

Pastry Bit Competition, Dalila Capretta in finale per diventare “Dallagiovanna Ambassador”

31 Maggio 2023



ALBA ADRIATICA - C'è anche l'abruzzese **Dalila Capretta** tra i 9 finalisti che il 5 giugno alla Cast Alimenti a Brescia, si sfideranno per ottenere il titolo di “Dallagiovanna Pastry Ambassador 2024”.

Trentasette anni, pastry chef al ristorante Arca di Alba Adriatica (Teramo), Dalila ha convinto la giuria alla **tappa semifinale della Pastry Bit Competition**, la gara ideata da Molino Dallagiovanna per aspiranti pasticceri, con la collaborazione di Gambero Rosso e che si è svolta nel marzo scorso al Grand Hotel Paradiso di Pontedilegno-Tonale.

Capretta ha conquistato la finale con una torta a base di ceci di Navelli, dove ogni scarto è stato riutilizzato: dall'acqua di cottura, cioè l'acquafaba messa al posto dell'albume e la fibra

del cece, che solitamente si butta, essiccata per diventare una cialda di cioccolato bianco. La torta è stata un omaggio all'Abruzzo, con il cece di Navelli, ma anche un olio di riso con infuso allo zafferano, un cremoso a base di cagliata di pecora, un gel di arance della Costa dei Trabocchi e per la bagna l'Aurum agli agrumi di Scuppoz.

Per la finale, che si articolerà in due momenti, i pasticceri sono chiamati a realizzare un dolce lievitato da colazione fritto ma non sfogliato da presentare alla giuria e infine un panettone solo con farina, senza semilavorato o mix per grandi lievitati.



Il dolce preparato per la semifinale