



Dulcis in Sicily

**Il nuovo contest che premia i giovani pasticceri
1 e 2 dicembre – Palermo, Hotel La Torre (Mondello)**

E' ora di dolcezza, è ora **Dulcis in Sicily**. Il nuovo contest dedicato alla tradizione dolciaria siciliana. Organizzato dal giornale online Cronache di Gusto, si terrà a Palermo **domenica 1 e lunedì 2 dicembre** prossimi all'Hotel La Torre di Mondello nell'ambito di **Taormina Gourmet on Tour**.

La Sicilia è da sempre fucina di grandi professionalità nel settore dolciario, culla di ricette e fonte di materie prime.

Il contest vedrà in gara sei giovani pasticceri siciliani under 35. Coprotagoniste grandi materie prime: ricotta di pecora, mandorle, pistacchi e nocciole. Ogni pasticciere attraverso una cooking demo, dovrà preparare un dessert utilizzando uno (o più) dei quattro ingredienti. Gli stessi sono stati selezionati facendo riferimento alla suddivisione che fecero dell'Isola gli arabi durante la dominazione durata cinque secoli e sono, dunque, riconducibili a precise aree della Sicilia: la ricotta di pecora è stata la materia prima più utilizzata per i dolci nella Val di Mazara; le mandorle nella Val di Noto; i pistacchi e le nocciole nella Val Demone.

I giovani pasticceri dovranno cimentarsi nella realizzazione di un dolce a loro scelta che sarà valutato da una **giuria tecnica** composta da **Giuseppe Amato**, pastry chef, miglior pasticciere da ristorazione al mondo 2021; da **Carlo Passera**, giornalista di Identità Golose; da **Giuseppe Leotta**, presidente dell'associazione Conpait, Confederazione Pasticcieri Italiani. Il premio andrà al migliore dessert realizzato.

Domenica 1 dicembre, a partire dalle ore 10, gareggeranno: **Claudio Adelfio; Beatrice Anzà; Mario Cortese**.

Lunedì 2 dicembre, a partire dalle ore 14, sarà la volta di: **Irene Cavallaro; Melania Arcidiacono; Vincenzo Armenia**.

Il pubblico che assisterà all'esibizione potrà assaggiare una porzione dei dolci preparati.

cronachedigusto.it

Ufficio Stampa
Silvana Polizzi Sabino
cell. 328 9455278