Al neo "maestro" Ruggiero Carlia medaglia d'oro per il miglior panettone al mondo

28/10/2020 17

Pugliese di origine e veneto d'adozione, il giovanissimo pastry chef Ruggiero Carli di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

Fabbri

Emporio Borsari ha stupito la giuria del prestigioso concorso sul dolce lievitato per eccellenza che gli ha attribuito l'ambita medaglia d'oro al Campionato Miglior Panettone del Mondo FIPGC 2020, proclamato eccellenza della pasticceria italiana, oltre ad aver portato a casa la menzione di "maestro".

Si è svolto lo scorso week end a Roma, presso il CineCittà World, in ottemperanza delle norme di distanziamento richieste dall'emergenza Covid-19, il concorso internazionale sul lievitato per eccellenza, organizzato dalla Federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria (Fipgc), cui hanno partecipato numerosi professionisti provenienti da ogni parte del mondo, che si sono esibiti nelle tre categorie classico – innovativo – decorato. La giuria del concorso era formata da quattro campioni del mondo di pasticceria: Roberto Lestani presidente di giuria, insieme a Matteo Cutolo, Paolo Molinari ed Enrico Casarano. A completare la giuria Claudia Mosca, Maurizio Santilli e Gianni Pina.

In questa occasione il giovanissimo e talentuoso Pastry Chef Ruggiero Carli, segna un nuovo traguardo, questa volta con la medaglia d'oro, attribuito al Panettone Classico, durante il contest Mondiale organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceri Cioccolatieri e Gelatieri, un dolce lievitato di grande equilibrio, giudicato eccellenza della pasticceria italiana nel complesso dell'analisi sensoriale.

"E' un'emozione indescrivibile! Sono molto contento non solo per me ma anche per i miei colleghi Angela e Aleandro, che lavorano al mio fianco tutti i giorni. – afferma Ruggiero Carli – Questo è un riconoscimento importante che dedico alla famiglia Muzzi e alla mia famiglia, che mi hanno sempre sostenuto. Questa medaglia d'oro è una spinta ad andare avanti ed è la giusta motivazione che ci vuole in questo periodo molto difficile per il settore della pasticceria e della ristorazione".

Dopo il successo ottenuto allo stesso concorso nel 2019 arrivando a conquistare la Medaglia d'Argento e alla Tenzone del Panettone a Parma nel 2018, segna un nuovo importante successo. Ruggiero Carli opera alla Pasticceria Emporio Borsari a Badia Polesine ormai da qualche anno, un laboratorio dove ogni giorno può esprimere la sua creatività tra impasti e lievitazioni: la sua passione che coltiva fin da quando era solo un ragazzo, affinatasi poi accanto a grandi nomi della pasticceria quali Emanuele Saracino e Angelo Musa e frequentando grandi scuole come la Boscolo Etoile Academy.

"E' una medaglia che vale il doppio!! – afferma Andrea Muzzi CEO di IDB srl e Pasticceria Emporio Borsari di Badia Polesine – perché coincide anche con i 20 anni dall'acquisto dell'azienda! Ne siamo orgogliosi, anche se sappiamo che ci aspettano mesi difficili con il peso delle restrizioni emanate dal recentissimo DCPM e per ora impossibilitati a festeggiare come vorremmo con tutti i nostri clienti ed amici!".

La Pasticceria Emporio Borsari di Badia Polesine prende spunto dalla tradizione pasticcera della famiglia Muzzi, un ampio locale che propone ogni giorno un servizio di caffetteria come solo le grandi città metropolitane possono offrire, con ampia scelta di specialità dolciarie di ogni tipo, dalla pasticceria mignon ai dolci al piatto, dalle torte moderne alle incomparabili Nebbie nei diversi gusti e insieme alla produzione aziendale, anche il Miglior Panettone al Mondo firmato da Ruggiero Carli.

L'Emporio Borsari è gestito dalla famiglia Muzzi, che detiene le quote di Industria Dolciaria Borsari, uno dei maggiori gruppi italiani nel panorama dei lievitati da

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

ricorrenza di fascia premium, titolare anche dei marchi Borsari Verona, Antica Pasticceria Muzzi, Scar Pier, Giovanni Cova & C., Torrone Bedetti di Falconara e La Torinese. Una media realtà con 47 milioni di fatturato, 8 marchi posizionati nel segmento premium e distribuiti in 60 paesi nel mondo, tra cui Francia, Stati Uniti, Canada e Giappone. Ogni anno l'azienda crea nuove ricette, con ingredienti insoliti e di estrema qualità. Attualmente ne vengono prodotte oltre 150, proposte su tutti i formati e con oltre 60 varianti di gamma, oltre a una ventina di specialità farcite, tra cui spiccano in ordine di richieste, il panettone classico, quello al pistacchio di Bronte Dop, con le Amarene Fabbri, il glassato con Nocciole Piemonte IGP, il fondente 75%, per continuare poi con gli imbibiti al vino e spirits.

Post Views: 17

CONDIVIDI Mi piace 0 Tweet

Articolo precedente
Samut Songkhram

Articolo successivo
Gabel1957, ecco le nuove collezioni natalizie

ARTICOLI SIMILI ALTRI ARTICOLI DELL'AUTORE

Famous Castles, le Cantine di Franciacorta a casa

Viaggiatori gourmet? Alto Adige

Golosaria, on line dal 28

COMMENTA

Commento:

Nome.

Email:

Sito:

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

quattro + 5 =

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706