

IL PANETTONE ARTIGIANALE DI RUGGIERO CARLI È UNO DEI MIGLIORI AL MONDO

27 Novembre 2019



BADIA POLESINE - Il giovane e talentuoso pastry chef **Ruggiero Carli**, segna un nuovo traguardo conquistando la medaglia d'argento con il Panettone Classico, al contest Mondiale organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceri Cioccolatieri e Gelatieri (Fipcg).

Ha conquistato la giuria con un panettone classico di grande equilibrio e perfettamente lievitato, dal profumo intenso di arance e limoni canditi, giudicato ottimo anche nella valutazione dell'aspetto visivo e dell'alveolatura, oltre che nell'analisi olfattiva e gustativa.

Dopo il successo ottenuto alla Tenzone del Panettone 2018 a Parma, ora segna un nuovo importante traguardo.

Ruggiero Carli della Pasticceria Emporio Borsari di Badia Polesine (Rovigo), ha manifestato la

passione per gli impasti e le lievitazioni fin da quando era solo un ragazzino e ha appreso l'arte della pasticceria dai grandi maestri come **Emanuele Saracino** e **Angelo Musa**; per poi perfezionarsi al Boscolo Etoile Academy dove si specializza in lievitati, cioccolato, torte monumentali, dessert da piatto, gelato e panificazione.

Il concorso "Il Miglior Panettone del Mondo", organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, ha visto il trionfo di panettoni made in Italy, da nord a sud, che hanno fatto incetta di premi nonostante i non pochi pasticceri stranieri.

"Il panettone è ormai un dolce internazionale - afferma in una nota **Andrea Muzzi** di Emporio Borsari - ma la bravura dei pasticceri italiani è riconosciuta in tutto il mondo per l'eccellenza delle materie prime utilizzate e per l'innovazione, soprattutto dei giovani pasticceri".

I concorrenti in gara al concorso Fipgc erano ben 165, con una evidente preponderanza di italiani, mentre la giuria era formata dai Campioni del Mondo di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria.

La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria è l'ente che promuove la pasticceria internazionale in tutto il mondo e organizza eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello.

Il concorso è nato nel 2011 e ogni anno consacra i migliori panettoni artigianali d'Italia.