

TRE ABRUZZESI IN FINALE NEL CONCORSO PER IL MIGLIORE PASTICCERE E PIZZAIOLO D'ITALIA

18 Agosto 2023



MILANO- C'è anche tanto Abruzzo pronto a sfidarsi per le finali di Pizza Bit Competition e Pastry Bit Competition, i due concorsi più importanti in Italia rispettivamente per i settori della pizzeria e della pasticceria artigianale organizzati da Molino Dallagiovanna.

L'appuntamento è per sabato 9 settembre nella sede dell'azienda di Gragnano Trebbiense, in provincia di Piacenza, dove, in occasione della Festa dei Granai, i nove finalisti del Pizza Bit Competition e i nove finalisti del Pastry Bit Competition si sfideranno a colpi di pizze e panettoni d'autore per decretare i nuovi Ambassador dell'azienda molitoria leader in Italia per il comparto delle farine. Pizza Bit Competition, quest'anno alla seconda edizione, è la gara che Molino Dallagiovanna ha ideato per i pizzaioli professionisti: in palio il titolo di "Dallagiovanna Pizza Ambassador 2024", volto ufficiale del Molino per il settore pizza in Italia e nel mondo. Pastry Bit Competition, invece, è la gara rivolta ai professionisti della pasticceria che Molino Dallagiovanna promuove insieme al maestro Leonardo Di Carlo, pioniere della Pasticceria Scientifica: il vincitore della finale si aggiudica il titolo di "Dallagiovanna Pastry Ambassador 2024", volto ufficiale del Molino per il settore pasticceria in Italia e nel mondo.

Nove i finalisti in gara in entrambe le competizioni. Nella pasticceria, che è alla seconda fase della finale, l'ultima valutazione riguarderà la qualità del re dei lievitati, il Panettone, mentre nella seconda il confronto avverrà sulla più tradizionale delle pizze, la Margherita. A valutare i concorrenti delle due competizioni saranno giurie composte da esperti del settore, blogger e giornalisti. Le due finali avranno come presentatori gli affiatatissimi Andrea Mainardi e Daniele Persegani, chef e noti conduttori televisivi.

© 2020 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667

L'Abruzzo schiererà ben tre finalisti al Pizza Bit Competition. Si tratta di Luca Valle dell'Anima Concept Pizza di Roseto degli Abruzzi, Pierluigi Della Quercia della pizzeria "Al Vecchio Frantoio". Anche al Pastry Bit Competition ci sarà una finalista abruzzese: Dalila Capretta del Ristorante Arca di Alba Adriatica.