

IL TIRRENO

DOMENICA 23 MARZO 2014

EDIZIONE CECINA - ROSIGNANO

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE: VIALE ALFIERI, 9 LIVORNO - TEL. 0586/220111

VIA CIRCONVALLAZIONE, 11 - CECINA - TEL. 0586/682721

自然
SORGENTI
CENTRO MA
NUOVA APE
Dalle 10 a
Via Don Minzon
Tel. 389 98



MEDITERRANEA BELFIORE



La giornalista enogastronomica Eleonora Cozzella con la pasticceria Roberta Piazza e la chef Loretta Fanella

► CECINA

Introdotta dalla giornalista enogastronomica dell'Espresso.it Eleonora Cozzella, la pastry chef Loretta Fanella ha preparato venerdì pomeriggio "Dolce pomodoro", dessert gustoso elaborato con i prodotti di Mediterranea Belfiore, azienda della famiglia Ciarlo a Palazzi.

Gli appassionati e gli addetti ai lavori hanno avuto dunque l'occasione per scoprire parte dei segreti della cucina vista la preparazione dell'ospite, capace di catturare l'attenzione dei presenti - tra questi anche i bambini - con parole semplici ed esempi diretti. Il tutto, in poco più di un'ora. Cozzella ha raccontato agli interessati come Loretta, con impegno e passione, abbia conseguito i risultati non solo in campo nazionale. Fanella, tra le esperienze in curriculum, vanta anche un tirocinio da Carlo Cracco.

Ascoltarla è stato un piace-

Il "Dolce pomodoro" della chef Fanella incanta il pubblico

re, perché durante la preparazione di "Dolce pomodoro" ha descritto in modo chiaro e veloce quali ingredienti si devono utilizzare per trovare i giusti equilibri tra gusto, creatività, presentazione del piatto - che per Loretta vale la metà del lavoro - e soddisfazione del cliente. Non a caso i suoi dessert hanno qualcosa in più.

Al pomeriggio che si è svolto nell'azienda Mediterranea Belfiore era presente anche la pasticceria rosignanese Roberta Piazza, vincitrice della gara gioco grazie a "Crumble con fi-

letti di pomodoro canditi al profumo di spezie e gelato allo yogurt", creazione che le è valsa il plauso della giuria e del pubblico. A scavare la differenza, la capacità di preparare un dolce originale, buonissimo e leggero. I complimenti sono fioccati anche dagli esperti del ramo e dall'ospite illustre, perché la concorrenza non mancava e l'esito del confronto al tavolo non era scontato. La giornata finale di "Dolce pomodoro" si è conclusa con le degustazioni del pubblico presente.

Michele Falorni