

PASTRY BIT COMPETITION: TRA I 9 FINALISTI ANCHE L'ABRUZZESE DALILA CAPRETTA

3 Agosto 2023



ALBA ADRIATICA - Comincia la fase finale di Pastry Bit Competition, la gara rivolta ai professionisti della pasticceria, promossa da Molino Dallagiovanna e dal maestro Leonardo Di Carlo, pioniere della pasticceria scientifica.

Tra i 9 finalisti selezionati in tutta Italia anche Dalila Capretta, pasticciera del ristorante "Arca" di Alba Adriatica (Teramo), innovatrice nella realizzazione di dolci con tocchi di salato che rendono la cucina salutare e con pochi zuccheri.

Il suo motto è "sano, bello e buono" e sogna di far diventare i suoi dolci dei piatti unici e completi, ricco di tutti i macronutrienti di un piatto salato.

La prima delle due finali di Pastry Bit Competition si è svolta lo scorso 5 giugno in Cast alimenti a Brescia.

La seconda parte si svolgerà il 9 settembre nella sede di Molino Dallagiovanna, in quell'occasione i protagonisti nelle mani dei pasticceri saranno i panettoni.

La somma dei punteggi tra la prima parte e la seconda parte di finale decreterà il Pastry Ambassador 2024 di Molino

Dallagiovanna.