



Prima tappa. Un momento della competizione ieri a **Cast** Alimenti

Sfida a colpi di krapfen per i migliori pasticciieri d'Italia a **Cast** Alimenti

Il primo atto delle finali di Pastry Bit Competition la sfida tra professionisti italiani della pasticceria

Il concorso

Barbara Fenotti

■ Parla bresciano la finale di «Pastry Bit Competition», la prima edizione della gara rivolta ai professionisti della pasticceria promossa da Molino Dallagiovanna e dal maestro Leonardo Di Carlo, pioniere della pasticceria scientifica con Gambero Rosso in qualità di media partner.

Ieri dalle 9 alle 14 a **Cast** Alimenti si è tenuto il primo dei

due momenti che caratterizzeranno la fase finale. Nove in tutto i pasticciieri provenienti da tutta Italia a Ponte di Legno, agli inizi di marzo, hanno conquistato l'accesso alle finali. In palio c'è il titolo di «Dallagiovanna Pastry Ambassador 2024», volto ufficiale del Molino per il settore pasticceria in Italia e nel mondo. Per conoscere il nome del Pastry Ambassador 2024 occorrerà attendere il 9 settembre, quando, alla sede di Molino Dallagiovanna a Gragnano Trebbiense (PC) i concorrenti in gara disputeranno l'ultimo atto della prima edizione di «Pastry Bit Competition».

Da tutta Italia. Ieri i pasticciieri finalisti si sono sfidati nella preparazione di un dolce lievitato da colazione fritto e non sfogliato (tipo krapfen e donut). Tra i fornelli dell'aula magna di **Cast** Alimenti si sono alternati Alessandro Fiorucci della pasticceria Pane e Salame F.lli Lattanzi di Roma, Gianluca Bolzani della

pasticceria Bolzani di Vicenza, Luca Rubicondo della Rubicondo Pasticci di Solarolo (Ra), Luca Borgioli della pasticceria Gabardina di Montemurlo (Po), Domenico Giove della pasticceria La Patisserie Giove di Ginosa (Ta), Serena Nardelli della Bis - Bar Pasticceria di Martina Franca (Ta), Gabriele Giambastiani pasticciere al T Hotel di Cagliari, Dalila Capretta pasticciere del ristorante Arca di Alba Adriatica (Te) e Salvatore Catapano pasticciere al San

Montano Resort & Spa di Lacco Ameno - Isola d'Ischia (Na).

Sfida sul panettone. Una prova, la loro, costellata da numerose domande tecniche da parte dei giudici: **Cast** Alimenti, del resto è la scuola dei mestieri gastronomici e tra i suoi obiettivi ci sono il so-

Il secondo atto in calendario a settembre I partecipanti si misureranno sul re del Natale: il panettone

stegno alla formazione e all'eccellenza dei professionisti. Al Molino, il prossimo 9 settembre, i pasticciieri verranno valutati per la qualità del panettone. La

giuria capitanata da Leonardo Di Carlo sarà composta da maestri pasticciieri, esperti e giornalisti del settore, tra i quali un rappresentante del Gambero Rosso. A condurre la finale al Molino Dallagiovanna saranno gli chef Andrea Mainardi e Daniele Persegani. //