 46 punti il **FORNO MONDUCCI** (Firenze) e **CAFFE' PATRIZIA** (Campi Bisenzio).

APPROFONDIMENTI



Ultimi Video



FIORENTINA

Play off di Champions League, le viola contro il Wolfsburg



CRONACA

Anno scolastico 2024-25 a Firenze: l'augurio della Sindaca

• Miglior Schiacciata alla Fiorentina 2022: vince Giorgio

Causa il maltempo di questa mattina, alcuni concorrenti e alcuni giurati non stati in grado di presenziare.

CONCORRENTI

Qui di seguito la lista completa dei 19 concorrenti presenti suddivisa per Comune di provenienza: Antico Forno Fabbri, Forno Becagli, Forno I 3 Pini, Forno Monducci, Pasticceria Bellucci, Pasticceria Caffè Gilli, Pasticceria Cesare, Pasticceria Giorgio, Pasticceria Giulia, Pasticceria I Dolci di Patrizio Così, Pasticceria Magnolia (Firenze), Forno Berti, Le Chicchere pasticceria artigianale, Pasticceria Malesci (Sesto Fiorentino), Forno Bacci, Pasticceria Caffè Patrizia (Campi Bisenzio), Pasticceria Delizia (Poggio a Caiano), Pasticceria Andrea-Ruggini (Pontassieve), Forno La botteghina di paese (Vinci).

GIURIA



A decretare il podio, una giuria di pastry chef ed esperti gastronomi con a capo Raffaele Musacco, pastrychef e docente di alta pasticceria attualmente presso Carra spa. Insieme a lui nella giuria tecnica Mirko Todaro della pasticceria Batoni e Massimo Cortini, maestro pasticcere presso Casa della Nella. Nella giuria popolare Nicoletta Curradi giornalista presso Agenfood, Roberto Rizzo consulente per l'internazionalizzazione delle imprese food toscane, Gennaro Giliberto dirigente agronomo della Regione Toscana, Benedetta Lami responsabile marketing Alleanza Assicurazione.

PREMI

Ai primi 3 classificati una pergamena ricordo a cura di Festival delle Pasticcerie, targhe commemorative a cura di Carra distribuzione spa (nota azienda italiana di fornitura per pasticcerie, forni, ristoranti) e Alleanza Assicurazioni.

Al vincitore anche alcune bottiglie di Chianti docg fornite dal [Consorzio Vino Chianti](#) anche per il brindisi finale con i presenti.

ORGANIZZATORI



Fiorentina



FIorentina

Play off di Champions League, le viola contro il Wolfsburg

Ultime news



POLITICA

La mission di Sara Funaro: recuperare i contenitori vuoti a Firenze



POLITICA

Susanna Cenni nuova presidente Anci Toscana

Calendario 2024



L'Esperto Risponde

L'evento è stato organizzato da Festival delle Pasticcerie (contenitore di circa 150 aziende con i migliori forni e pasticcerie dell'area metropolitana) e dal catering di tradizioni fiorentine Casa della Nella: già creatori di tutti i contest legati alle tradizioni dolciarie dell'area metropolitana come "La miglior schiacciata alla Fiorentina" (13 edizioni svolte), "Lo zuccotto fiorentino - Il Rinascimento in tavola", "Pan di Ramerino - Il Medioevo fiorentino", "Il miglior cantuccio di Prato", "Budino di riso - Il dessert fiorentino".

L'evento è stato svolto in collaborazione con Opera 83 Natural Kitchen, location ospitante nato nel 2012 dall'esperienza trentennale dello chef Massimo Rabassi con l'obiettivo di coniugare il piacere del buon cibo con un'alimentazione sana, sostenibile, biologica, km0 e attenta all'ambiente.

LA RICETTA DEL VINCITORE



DIFESA CIVICA

Gli indennizzi per i voli aerei cancellati dal bug informatico



L'AVVOCATO RISPONDE

Abbattimento di alberi in un parco condominiale



GUIDA ANTIQUARIA

Vintage Market al Molo Firenze



TECNICO BOLLETTE

Publiacqua: a Firenze attenzione alle truffe



LA VETERINARIA RISPONDE

Spugne avvelenate in piazzale Donatello



L'AMMINISTRATORE RISPONDE

L'importanza del fascicolo del fabbricato



LA PSICOLOGA RISPONDE

Riapertura scuole, gli Psicologi: 'Non sia una gara di prestazioni'



I Più Letti



Mukki Day 2024: un fantastico viaggio nel mondo del latte



Ikea Firenze: Pigiama Party di fine estate



Stasera al Franchi la partita di Coppa: le foto dello stadio stamani