



HOME > QUALIVITANEWS > Il Vin santo del Chianti DOP "bagna" il budino di riso: ecco i vincitori del concorso di pasticceria

NOTIZIE :: PROMOZIONE :: 6 novembre 2024

Il Vin santo del Chianti DOP "bagna" il budino di riso: ecco i vincitori del concorso di pasticceria



Due prodotti della tradizione e dell'ingegno toscano: vin santo ospite d'onore al premio per il miglior "Budino di riso-Il Dessert fiorentino". Vincono il Caffè "Patrizia" di Campi Bisenzio, la Pasticceria "Cesare" di Firenze e la Pasticceria "Ginella" di Grassina.

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 Grassina.

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 ed 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 'Budnone', 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 durezza 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".

Fonte: **Consorzio Vino Chianti**

ARGOMENTI TRATTATI: INDICAZIONI GEOGRAFICHE, PROMOZIONE, VINO

Qualivita News

 Cerca in questo archivio

Sezioni Qualivita News

ARTICOLI STAMPA DOP IGP
NOTIZIE DAI CONSORZI
NUOVI PRODOTTI IGP
APPUNTAMENTI

Canali Qualivita

RASSEGNA STAMPA
NEWSLETTER
COMUNICATI STAMPA
WEBCAST
PODCAST
VIDEO
GALLERIE FOTOGRAFICHE

Notizie per ambito

AMBIENTE

BENESSERE

CULTURA

ECONOMIA

INNOVAZIONE

PROMOZIONE

SISTEMA IGP

SOCIALE

TURISMO