



Questo sito utilizza cookie per migliorare l'esperienza utente e motivi statistici. Utilizzando il sito, l'utente accetta l'uso dei cookie in conformità con le nostre linee guida. Per saperne di più clicca qui.

[Accetta cookie](#)
[Rifiuta i cookie di terze parti](#)


[Home](#)
[Cronaca](#)
[Comuni](#)
[Lavoro](#)
[Curiosità](#)
[Fiere](#)
[Spettacoli](#)
[Arte](#)
[Salute](#)
[Gusto](#)
[Sport](#)

[Eccellenze](#)

[Motori](#)



prev

next



GUSTO

Miglior budino di riso a Firenze, ecco il vincitore

Decretato il vincitore del concorso gastronomico aperto a pasticcerie e forni dell'area metropolitana





martedì 05 novembre 2024 16:33

Martedì 5 novembre, dalle 11 alle 13, presso Opera 83 Natural Kitchen in via Torre degli Agli 83 a Firenze, **ha avuto luogo la seconda edizione del concorso gastronomico "Budino di riso – Il dessert fiorentino"** aperto a pasticcerie e forni dell'area metropolitana. L'evento è stato presentato da Maurizio Melani, giornalista, docente di marketing e fondatore di Festival delle Pasticcerie.



Potrebbe interessarti anche



25/09/2024

Gambero Rosso, 12 pizzerie toscane tra le migliori d'Italia: 5 sono a Firenze



05/11/2024

Firenze, artigianato e tradizione gastronomica con 'Firenze Craft'



04/11/2024

Dal miele al vino fino al cioccolato: al Convento di Firenze torna Il Gusto

Toscano



Open Day danzante alla Vibe Zone

adv



03/11/2024

'Mai più 2 novembre', tra rabbia e ricordo: la fiaccolata a Campi ad un anno dall'alluvione

Vincitore con 73 punti è risultato Caffè Patrizia (Campi Bisenzio) che ha staccato di 6 lunghezze la Pasticceria Cesare di Firenze (viale G. D'Annunzio). Terza classificata la Pasticceria Ginella (nuova apertura) a Grassina.

Per quanto riguarda i **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 main sponsor) e alcune bottiglie di vinsanto gentilmente fornite dal **Consorzio Vino Chianti** partner della manifestazione.

"Il nostro segreto? Facciamo interamente a mano la crema pasticcera – **racconta il pastry chef Simone Frius** – poi cuociamo il riso nel latte e come aromi usiamo solo un goccio di rhum e di marsala".

Qui di seguito la lista completa dei 21 concorrenti presenti 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 (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 (Grassina), Pasticceria The Book Bar (Certaldo), Pasticceria Giralaldi (Borgo S. Lorenzo), Caffè La Corte (Vinci), Pasticceria ristorante Vinegar (Empoli). GIURIA A decretare il podio, una giuria di pastry chef ed esperti gastronomi con a capo Raffaele Musacco, pastry chef e docente di alta pasticceria attualmente presso Carra spa. Insieme a lui Michele Lomonaco pastry chef presso la Pasticceria Ruggini di Pontassieve, Massimo Cortini pastry chef e maestro di panificazione, Guido Guidi titolare dello



storico catering, Francesca Lascialfari preside Istituto alberghiero "Saffi" di Firenze, Nicoletta Curradi giornalista presso l'agenzia nazionale di stampa "Agenfood", Luca Alves del [Consorzio Vino Chianti](#), Joshua Shuffman docente di panificazione, Massimo Rabassi chef presso Opera 83, Francesco Niccolini titolare del birrificio artigianale "Birrificio72".

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**: dal 2005 creatori di tutti i pastry contest legati alle tradizioni dolciarie dell'area metropolitana come "La miglior schiacciata alla Fiorentina" (13 edizioni svolte), "La miglior schiacciata con l'uva" (7 edizioni svolte), "Lo zuccotto fiorentino - Il Rinascimento in tavola", "Pan di Ramerino - Il Medioevo fiorentino", "Il miglior cantuccio di Prato". L'evento è stato svolto in collaborazione con Opera 83 Natural Kitchen, location ospitante.

Notizie più lette



30/10/2024 16:25

EVENTI Musei gratis, artigianato e fiere: gli eventi del ponte di Ognissanti a Firenze e nel fiorentino



31/10/2024 15:18

SCIOPERO Trasporto pubblico, anche a Firenze lo sciopero di 24 ore senza il rispetto delle fasce di garanzia