

Rezzato

La Torta Fenaroli di Carlotta Filippini patrimonio nazionale

• Entra nel circolo degli Ambasciatori Pasticceri dell'eccellenza italiana grazie al dolce ispirato alla storica villa

REZZATO La Torta Fenaroli ha stregato gli esperti. Il dolce, ribattezzato con il nome della storica villa di Rezzato, ha permesso a Carlotta Filippini di entrare nel prestigioso circolo degli Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza italiana, associazione che raccoglie le migliori professionalità e le eccellenze più esclusive del mondo del dolce. Carlotta Filippini ha deciso di portare all'esame – necessario per entrare di diritto nell'associazione – un pezzo artistico in cioccolato e, appunto, la torta Fenaroli ai gusti di caramello e lampone.

Il riconoscimento

Nei mesi scorsi, la «regina» della pasticceria Dolce Angelo si era aggiudicata il primo premio del concorso Vegateau con il dolce Infanzia al limone, cioccolato e caffè, dedicato ai nonni. La 25enne aveva così ottenuto un percorso di alta formazione in pasticceria



Carlotta Filippini

vegetale del valore di 2.500 euro alla FunnyVeg Academy. Carlotta è cresciuta professionalmente nella pasticceria di famiglia, accanto al papà Alessandro, dopo aver seguito un corso di Alta formazione pasticceria in **Cast** e uno stage con il maestro Emanuele Valsecchi di Lecco.

Il suo ingresso in Apei rappresenta un traguardo importante per la sua carriera.

L'associazione degli Ambasciatori Pasticceri – presieduta da Iginio Massari, vice presidenti Marta Boccanera, Davide Comaschi e Fabrizio Galla – raccoglie attualmente 53 maestri pasticceri, cioccolatieri e gelatieri che rendono più dolce ogni angolo d'Italia. **C.Reb.**

