

Anche due varesini hanno partecipato agli Awards del Pasticciere

Pubblicato: Venerdì 18 Luglio 2008

Il 7 aprile si è svolta a Brescia a CastAlimenti la prima edizione  degli **Awards del Pasticciere**, organizzato dal Pasticciere Italiano, da ventisei anni il punto di riferimento per il mondo dell'arte dolce. Gli Awards dei pasticciere rappresentano la prima sfida che ha visto **come protagonisti le regioni italiane** che si sono scontrate a colpi di dolci. Diciassette capitani hanno guidato un team regionale formato da quattro pasticciere, in una competizione che ha condotto all'elezione della **regione più dolce**.

I maestri pasticciere si sono confrontati su tre prove: una torta legata alla tradizione, due praline che esaltassero gli ingredienti del territorio e una monoporzione che ripresentasse la tradizione in chiave moderna.

Tutte le regioni, in un clima sereno, hanno dato il meglio di se stesse. Solo in tarda serata è stata proclamata la regione vincitrice, la **Valle d'Aosta**. Proprio per l'alto livello della disfida la giuria, presieduta dal Maestro Danilo Freguja, ha deciso di dare alle diverse regioni delle menzioni che sottolineassero i punti di forza delle proposte presentate dalle diverse regioni

La squadra della regione Lombardia si è presentata con:

- una monoporzione composta da una mousse al formaggio fresco prodotto nella Provincia di Varese, con pere mantovane cotte nel miele del consorzio agrario varesino; il tutto profumato con rosmarino e cannella.
- un cioccolatino alla zucca e Amaretto di Saronno. Un dolce a lievitazione naturale tipico del milanese
- una pralina all'asparago di Cantello con la quale la nostra squadra ha ottenuto un riconoscimento come **“Ricetta più innovativa”** (vedi allegato “Gli elaborati”).

Nella squadra della regione Lombardia erano presenti due pasticciere varesini: **Fabio Longhin della pasticceria “Chiara” di Olgiate Olona** (nella foto, il secondo da destra); **Mariano Massara della pasticceria “Sara e Mariano” di Morazzone** (nella foto il quarto da destra).

La manifestazione ha visto anche la presentazione della **“Guida dei pasticciere e degli chef pasticciere d'Italia”**, una raccolta di 100 ricette scritte dai pasticciere che hanno partecipato al concorso. Una guida che, oltre le ricette, presenta il profilo degli autori e illustra le particolarità del loro locale.

Per premiare ulteriormente chi ha deciso di concorrere al primo Awards, il Pasticciere Italiano dedicherà la copertina del numero di settembre alla squadra vincitrice e un ampio servizio nelle pagine interne.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it