

vivere pesaro
Il tuo **primo** quotidiano **on line**

Sweet Rossini: presentato il dolce AMPI dedicato al Compositore



26/02/2019 - Pesaro annuncia l'opera dei Maestri AMPI - Accademia Maestri Pasticceri Italiani scelta per raccontare al mondo il lato "gourmand" di Gioachino Rossini.

Mandarino, vaniglia, cardamomo, caffè e mandorle; forma regolare; consistenza morbida e umida, adatta a mantenere la sua fragranza nel tempo grazie al bilanciamento di zuccheri e grassi. Pesaro presenta "Sweet Rossini" la creazione pasticceria ideata dai

pasticceri AMPI - Accademia Maestri Pasticceri Italiani che rappresenterà in tutto il mondo il lato gourmand del grande compositore.

Ad annunciare il "volto" della dolce che simboleggerà l'arte culinaria in cui il Cigno eccelle, diventandone "ambasciatore", sono stati, questa mattina a Casa Rossini, Gino Fabbri, presidente AMPI, Daniele Vimini, vice sindaco e assessore alla Bellezza e Vivacità del Comune di Pesaro e Mario Solinas, marketing manager di Unigrà, partner dell'evento.

"L'appuntamento di oggi - ha detto il vice sindaco Daniele Vimini - rappresenta sia il punto di arrivo, sia il punto di partenza di un progetto svelato a marzo 2018 che ha coinvolto i migliori pasticceri d'Italia. Grandi professionisti che hanno esplorato, indagato, valutato il mondo di Rossini per trasformarlo in una creazione dolciaria".

Obiettivo di "Sweet Rossini", è stato "sfidare" i maestri AMPI in una gara di gusti incentrata sull'interpretazione contemporanea del lascito rossiniani. Ciò che ne è emerso è "un dolce che diverrà 'patrimonio internazionale' simbolo del compositore e della sua città natale" ha precisato Vimini che ha aggiunto: "L'iniziativa rappresenta anche un'opportunità commerciale concreta che nasce da Pesaro e che guarda alle città rossiniane nelle quali cercheremo di consolidare la presenza di 'Sweet Rossini'".

Sei le creazioni proposte, in maniera anonima dai pasticceri AMPI - 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, presidente AMPI e composta dai rappresentanti del comitato "La Cucina di Gioachino - Rossini Gourmet" (Mario di Remigio, Luigi Rossi, Stefano Ciotti, Massimo Biagioli) e da Mario Solinas, Marketing Manager Unigrà e Nicola Musolino, Sales Specialist Unigrà. Giuria che dalle 10 alle 12 di oggi ha esaminato i dolci in gara, proclamando la proposta AMPI con "mandarino e caffè" la più indicata a raccontare il lato "gourmet" di Rossini in Italia e nel mondo.

"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 AMPI".

A partecipare alla presentazione anche Spinsanti Group, azienda leader nella realizzazione di innovativi pack e Unigrà - colosso agroindustriale con sede a Conselice (RA), sponsor dell'iniziativa e fornitore ufficiale con il marchio Master Martini, brand tra i più importanti e prestigiosi di ingredienti per i grandi maestri della pasticceria. "Siamo orgogliosi - dichiara Mario Solinas, Marketing Manager Unigrà - di poter mettere i nostri prodotti a disposizione dei maestri pasticceri in gara e di contribuire, di fatto, alla realizzazione di questa opera dedicata al grande compositore. Per questo abbiamo selezionato alcune delle nostre migliori eccellenze, come i cioccolati monorigine Yaraçao e Wataçao a marchio Ariba; le paste di Nocciola Piemonte Igp, e di Pistacchio di Bronte Dop; ma anche le nostre creme spalmabili Caravella, tra cui la nuovissima linea Crunch".

"Il dolce - aggiungono AMPI e Vimini - diventerà il simbolo di Rossini e sarà presente nei luoghi che hanno segnato la vita del Cigno e durante le occasioni che renderanno onore a Rossini".