

# È Giulia la regina della pasticceria amatoriale

## LA GARA

Con "Abracadabra", una crostatina di mele rivisitata, composta da un guscio di frolla con all'interno un cilindro con mousse al pistacchio, inserto di mele caramellate e mousse alla vaniglia, Giulia Sbrega si è laureata migliore pasticciera amatoriale della provincia di Pesaro e Urbino, "Chef in the city cake edition". La 22enne di San Giorgio di Pesaro ha battuto nella finalissima che si è svolta l'altra sera al Bon Bon di Fano, la 28enne farmacista Francesca Tinti che ha presentato "Tentazione", uno spumone al mascarpone con cuore morbido al caffè. Entrambi i dolci erano degni di una

finale: equilibrati nei sapori, quasi perfetti dal punto di vista tecnico e squisiti nei sapori. La differenza l'ha fatta l'originalità che ha caratterizzato la presentazione del piatto di Giulia. Entusiasti i tre giudici tecnici (Andrea Urbani di Guerrino, Francesco Dionisi del Bon Bon e Matteo Cavazzoni della Pasticceria Cavazzoni) e Lu-

**LA STUDENTESSA  
DI SAN GIORGIO  
DI PESARO  
HA VINTO A FANO  
"CHEF IN THE CITY  
CAKE EDITION"**



La vincitrice, Giulia Sbrega

ca Lucarelli, il pasticcere del Bon Bon che ha seguito le due sfidanti durante la preparazione dei loro dolci: «Giulia e Francesca sono state entrambe molto brave ed hanno un ottimo livello di preparazione nella realizzazione dei dolci. Sapevamo che la differenza l'avrebbe fatta un piccolo particolare e così è stato. Complimenti comunque ad entrambe». «Sono felicissima» ha commentato Giulia, che studia matematica all'Università di Civitanova. «Forse la dimestichezza nei numeri mi aiuta nel realizzare i dolci perché nella pasticceria la precisione nei rapporti tra i vari ingredienti è fondamentale. Però se arrivasse una chiamata da una pasticciera non credo che saprei dire di no».