BUONGIORNO
lifestyle magazine online

AL PASTRY CHEF RUGGIERO CARLI LA MEDAGLIA D'ORO PER IL MIGLIOR PANETTONE AL MONDO

ENOGASTRONOMIA

3 NOV, 2020

Pugliese di origine e veneto d'adozione, il giovane pastry chef Ruggiero Carli di Emporio Borsari ha convinto la giuria del prestigioso concorso sul dolce lievitato per eccellenza. Attribuita da FIPGC la medaglia d'oro a ex aequo per il Miglior Panettone Classico del Mondo anno 2020 e la riconoscenza di Maestro per L'Equipe d'Eccellenza della Federazione

Il Campionato Mondiale del Panettone, una competizione internazionale sul lievitato per eccellenza che ha visto sfidarsi i migliori Maestri italiani e del mondo del settore, si è tenuto dal 24 al 25 ottobre 2020 presso CineCittà World di Roma. La kermesse, organizzata dalla Federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria (Fipgc), ha visto la partecipazione di oltre 300 professionisti che, in ottemperanza delle norme di distanziamento richieste dall'emergenza Covid-19, si sono esibiti con creazioni nelle tre categorie di gara previste: Classico – Innovativo – Decorato.

La giuria era composta da 4 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 giovane e talentuoso **Pastry Chef Ruggiero Carli** segna un nuovo traguardo, questa volta con la medaglia d'oro, attribuito al suo Panettone Classico durante il contest Mondiale 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".*

Il Pastry Chef Ruggiero Carli e Andrea Muzzi, CEO di IDB srl e Pasticceria Emporio Borsari di Badia Polesine

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 sino all'importante periodo di insegnamento in una scuola prestigiosa 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 dal nostro acquisto della Borsari! 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 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 3 siti produttivi, capace di lavorare su tutti i metodi di produzione dei lievitati calati su 8 marchi, tutti posizionati nel segmento premium, distribuiti in 60 paesi nel mondo, tra cui Francia, Stati Uniti, Canada e Giappone, per un fatturato aggregato di circa 47 milioni di euro. L'azienda è forte di oltre 150 ricette, tutte realizzate secondo disciplinare. Ogni anno inserisce 10-15 varianti che vengono elaborate su selezione di nuovi ingredienti. Pensata per soddisfare ogni possibile esigenza o desiderio, l'offerta aziendale è strutturata oltre che con i prestigiosi marchi di tradizione, anche in varianti di gamma e grammature a partire dai 100 grammi sino ai 10 kg. Spiccano per domanda e riconoscimenti il panettone classico, quello al pistacchio di Bronte Dop, con le Amarene Fabbri, il glassato con Nocciole Piemonte IGP, il fondente 75%, e per continuare specialità imbibite o lavorate con vini e spirits.

www.facebook.com/fipfederazionepasticceria/