

'BAKE OFF ITALIA', NELLA FINALE SCELTO IL RE DEI PASTICCERI AMATORIALI: ECCO CHI È

Publicato il 4 Dicembre 2022 di redazione



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



A trionfare nella finalissima del cooking show condotto da Benedetta Parodi e in onda su Real Time e Discovery è l'architetto 38enne Davide Merigo, che batte la 25enne infermiera Chiara

ROMA – Decretato il vincitore della decima edizione di **'Bake Off Italia – Dolci in forno'**: a trionfare, nella finale andata in onda ieri sera su Real Time e Discovery, è **Davide Merigo**, 38enne nato a Gardone Riviera ma residente a Puegnago del Garda (Brescia).

CHI È DAVIDE MERIGO, VINCITORE DI 'BAKE OFF ITALIA'

Di professione **architetto**, il bresciano ha battuto tre donne nella puntata conclusiva, condotta come sempre da Benedetta Parodi. E ora **sogna di aprire un bed&breakfast tutto suo**, in cui vivere con la fidanzata Annalisa e in cui servire le sue specialità che hanno convinto **la giuria composta da Ernst Knam, Damiano Carrara e Tommaso Foglia** ad assegnargli il titolo di pasticcere amatoriale d'Italia. E a fine serata per Davide sono arrivati anche **i complimenti via Twitter della padrona di casa** dello show.

IL TRITTICO DOLCE CHE HA CONQUISTATO LA GIURIA

Nella sfida decisiva della finalissima contro la 25enne infermiera umbra Chiara, Merigo ha puntato su un trittico dolce composto da **crostata con frolla alle mandorle caramellate e cremoso al Cassis, monoporzione di sablè alla nocciola con cuore di caramello e mandarino e infine dolce al piatto agli aromi del whisky**.

IL PREMIO VINTO DA DAVIDE MERIGO A 'BAKE OFF ITALIA'

"Sono entrato a 'Bake Off Italia' da architetto e **vado via da architetto... del gusto**", ha dichiarato dopo la vittoria Merigo, tornando sul tormentone che lo ha accompagnato da quando, all'inizio dello show partito a settembre, ha piano piano eliminato tutti gli altri 15 concorrenti fino a conquistare **l'ambito trofeo di cristallo a forma di tortiera** e il premio composto da 50 chili di cioccolato e un corso di professionalizzazione In Cibus con rinomati maestri pasticceri.

fonte Agenzia DIRE e l'indirizzo www.dire.it [Francesco Caruana](#)

