

FEDERICO ANZELLOTTI, A “VIVENDOSTORE” VIAGGIO NEL MONDO DEL CACAO

1 Marzo 2020



CASTELVECCHIO SUBEQUO - Il frutto, la tostatura, la trasformazione. Il burro, quello bianco e quello rosa tanto in voga ultimamente. Queste e tante altre curiosità del cacao sono state svelate ieri sera dal maestro pasticcere **Federico Anzellotti**, durante una cena degustazione a VivendoStore, l'innovativo spazio che ha aperto i battenti nel dicembre scorso a Castelvecchio Subequo (L'Aquila) che consente di vivere le bellezze ambientali e storiche architettoniche dell'Abruzzo interno, assaggiare e acquistare i prodotti tipici, attraversare virtualmente quei borghi e tratturi che poi si visiteranno veramente accompagnati da sapienti guide.

Il presidente internazionale della Pastry & Culture italian style, patron della pasticceria Emozioni Italiane di Pescara, premiata con Due Torte da Gambero Rosso, profondo conoscitore del cacao, ha guidato attraverso un viaggio nel mondo della pianta originaria

dell'America meridionale che dà vita al prodotto più goloso.

Il ricco menù, composto da antipasti, primi, secondi e, ovviamente, dolce, si è composto, tra le altre cose, di polenta grigliata con scaglie di baccalà e grue di cacao, tagliatelle di solina e cacao in salsa, radicchio, funghi e pinoli, e maiale in agrodolce con seme di cacao.

In abbinamento, i vini di ArtDiwine Enoteca Artistica di Pescara.

Maestro pasticciere campione del mondo 2011, presidente nazionale della Confederazione pasticciere italiani dal 2007 al 2019, Anzellotti è esperto internazionale di cioccolato e ora guida la P&C, organismo internazionale per la promozione e la tutela di pasticceria, gelateria, cioccolateria e panificazione italiana.

Docente di scuola pubblica e di numerose scuole private, consulente del Ministero per import ed export strategico, autore di svariate pubblicazioni e direttore tecnico di aziende di pasticceria del gruppo societario di famiglia.

L'appuntamento è stato il primo di una lunga serie che animerà VivendoStore durante tutto l'arco dell'anno.

SE NON VISUALIZZI CORRETTAMENTE IL VIDEO CLICCA QUI