

# La Cake edition di Chef in the City

## IL CONCORSO

### Fano

Dopo il successo di Chef in the City dedicato al mondo della ristorazione, il format rivolto alla cucina amatoriale torna con l'edizione per gli amanti della pasticceria. La "Cake edition" andrà in scena tra gennaio e febbraio del prossimo anno e coinvolgerà i migliori pasticcie-

ri fanesi che accompagneranno gli appassionati del settore in sfide ad eliminazione diretta per decretare quale sarà il pasticciere amatoriale più bravo della provincia. La formula è la stessa delle due precedenti edizioni: pasticceri provetti si sfidano in gare ad eliminazione diretta facendosi giudicare da una giuria tecnica composta da professionisti del settore e dalla clientela del locale (giuria

popolare). Alla fine si sommeranno i voti di entrambe le giurie per decretare il concorrente che accederà al turno successivo. La particolarità è che le sfide si svolgono nei giorni in cui gli incassi sono esigui, dal lunedì al giovedì, con la possibilità di gustarsi un ricco menù composto da primo, pasticceria salata, vino e degustazione dei due dolci in gara al prezzo di 15 euro. Per partecipare è

necessario aver compiuto 18 anni e non essere un pasticciere professionista. Per informazioni e ricevere il regolamento completo è possibile telefonare al numero 0721.830710 oppure rivolgersi all'agenzia Comunica Srl in via Alavolini n.6 a Fano.

L'iscrizione si può effettuare direttamente dal sito [www.chefinthecity.net](http://www.chefinthecity.net).



Elisa Lenti, vincitrice dell'edizione 2015