

Uno dei migliori café gourmand del mondo è di un aquilano

11 Novembre 2024

di Redazione



L'AQUILA – La forte passione per la cucina, e la pasticceria, ha da sempre scandito la vita di **Federico Marrone**, giovane pasticcere aquilano che dal 2020 è pastry chef nel ristorante di famiglia Da Lincosta all'Aquila.

Federico, nel weekend, ha trovato una nuova conferma del suo talento: a Vannes, in Francia, si è classificato al secondo posto nell'importante mondial du Café Gourmand, organizzato all'interno dell'internazionale Salon Chocolat et Pâtisserie, una competizione annuale nella quale pastry chef di tutto il mondo si sfidano preparando al momento una selezione di dolci mignon, di peso non superiore a 30gr, accompagnati ad una tazzina di caffè.

“Sono stato convocato a rappresentare l'Italia in questo evento prestigioso, il cui tema è presentare un café gourmand, un vassoio dove ci sono quattro dolci accompagnati da un caffè. Per l'occasione ho voluto mettere in ogni dolce un agrume tipico dell'Italia per portare

ai giudici quest'idea italiana e ho preparato un primo dolce al cioccolato e arancia, un altro con pera e bergamotto, uno caffè e limone e l'ultimo con castagne e mandarino", ha raccontato Marrone a *Virtù Quotidiane*.

"Per il dolce al cioccolato - ha specificato -, nel tema c'era scritto che bisognava servirlo caldo, ma senza contenitore. Quindi ho preparato una tartelletta al cioccolato con sopra una spuma calda, fatta col sifone, e marmellata d'arancia. Quello alla pera e bergamotto, invece, aveva una composta di pere con due frollini salati e cioccolato bianco, mentre il dolce al caffè era una sorta di tiramisù aromatizzato con le note agrumate del limone. Quello castagne e mandarino, infine, era una meringa ripiena con una marmellata di mandarino, una namelaka alla vaniglia, una sorta di cremoso, e crema di castagne sopra".

"La durata della prova era di quattro ore per quattro dessert, ma in totale erano 60 dolci perché c'erano quindici giudici e ad ognuno di loro è stato servito il vassoio. Abbiamo portato gli ingredienti e tutto l'occorrente per creare i dolci ma poi è stato preparato tutto al momento, non c'era nulla di già pronto", aggiunge.

Otto dei quindici giudici, infatti, ispezionano per tutta la durata della gara che nessuno porti prodotti già confezionati all'esterno, oltre a controllare i tempi di preparazione e la pulizia della postazione. Insieme agli altri, poi, votano la degustazione. La giuria è presieduta da pasticceri di altissimo livello "Mof" che giudicano pulizia, presentazione, impiattamento e, ovviamente, il gusto.

"Nella valutazione i giudici hanno sottolineato molto l'eleganza dell'Italia in questo concorso, in particolar modo per la presentazione e nel gusto hanno apprezzato il dolce al caffè e limone. E ci siamo classificati secondi", ha affermato con soddisfazione lo chef.

All'evento hanno partecipato tredici concorrenti provenienti da tutto il mondo e Federico - che tra gli altri ha studiato con lo chef stellato **Niko Romito**, con il maestro pasticcere **Antonino Maresca**, e nell'accademia in Francia del pastry chef **Michel Belin**, considerato tra i migliori cioccolatieri e pasticceri francesi - si è classificato al secondo posto tra il belga **Quentin Pennentier**, primo, e il francese **Alex Dubois**, terzo.

"È stata un'esperienza unica e molto emozionante. Sono soddisfatto di questo risultato ma sono convinto che non sia un traguardo ma una motivazione a fare sempre di più e sempre meglio", ha concluso Marrone. **Ilaria Micari**

