

MIGLIOR PRODOTTO ARTIGIANALE D'ITALIA

## Un premio al giovane pasticcere di Garessio

È di Garessio, ha 24 anni e ha studiato all'alberghiero Giolitti di Mondovì uno dei due coautori della miglior colomba artigianale al cioccolato d'Italia. Il suo nome è Giacomo Vinai e insieme a Alessio Alloisio, 22 anni, di Tagliolo Monferrato, suo collega alla pasticceria Maison Antonella 1986 di Alessandria, si è classificato al primo posto in una delle tre categorie della competizione per under 30 «Giovani Lievitisti a confronto», svoltasi al Sigep di Rimini il 22 gennaio.



Giacomo Vinai e Alessio Alloisio

La loro creazione si chiama «Piemontesina» ed è una soffice nuvola di lievito al cioccolato decorata da una granella

di zucchero. «La sfida più ardua? Mantenere l'umidità all'interno del lievito. Abbiamo usato cioccolato monorigine Cuba e Perù sia nell'impasto, sia in sospensione, con una lievitazione di 72 ore», dice Giacomo. Per lui dopo il diploma alcune esperienze lavorative in giro per l'Italia, poi l'iscrizione alla scuola Cast Alimenti di Brescia, dove è stato notato dall'affermato pasticcere e cioccolatiere Stefano Laghi, che lo ha portato ad Alessandria. G.P. —

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176