

Trending Topics: autunno Halloween Toscana Digitale muoversi in toscana
agroalimentare Puccini eventi pnrr cinema portale cultura



ENOGASTRONOMIA /

Sfida all'ultimo dolce, il miglior budino di riso è del Caffè Patrizia

Oltre 20 le pasticcerie dell'area metropolitana in gara, l'abbinamento perfetto con il Vin Santo del Consorzio Chianti



/ Raffaella Galamini

6 NOVEMBRE 2024



Il budino di riso – foto Tiziana Cini

I fiorentini lo chiamano **budino**, i pistoiesi **risottino** e i senesi con una certa generosità **budinone**. Se ogni città rivendica la paternità della ricetta del **budino di riso** quel che è certo è che è nato in Toscana. Questo dolce semplice a base di

riso, farina, latte e scorza di agrumi, ma a Siena talvolta aggiungono **uvetta e canditi**, è il fedele compagno tanto a colazione quanto a merenda. Ottimo se si accompagna al **Vin Santo**.

Caffè e pasticcerie dell'area metropolitana si sono sfidati nei giorni scorsi nella seconda edizione del concorso gastronomico "*Budino di riso – Il dessert fiorentino*". L'evento è stato presentato da Maurizio Melani, fondatore di Festival delle Pasticcerie e organizzatore della gara.

La vittoria del Caffè Patrizia

La vittoria è andata con 73 punti a **Caffè Patrizia** di Campi Bisenzio, avanti di sei punti alla **pasticceria Cesare** di viale D'Annunzio a Firenze. Terza classificata una nuova apertura, la **pasticceria Ginella** a Grassina.

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



La premiazione del contest per il budino di riso – foto Tiziana Cini

Oltre 20 concorrenti in gara

A partecipare al contest ben **21 concorrenti** con alcuni grandi nomi: 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 Giraldi (Borgo S. Lorenzo), Caffè La Corte (Vinci), Pasticceria ristorante Vinegar (Empoli).

Ai **primi 3 classificati** una pergamena ricordo, targhe commemorative e alcune bottiglie di vinsanto gentilmente fornite dal **Consorzio Vino Chianti** partner della manifestazione.

L'abbinamento perfetto col Vin Santo

*“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 -. 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”.*

TOPICS:

DOLCI

PASTICCERIA

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



ENOGASTRONOMIA / Redazione