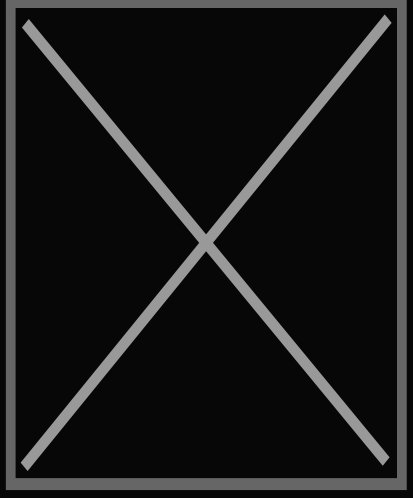
Emporio Borsari è nell'Albo D'Oro delle migliori pasticcerie d'Italia 2020

andrea-muzzi-8f0dfb16

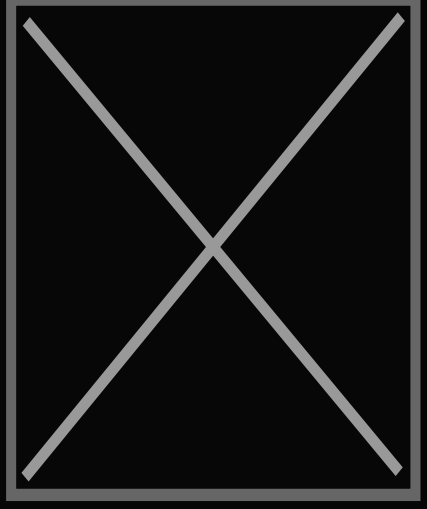
La Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria quest’anno ha attribuito la “FRUSTA TOP QUALITY ORO” alle migliori Pasticcerie Gelaterie Cioccolaterie d’Italia, inserendo Emporio Borsari nell’albo d’oro delle migliori pasticcerie d’Italia. Il concorso si è svolto a Massa Carrara ma non ha potuto dar seguito alle premiazioni che erano previste alla Fiera del Tirreno a causa del lockdown imposto dal Covid 19. A decretare i vincitori in gara è stata una giuria attenta e scrupolosa composta dal direttivo d’eccellenza FIPCG, primo tra tutti il Presidente Roberto Lestani e, tra gli altri, il campione del Mondo Matteo Cutolo, che hanno valutato la pasticceria classica e innovativa, sia sulla produzione dei mignon che sulla confezione delle torte classiche e moderne, riconoscendo al team guidato da Ruggiero Carli il merito di aver introdotto con successo innovazione e tecnica e per aver dimostrato professionalità ed impegno nella preparazione di lievitati da ricorrenza in particolare con il panettone classico, dove il giovane chef si è distinto con la Medaglia d’Argento al Mondiale di categoria organizzato dalla FIPCG.

Un percorso in ascesa quello di Ruggiero Carli, che a 32 anni si trova a capo della sezione pasticceria del frequentatissimo locale di Badia Polesine e a cui è affidato il compito di lavorare con passione creativa per dare continuità alla ricerca e sviluppo del locale ed in prospettiva anche agli altri negozi del gruppo, primo tra tutti il Bistrot Giovanni Cova & C. di Via Cusani, 10 a Milano. Ruggiero Carli ha iniziato la sua carriera professionale all’età di 16 anni per poi approdare alla Boscolo Etoile Academy, il primo laboratorio di specializzazione superiore d’Italia, dove ha avuto modo di apprendere l’arte della pasticceria affiancando Maestri del calibro di Rossano Boscolo ed Emanuele Saracino.



“Tradizione, ricerca e innovazione sono i capisaldi su cui stiamo lavorando - afferma il giovane Pastry chef **Ruggiero Carli** e continua - *il mio lavoro oggi e in futuro sarà sempre più quello di valorizzare questo straordinario mestiere. Il pasticcere è il lavoro più bello del mondo ci si confronta con gli ingredienti, con il gusto e con la creatività in una combinazione paragonabile solo all’arte più pura. In Pasticceria Borsari io ed il mio team abbiamo trovato un contesto ideale per affermare la nostra passione, grazie alla famiglia Muzzi che ha investito su di noi professionisti”.*

L’offerta di Emporio Borsari dopo la riapertura
Caffetteria, pasticceria e ristorante con cucina a vista e un’area shop in un quadro d’arredo fusion industrial, tutto in un’area di circa 700 metri quadrati, affollatissima sin dalle prime ore del mattino e nel periodo delle festività; che ha riaperto dopo settimane di chiusura e messo a dura prova dal Covid. Ci si arriva uscendo dall’autostrada, seguendo il profumo di vaniglia e zucchero e dove ogni giorno si sfornano una cinquantina di diversi tipi di brioche e mignon con le farciture “a la minute”, oltre a pasticceria tradizionale e un vasto assortimento di torte. Tappa d’obbligo anche per degustare “nebbia” un piccolo soffice dolce ripieno di crema, una rivisitazione dei più noti maritozzi ma qui proposto con crema nei gusti classico, cioccolato, pistacchio e caffè; poi a coronare l’estate il gelato in 8 gusti, rigorosamente artigianale e servito direttamente dal mantecatore.



La gestione della ristorazione è affidata allo chef Alex Bellan e ai suoi a

menù del giorno, freschi ed estivi; una cucina in grado di sorprendere grazie a inedite interpretazioni di equilibrio di abbinamenti e tecniche di cottura, mentre in sala il lavoro è affidato a Luisella Toso. Durante i week end il locale propone gli “apericena gourmet Pinchos & Sushi” dalle influenze internazionali da gustare nell’accogliente giardino.

IDB Group è l’azienda di riferimento per i dolci lievitati da forno della linea premium e rappresenta ben 8 brand tra cui Giovanni Cova & C, Pasticceria Muzzi, Tommaso Mussi, Borsari, il Torronificio Bedetti di Falconara, Scar Pier e la Torinese che assieme costituiscono un’offerta di oltre 550 referenze e oltre 50 varianti di gamma, su un ricettario che negli anni è arrivato ad articolare ben 150 diverse proposte di lievitati da ricorrenza e specialità dolciarie. Il gruppo è forte di un esperienza anche nel retail e gestisce direttamente anche i punti vendita di Milano, Badia Polesine, Falconara, Foligno e Torino.