



Home / News / "Sweet Rossini" da Pesaro nel mondo

News

"Sweet Rossini" da Pesaro nel mondo

puntoIT - 1 Marzo 2019

Tempo di lettura: 1 minuto



La fama di Gioachino Rossini sarà celebrata anche attraverso un dolce.

A rappresentare il lato gourmand del grande compositore sarà "Sweet Rossini", creazione ideata dai pasticceri Ampì - Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

La presentazione è avvenuta nella città natale del "Mozart italiano", Pesaro, alla presenza di Gino Fabbri, presidente Ampì, Daniele Vimini, vice sindaco e assessore alla Bellezza e Vivacità del Comune di Pesaro, e Mario Solinas, marketing manager di Unigrà, partner dell'evento.

Il dolce è una profumata e gustosa composizione di mandarino, vaniglia, cardamomo, caffè e mandorle dalla forma regolare e dalla consistenza morbida e umida, adatta a mantenere la sua fragranza nel tempo grazie al bilanciamento di zuccheri e grassi.

È il frutto di una gara di gusti tra maestri Ampì incentrata sull'interpretazione contemporanea dei lasciti rossiniani e rappresenta anche un'opportunità commerciale che da Pesaro si rivolge alle città rossiniane dove diffondere la dolce novità.

Sono state sei le creazioni proposte, in maniera anonima dai pasticceri Ampì - rappresentati dai marchigiani Andrea Urbani ("Guerrino Pasticceria e Banqueting" di Fano); Claudio Marcozzi ("Picchio Creatori di Sensazioni" di Loreto); Armando Lombardi (pasticceria "Lombardi" di Osimo) - alla giuria tecnica guidata da Gino Fabbri e composta dai rappresentanti del comitato "La Cucina di Gioachino - Rossini Gourmet" e da Mario Solinas e Nicola Musolino di Unigrà.

La proposta con "mandarino e caffè" è stata ritenuta la più indicata a raccontare il lato "gourmet" di Rossini. "La valutazione si è basata sulle necessità di gusto - ha detto Fabbri - e sulla valorizzazione degli ingredienti. I dolci presentati hanno rispettato il regolamento che prevedeva, fra l'altro, l'utilizzo di materie prime d'eccellenza e 30 giorni di shelf life del dolce senza l'utilizzo di conservanti. "Sweet Rossini" risponde alle caratteristiche di riproducibilità, trasportabilità, conservabilità previste a inizio progetto. Ora si apre un'ultima fase, quella del perfezionamento dell'estetica del dolce e della messa a punto del packaging che accoglierà l'opera e che valorizzerà il lavoro di ricerca e realizzazione fatto dai pasticceri Ampì".

A cura di