

Concorso per il miglior budino di riso: ecco il vincitore

Credits Tiziana Cini

Attiva la lettura vocale

Stamani, presso Opera 83 Natural Kitchen, in via Torre degli Agli 83, ha avuto luogo la 2° 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.

Vincitore con 73 punti è risultato CAFFE' PATRIZIA (Campi Bisenzio) che ha staccato di 6 lunghezze la PASTICCERIA CESARE di Firenze (viale G. D'Annunzio). Terza classificata la PASTICCERIA GINELLA (nuovaapertura) a Grassina.

CONCORRENTI

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 Giral di (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".

PREMI

Ai primi tre classificati una pergamena ricordo a cura di Festival delle Pasticcerie, targhe commemorative a cura di Carra distribuzione spa (nota azienda italiana di forniture per pasticcerie, forni, ristoranti e main sponsor) e alcune bottiglie di vinsanto gentilmente fornite dal Consorzio Vino Chianti partner della manifestazione.

ORGANIZZATORI

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 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

"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 rum e di marsala".