



«Dessert al piatto Città di Lugano»

Giuseppe Piffaretti

Durante la manifestazione «Lugano Città del Gusto 2018» la SMPPC ha organizzato domenica 16 settembre presso il Palazzo dei Congressi la seconda edizione del concorso «Dessert al piatto Città di Lugano». Dieci sono stati i concorrenti ammessi alla fase finale in base al dossier di presentazione (come richiesto dal regolamento). A partire dalle ore 10.00 del mattino i concorrenti si sono confrontati tra mousse al cioccolato, tarte tatin calde e gelato. Ogni concorrente aveva

a disposizione 20 minuti per assemblare 6 piatti identici da presentare alla giuria di qualità composta da: François Stahl (Presidente della giuria) già «Leiter» della Chocolate Academy di Zurigo, Raffaella Biffi animatrice radio ReteUno, Christian Frappoli volto della RSI in cucina, Gianmarco Torriani artista e scultore ticinese e Mattia Sacchi giornalista di Ticinonews. Il livello del concorso è stato molto buono, i concorrenti hanno lavorato in modo pulito dimostrando di padroneggiare le varie tecniche proposte. Il tema

del concorso era molto aperto e il risultato finale è stato molto serrato. Il verdetto della giuria ha premiato: 1° classificata Elisabetta Fogli (Mdm Pasticceria Valmadrera-LC), 2° classificato Nicola Contartese (Ristorante Artè Lugano) e 3° classificato Paolo Campani (docente presso il polo alimentare PASSI Trevano). A tutti i partecipanti vanno i complimenti degli organizzatori per la professionalità mostrata e diamo appuntamento al prossimo anno per la terza edizione.



Rémy Steinegger

1° posto: Elisabetta Fogli della Mdm Pasticceria Valmadrera (LC).



2° posto: Nicola Contartese del Ristorante Artè Lugano.



3° posto: Paolo Campani docente presso Il polo alimentare PASSI a Trevano.



Panoramica di tutti i protagonisti della seconda edizione del concorso «Dessert al piatto Città di Lugano» tenutosi lo scorso 16 settembre.