

Caffè bollente, palato in estasi

La giuria incorona i dieci finalisti e premia vincitore assoluto la pasticceria Zanobini di San Romano
di Irene Arquint

[Ifi](#) • [Guarda le immagini dell'ultima sfida](#)

CAFFÈ BOLLENTE LOCALI

18 maggio 2010



0 COMMENTI [Condividi 0](#) Tweet [G+](#) [0](#)



PONTEDERA. La giuria incorona i dieci finalisti e premia vincitore assoluto la pasticceria Zanobini di San Romano. «La scelta è stata difficile perché molto bravi tutti - ha commentato Enrico Bimbi, presidente - per questo avremmo voluto dare una menzione speciale a ciascuno».

La festa conclusiva del gioco "Caffè Bollente" ideato dal nostro giornale si è risolta nella

soddisfazione di tutti i presenti a Villa Magnolia, la suggestiva residenza di Gello gestita da Silvano Fornai, membro della giuria e storico titolare dell'omonimo bar sul piazzone a Pontedera, oggi in mano al gruppo Salza. Dunque in alto i calici per Zanobini di San Romano che ha catturato il favore del collegio composto da gastronomi, giornalisti e il delegato dell'Accademia della Cucina Italiana Giampaolo Ladu.

Il locale di piazza della Costituzione a San Romano ha vinto ai punti con una prova di qualità oltre che di creatività alla macchina del caffè, ma anche con un perfetto cornetto salato al mais e girasole di produzione propria farcito con pomodoro, insalata e mozzarella. Bonus anche per il servizio privo di smagliature, arricchito da una divisa curata che quando si lavora al pubblico non guasta mai. Ma come ha sottolineato il presidente Bimbi ciascuno si è distinto dimostrando abilità in ciascuno dei tre test.

Il cocktail, il pezzo dolce o salato, la caffetteria. Alcuni di loro hanno optato solo per il dolce o viceversa, la maggior parte ha voluto mostrare il meglio in entrambi. Molto apprezzati il millefoglie di grande freschezza e fragranza portato dal Caffè Duomo di Pontedera, dedicato per l'occasione al nostro gioco; la ciabatta farcita con formaggio caprino, salmone e rucola dello Chic & Shock di Casciana Terme; il tiramisù presentato dal Nuovo Palazzo di Terricciola con fragole locali e ricotta, dando un segnale forte sulla strada della valorizzazione dei prodotti locali. Grande prova allo shaker del 4 Strade di Lari che ha offerto alla giuria il "Masha", cocktail di equilibrio e gradevolezza inventato dal braccio destro di Eleonora Piccuto, presenza discreta ma che non passa inosservata all'interno del bar sulla Livornese Ovest.

Un punto di merito è andato anche al Linda Bar di Pontedera che si è distinto reinterpretando in versione analcolica un Mojito affatto snaturato nella sua essenza. Molto bravi tutti nella prova sull'espresso, nonostante non avessero confidenza con gli strumenti messi a disposizione da Villa Magnolia. In questo caso la professionalità ha preso il sopravvento sul piccolo ostacolo - in due mesi di gioco abbiamo capito quanto siano importanti nel realizzare un buon espresso, non solo la materia prima e la mano, ma anche la familiarità con la macchina, per molti un'appendice del proprio corpo - dimostrando sangue freddo e bravura.

Ancora un encomio al Nuovo Palazzo e alla volontà di tenersi aggiornati alla ricerca di miscele che incontrino il gusto di un pubblico sempre più vasto; ma anche alla preparazione di Massimo Croci del Bar il Corso di Cascina, molto attento in fatto di macinatura e piccoli segreti che alla fine riversano nella tazzina il risultato perfetto. Bella presentazione in porcellane bianche con un petalo di rosa guarnito da due chicchi in cioccolato per il macchiato ricco di crema del Duomo di Pontedera; ben riuscita la prova anche per Erika Turelli e Rossana Pantani dello Chic e Shock di Casciana Terme.

Insomma: alla fine il verdetto si è giocato sul filo di lana, lasciando alla conta dei voti un risultato che avrebbe voluto premiare molti dei presenti col pari merito. La differenza l'ha fatta qualche piccolo particolare che alla fine, per mano della miss Elena Giorgi (miss Moda Mare Umbria,

semifinalista a Salsomaggiore da San Giuliano Terme), ha posto sul gradino più alto del podio il locale di San Romano.