

# Se il boss delle torte è un matematico la vittoria è un'equazione di dolcezza

**FANO** ha il suo nuovo boss delle torte. 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 (nella foto) si è laureata migliore pasticciera amatoriale della provincia di Pesaro e Urbino. La 22enne di San Giorio di Pesaro ha battuto nella finalissima che si è svolta giovedì sera al Bon Bon, la 28enne farmacia 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 che si è aggiudicata così i 500 euro in denaro messi in palio da Comunica srl che ha organizzato per il terzo anno consecutivo la sfida che riempie le pasticcerie fanesi nei giorni più «magri» del mese di febbraio.

**ENTUSIASTI** i tre giudici tecnici (Andrea Urbani di Guerrino, Francesco Dionisi del Bon Bon e Matteo Cavazzoni della Pasticce-

ria Cavazzoni) e Luca Lucarelli, il pasticciere 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». Per Francesca il premio di consolazione di Arredare La Tavola mentre il viaggio offerto da Zenaide Viaggi è andato a Giuliana Sassi, estratta a sorte tra il pubblico presente in sala. Alle due concorrenti poi un cesto di prodotti Pasta di Montagna. «Sono felicissima – ha commentato Giulia – è una grande soddisfazione ed è stata una bellissima esperienza.

Ringrazio tutte le persone che mi hanno seguito e le pasticciere e i pasticciieri che hanno lavorato insieme a me». Giulia, che studia matematica all'Università di Civitanova, culla un sogno nel cassetto: «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».

