

► *Migliore pasticciera per Chef in the city*

# Vince la studentessa che calcola per fare i dolci

## IL CONCORSO

### San Giorgio di Pesaro

A soli 22 anni ha conquistato il titolo di miglior pasticciera amatoriale della provincia. Giulia Sbrega, studentessa di matematica di San Giorgio di Pesaro, ha sbaragliato la concorrenza affermandosi al primo posto a "Chef in the City Cake edition", conquistando la giuria con la sua 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.

La finalissima si è svolta giovedì sera al Bon Bon di Fano, dove Giulia ha superato la 28enne farmacista Francesca Tinti che ha presentato "Tentazione", uno spumone al mascarpone con cuore morbido al caffè. A valutare le creazioni sono stati i tre giudici Andrea Urbani di Guerrino, Francesco Dionisi del Bon Bon e Matteo Cavazzoni della pasticceria Cavazzoni.

"Sono felicissima - ha com-



Giulia Sbrega, 22 anni, ha vinto "Chef in the City Cake edition"

mentato Giulia - è una grande soddisfazione ed è stata una bellissima esperienza. Ringrazio tutte le persone che mi hanno seguito e le pasticcerie e i pasticceri che hanno lavorato insieme a me. 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 pasticceria non credo che saprei dire di no".