Miglior Colomba d'Italia, ad Ercolano assegnazione titolo

Competizione Fipgc è in programma il 3 marzo

- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - ROMA, 19 GEN - Una sfida a colpi d'arte pasticcera per eleggere la migliore colomba italiana: è quanto organizzato per il prossimo 3 marzo dalla Federazione internazionale pasticceria, gelateria, cioccolateria (Fipgc) ad Ercolano (Napoli). La competizione, organizzata in digitale e trasmessa in diretta su tutti i canali social della federazione, prevede due categorie: "Miglior colomba Italiana classica 2021" e "Miglior colomba italiana innovativa 2021". E' ricordato che per colomba innovativa si intende una colomba con inserimento di canditi, frutta secca, cioccolato o di qualsiasi altro elemento che la faccia differenziare da una colomba classica. E' chiarito che per colomba classica si intende una colomba con il solo inserimento di canditi d'arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante. Le colombe - spiega una nota - dovranno essere realizzate secondo canoni che vanno dall'utilizzo degli ingredienti, taglio, profumo, alveolatura del prodotto. La colomba dovrà essere presentata dai concorrenti per un numero di 2 pezzi uguali tra loro del peso di 1Kg ciascuna. La giuria della competizione sarà composta dai campioni del mondo pastry chef Roberto Lestani, Matteo Cutolo, Enrico Casarano, Francesco Lastra, Maurizio Santilli, Domenico Lopatriello e Gianluca Cecere. E' segnalato che i candidati non potranno essere presenti durante gli assaggi della giuria né tantomeno all'esito dei risultati. (ANSA).