

16 °C 23 °C

Meteo Firenze Oggi

nove
da Firenze
eventi • fatti • opinioni

martedì, 29 ottobre 2024 - 10:45



CRONACA

ECONOMIA

SPORT

CULTURA

LIFESTYLE

RUBRICHE

FIORENTINA

SERVIZI



La tavola toscana

Concorso miglior budino di riso: le pasticcerie e i forni in gara

Concorso il 5 novembre. Vincitore in carica dal 2023 la Pasticceria Stefania di Firenze (via Marconi)

n Redazione Nove da Firenze

29 ottobre 2024 10:35



Martedì 5 novembre alle ore 11, presso il ristorante biologico Opera 83 Natural Kitchen di Firenze (via Torre degli Agli 83, tel. 055/4222953) avrà luogo la seconda edizione del concorso gastronomico **"Budino di riso – Il dessert fiorentino"** con le migliori pasticcerie e forni dell'area metropolitana. Vincitore in carica da novembre 2023 la Pasticceria Stefania di Firenze (via Marconi).

L'evento, come sempre, è aperto al pubblico che può assistere liberamente. Il concorso è organizzato da Festival delle Pasticcerie (a cura del giornalista e docente Maurizio Melani) e da Casa della Nella (catering di tradizioni locali dello chef Massimo Cortini) che dal lontano 2005, in compagnia del giornalista Beppe Pirrone, hanno creato i primi pastry contest a Firenze legati alle tradizioni pasticciare locali: in particolare "La miglior schiacciata alla fiorentina" (13 edizioni svolte).



Ultimi Video



CRONACA

Il liceo da Vinci è tornato agibile



MOSTRE

Palazzo Medici Riccardi: le opere di Felice Carena

Poi sono arrivati "Il cantuccio classico", "Pan di ramerino – Il Medioevo fiorentino", "Lo zuccotto fiorentino – Il Rinascimento in tavola" e le 7 edizioni di "La miglior schiacciata con l'uva" svolta di recente con il patrocinio del Comune di Firenze.

Ricordiamo che Festival delle Pasticcerie è un contenitore di circa 150 pasticcerie, forni e gelaterie di Firenze, Prato e provincia col quale collaborano tutti i nomi storici e più conosciuti.

L'evento è svolto in collaborazione con il ristorante naturale e biologico Opera 83 Natural Kitchen, 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. Opera 83 è un'azienda certificata Bioagricert.

Main sponsor di questo evento Carra Distribuzione spa, principale fornitore di materie prime per tutti i forni e pasticcerie toscane, e Alleanza Assicurazioni, storica compagnia italiana da fine '800. Da sottolineare la prestigiosa partnership del **Consorzio Vino Chianti** con un proprio dirigente in Giuria che premierà il vincitore con alcune bottiglie di ottimo vinsanto.

Questo pastry contest chiude le competizioni gastronomiche del 2024 sui prodotti della tradizione dolciaria metropolitana. Da gennaio 2025 Festival delle Pasticcerie tornerà con tutti i concorsi in calendario: "Il miglior cantuccio classico" (gennaio) "La miglior schiacciata alla fiorentina" (febbraio, edizione numero 14) "Pan di Ramerino – Il Medioevo fiorentino" (aprile) "Lo zuccotto fiorentino – Il Rinascimento in tavola" (maggio) "La miglior schiacciata con l'uva" (settembre).

CONCORRENTI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Qui di seguito la lista completa suddivisa per Comune di provenienza: Boutique del dolce, Caffè Giacosa, Forno i 3 Pini, Pasticceria Cesare, Pasticceria I Dolci di Patrizio Così, Pasticceria La fama, Pasticceria Mammamia, Pasticceria Stefania (Firenze), Pasticceria Vannino (Calenzano), Pasticceria Fani, Pasticceria Le Croissant Enri, Pasticceria Le chicchere (Sesto Fiorentino), Caffè Patrizia (Campi Bisenzio), Pandolce, Pasticceria Aquila (Scandicci), Pasticceria Gelli (Prato), Pasticceria Pimpina (Montelupo fiorentino e Cerbaia), Pasticceria Ginella (Grassano), Pasticceria 4 pasticci (San Casciano), Pasticceria The Book Bar (Certaldo), Pasticceria Giral di (Borgo S. Lorenzo), Caffè La corte (Vinci), Pasticceria ristorante Vinegar (Empoli).

La mattina stessa del concorso, i budini di riso verranno portati nella location stabilita per le degustazioni. I membri della Giuria – pastry chef, gastronomi e giornalisti – dovranno assaggiare in modo "coperto" una porzione di ogni budino non sapendo chi è il produttore e dando successivamente un voto 1-5. Chi avrà ottenuto il punteggio più alto sarà dichiarato vincitore. La Giuria renderà note solo le prime 3 posizioni.

INFORMAZIONI: Opera 83 Natural Kitchen Via Torre degli Agli 83 Tel. 055/4222953 Pagina FB e INST: Festival delle Pasticcerie + Casa della Nella

IN EVIDENZA



Fiorentina



FIorentina

Primavera,
Fiorentina - Milan 1-3

Ultime news



Concorso miglior
budino di riso: le
pasticcerie e i forni in
gara



CRONACA

San Casciano, un
minuto di silenzio
per Laura Frosecchi

Calendario 2024



L'Esperto Risponde

DIFESA CIVICA

Il pedone disattento che
cade ha diritto al
risarcimento

