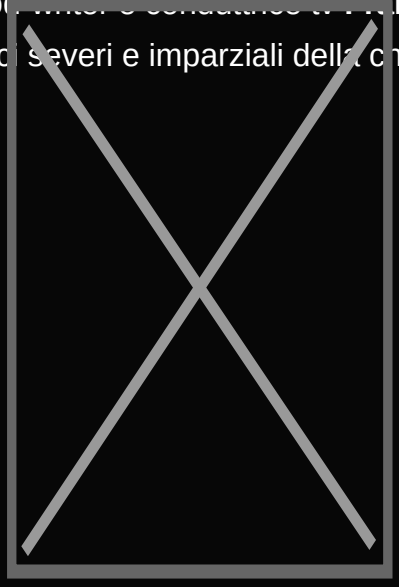
Pasticceria Luca vince Philadelphia Cheesecake Challenge Milano Edition

finalisti-e-giurati-foto-di-gruppo-1-774af49f

Pasticceria Luca vince la prima edizione della **Milano Philadelphia Cheesecake Challenge**. Il 12 aprile, presso la scuola di cucina Farm 65, si sono sfidate **Vintage Bakery, Quattro Quarti, Pasticceria Malia e Pasticceria Luca**, le quattro pasticcerie che hanno ottenuto più voti durante il contest di marzo organizzato da **Philadelphia**. Le quattro finaliste si sono date battaglia a colpi di torta sotto lo sguardo del noto pasticcere Luca Montersino, della food writer e conduttrice tv **Francesca Barberini** e della food blogger americana **Laurel Evans**, giudici severi e imparziali della challenge.



[caption id="attachment_143218" align="alignleft" width="200"] La Purple cheesecake di Pasticceria Luca[/caption]

La **Purple Cheesecake** della Pasticceria Luca ha fatto emergere tutto il gusto di Philadelphia coniugandolo con il sapore delle more e dei mirtilli e con un’estetica fine e accattivante. “Sono entusiasta di aver vinto, soprattutto se penso che questo è il primo concorso a cui partecipo”, commenta **Nicolò Zanutti**, pastry chef classe 1994 della pasticceria Luca. “La mia Purple Cheesecake aveva già conquistato la nostra clientela abituale e sono davvero contento che sia stata

apprezzata anche da Luca Montersino e dal resto della giuria. La Philadelphia Cheesecake Challenge ha dato l'opportunità alla Pasticceria Luca di farsi conoscere, di far vedere e assaggiare a tutti la nostra idea di cheesecake. Inoltre mi ha permesso il confronto con tanti altri bravi pasticceri, con proposte nuove e differenti dalla mia così da farmi crescere anche dal punto di vista professionale".

Durante la consegna del premio di 3mila euro, **Luca Montersino** ha commentato così: "La Purple Cheesecake di Pasticceria Luca è la torta che meglio ha saputo valorizzare il sapore e la cremosità di Philadelphia in una cake originale sia per gusto che per estetica. La mousse di Philadelphia, cannella e limone si abbina perfettamente al cremoso di mirtillo e mora e Nicolò è riuscito a dare il giusto equilibrio tra dolcezza e acidità. Di tutte le torte in gara ho apprezzato molto la capacità dei pasticceri di sfruttare la grande versatilità di Philadelphia: ognuno ha realizzato delle cheesecake differenti con ingredienti differenti, coniugando il dolce secondo la propria creatività"

Pasticceria Luca e le altre tre pasticcerie finaliste sono portavoce di un vero e proprio **legame tra la Pasticceria e Philadelphia** che oltrepassa i confini della challenge e si esprime tanto nei laboratori delle pasticcerie quanto e soprattutto nelle cucine delle case degli italiani. Philadelphia Cheesecake Challenge valorizza l'originalità e la cremosità di Philadelphia che rendono uniche tutte le versioni della cheesecake, sia quelle classiche che quelle creative.

Il prossimo appuntamento è a **Taste of Milano**, uno degli eventi gastronomici più importanti d'Italia, che dal 10 al 13 maggio ospiterà le quattro pasticcerie finaliste della challenge per presentare le diverse ricette della Philadelphia Cheesecake al grande pubblico, rispondendo alle domande dei food lovers e consumatori e confrontandosi con altri pastry chef e addetti del settore.

Philadelphia: protagonista immancabile della cheesecake - Non c'è Cheesecake senza Philadelphia. Partendo da questo presupposto, Philadelphia ha organizzato la prima edizione della Philadelphia Cheesecake Challenge. I 10 pastry chef hanno dato piena libertà alla loro creatività proponendo una ricetta del tutto personale della cheesecake ma con un unico denominatore comune: Philadelphia. La cremosità, la consistenza vellutata e soprattutto il gusto unico e inconfondibile rendono Philadelphia immancabile nella preparazione di una cheesecake perfetta. Non solo in pasticceria ma anche a casa, tutti possono cimentarsi nella creazione della propria cheesecake usando Philadelphia per un risultato garantito: da leccarsi i baffi!

Philadelphia, il formaggio fresco spalmabile più famoso al mondo - Philadelphia è amato da tutti e conosciuto in più di 90 Paesi e viene scelto ogni giorno per il suo inconfondibile gusto fresco e cremoso. La storia di questo marchio così amato inizia in una latteria di New York nel 1872. Nel 1880

lo si battezza ”Philadelphia” perché in quegli anni i prodotti alimentari proveniente dall’omonima città erano sinonimo di alta qualità. Lanciato in Italia nel 1971, Philadelphia è da sempre il formaggio protagonista sulle tavole degli italiani. Inoltre, il successo di Philadelphia è legato anche a moltissime campagne pubblicitarie che sono rimaste nel cuore delle famiglie e diventate simbolo della comunicazione.

Dopo aver conquistato l’Italia con la versione classica, Philadelphia ha arricchito la sua offerta con numerose varianti in linea con i trend emergenti. Le sue gamme principali sono: **Classico** (Panetto e vaschetta), **Benessere** (Light, Senza Lattosio, Active e Yogurt Greco), **Fantasie** (al Salmone, Tartufo e Erbe) e **Mousse** (classica e alle noci).