

Vin Santo Doc ospite d'onore al premio per il miglior budino di riso

A Firenze la seconda edizione con 20 pasticcerie e forni locali Milano, 5 nov. (askanews) Due prodotti della tradizione e dell'ingegno toscano: Vin Santo ospite d'onore al concorso del miglior Budino di riso Il Dessert fiorentino. Al ristorante biologico Opera 83 Natural Kitchen di Firenze è andata in scena la seconda edizione del concorso con 20 pasticcerie e forni dell'area metropolitana. Prodotti valutati da una giuria tecnica composta da pastry chef, giornalisti e specialisti di settore gastronomico. Ai primi tre posti si sono classificati il Caffè Patrizia di Campi Bisenzio, la Pasticceria Cesare di Firenze e la Pasticceria Ginella di Grassina. Il Vin Santo, la cui leggenda si perde nel Medioevo, è oggi un vino ottenuto dalla fermentazione di uve appassite e segnato da un lungo affinamento, che dal 1996 ricade in una Denominazione di Origine Controllata maggiormente rappresentata dal [Consorzio Vino Chianti](#) ha ricordato Giovanni Busi, presidente del Consorzio, parlando di un vino dal carattere unico, grazie alla sua rara complessità giocata su durezze e morbidezze, e il suo sorso setoso ed avvolgente. Siamo felici di aver portato il vin santo a bagnare i vincitori di questa bella iniziativa.

