



Accedi

L'ago delle elezioni Usa

Alessandro Farruggia

CRONACA

6 € al mese

Ragazza stuprataSciopero treniScuola senza cellulariOculistica a TorregalliPodcast La NazioneLuce!

CITTÀ ▾

MENÙ ▾

SPECIALI ▾

VIDEO

ULTIM'ORA ●

 Ricerca

5 nov 2024



La Nazione Firenze Cronaca Budino di riso e Vin Santo...

Budino di riso e Vin Santo in concorso. Ecco i vincitori

Seconda edizione della competizione con 20 pasticcerie e forni dell'area metropolitana fiorentina. Ai primi tre posti si sono classificati il Caffè Patrizia di Campi Bisenzio, la pasticceria Cesare di Firenze e la pasticceria Ginella di Grassina



I vincitori del concorso "Budino di riso–Il Dessert fiorentino"

Firenze, 5 novembre 2024 – Due prodotti della tradizione e dell'ingegno toscano: **Vin Santo** ospite d'onore al concorso del miglior "**Budino di riso** – Il Dessert fiorentino", un perfetto abbinamento di sapori e significati. A **Firenze**, al ristorante biologico Opera 83 Natural Kitchen, 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 Grassano. Vin Santo e budino di riso sono prodotti che riflettono orgogliosamente la loro toscaneità, indissolubilmente legata alla difficile sussistenza delle campagne nei tempi che furono, dove affondano le radici della più genuina gastronomia e cultura alimentare. Il Vin Santo è indubbiamente il vino più tradizionale toscano e il Budino di riso, un dolce che parla di ingredienti poveri e sapori genuini.

Assolutamente toscana anche la contesa sulla paternità della **ricetta**: i fiorentini ne rivendicano l'origine all'inizio secolo scorso e l'attuale nome comune di 'Budino', ma i pistoiesi preparano da tempo immemore il 'Risottino' utilizzando riso, farina, latte e scorza di agrumi, mentre i senesi sono affezionati al loro 'Budinone', spesso arricchito da uvetta e canditi.

"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** – ricorda Giovanni Busi, presidente del Consorzio – Un vino dal carattere unico, grazie alla sua rara complessità giocata su durezze e morbidezze, e il suo sorso setoso e avvolgente. Siamo felici di aver portato il vin santo a 'bagnare' i vincitori di questa bella iniziativa".



© Riproduzione riservata

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Cronaca

Sciopero treni, forti ritardi anche a Firenze

Cronaca

Bagno a Ripoli, coniugi uccisi e bruciati per rapina: chiesto il processo per La Scala

Cronaca

Acri: "Sul piano casa rendere fruibili i borghi"

Cronaca

Bezzini: "Sulla sanità la manovra è la peggiore della storia"

Cronaca

Investito in bici da un camion, incidente in piazza Puccini