

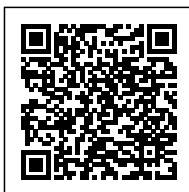
SAN GENNARO BENEDICE IL DOLCE IN SUO ONORE

Pubblicato il 8 Settembre 2021 di Harry di Prisco



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)

Etichette: [Mulino Caputo Napoli](#), [San Gennaro](#)





tutti i concorrenti del contest

È Luigi Avallone ad aver conquistato il primo posto della quarta edizione del concorso "San Genna'...Un Dolce per San Gennaro"

San Gennaro ci auguriamo sarà patrimonio non solo dei napoletani ma dell'Unesco, e quello che si augurano i componenti del comitato promotore e dell'Università Federico II di Napoli. Nel frattempo che le preghiere giungano ad ottenere l'ambito riconoscimento, il concorso "San Gennà...Un Dolce per San Gennaro" sbocciato in casa di **Mulino Caputo**, da un'idea della **Dieffe Comunicazione**, è giunto alla quarta edizione. Ci si era accorti che nella tradizione pasticceria napoletana, non esisteva un tributo dolciario al più venerato tra i 52 compatroni della città di Napoli. Detto fatto, la finale del pastry contest dedicato al dolce per San Gennaro si è tenuto il 6 settembre, come per le altre edizioni, presso il Roof Garden Terrazza Angiò del Renaissance Naples Hotel Mediterraneo. Anche quest'anno il concorso ha avuto il patrocinio morale dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani; del supporto tecnico di Agrimontana, azienda italiana riconosciuta in Italia e nel mondo per la qualità dei suoi prodotti, tra questi i canditi e i marron glacé; oltre che della presenza, in qualità di presentatore, del popolare giornalista e showman **Gianni Simioli**. Quest'anno la selezione ha portato

in finale 7 pasticceri provenienti da tutta Italia, in un'edizione ampiamente tinta di rosa, in cui si sono sfidati 4 donne e 3 uomini. La giuria era composta da: **Sal De Riso**, presidente dell'Ampi (Accademia Maestri Pasticceri Italiani); **Luigi Biasetto** Relais Dessert padovano e **Antimo Caputo**, mugnaio di Napoli e ideatore dell'iniziativa.



il dolce che ha vinto Uau, miracolo

È **Luigi Avallone** ad aver conquistato il primo posto dell'edizione 2021 del concorso "San Genna'...Un Dolce per San Gennaro", con il suo "Uau, miracolo!": una chiffon cake, su base di biscotto Paradiso, realizzato con la Frolla di Mulino Caputo e farina di mandorle, arricchita con una composta di fragole Agrimontana. Il tortino, disponibile da oggi nella sua pasticceria di Quarto, è rivestito da una glassa al cioccolato bianco e finito con un tocco di estro creativo: polvere di liquirizia e rosmarino sbriciolato. Il premio in denaro, messo in palio da Mulino Caputo, è stato devoluto da Avallone all'Ospedale pediatrico Santobono di Napoli.



«Il nostro Pastry contest - afferma Antimo Caputo, Ad del Mulino di Napoli - è stato pensato per colmare un "gap gastronomico" che si registrava da 1700 anni, l'assenza di un dolce dedicato

espressamente a San Gennaro, è diventato uno degli appuntamenti più popolari di settembre, nell'ambito dei festeggiamenti dedicati al Santo. L'evento - aggiunge Caputo - ha avuto una ricaduta molto positiva sulla creatività dei pasticceri campani: oggi quasi tutti i maestri pasticceri si pregiano di proporre una propria versione del "dolce gennarino". Pertanto non possiamo che accogliere con grande favore l'idea dei tour tematici, che consentiranno di fare della pasticceria lo strumento di un'ulteriore promozione del territorio, condotta in maniera corale ed evidenziando le eccellenze locali. Proprio come piace a noi».

la Dieffe Comunicazione annuncia che, dall'anno prossimo, l'evento si amplierà: dal 1 al 30 settembre 2022, saranno attivi i tour, denominati "Sulle tracce di San Gennaro", con lo scopo di proporre visite guidate presso musei, luoghi di culto e non solo, in itinerari nei quali le pasticcerie che proporranno specialità dedicate al Santo costituiranno un dolcissimo filo rosso. E' stato notato che con gli anni si riduce sempre di più l'età dei partecipanti, pur rimanendo invariate la professionalità e la capacità di stupire con proposte originali, ben concepite e realizzate con estrema cura.

Questi gli altri partecipanti al concorso: Chiara Cianciaruso della pasticceria "Mon Sciù" di Napoli; Ilaria Inchingolo dell' "Open light caffè" di Andria; Valentina Silvestri, titolare del "Valentina Silvestri Home Food Services" di Falconara Marittima; Antonio Manfredonia, pasticciere presso il "Matinè Café" di Bologna; Ciro Cascone, primo pasticciere presso "Pane, Amore e Sapori" di Angri, in provincia di Salerno; Nancy Sannino della "Celestina Pasticceria" di Pollena Trocchia, Napoli.

San Gennaro non può essere che contento, finalmente c'è stato chi si è ricordato di Lui, benedicendoci dal Cielo.

Harry di Prisco

