Da Caffè Gilli a Firenze “La Miglior Schiacciata alla Fiorentina”

20250227172132caffegilli-ecab2d3a

Lo storico **Caffè Gilli** di Firenze celebra un nuovo traguardo e conquista per il secondo anno consecutivo il primo premio sia dalla giuria tecnica sia dalla giuria popolare nel concorso di pasticceria **“La Miglior Schiacciata alla Fiorentina”**.

Il concorso, il piu? longevo della città, della Toscana e uno dei piu? prestigiosi a livello nazionale, vede ogni anno la partecipazione delle migliori pasticcerie e forni dell’**area metropolitana Firenze-Prato**. Dal 2005 l’evento si e? consolidato come un appuntamento imprescindibile, facente parte del calendario di **Vetrina Toscana**, progetto promosso dalla Regione e coadiuvato da **Toscana Promozione Turistica e Fondazione Sistema Toscana**. L’iniziativa, organizzata in collaborazione con Guido Guidi Ricevimenti e la Venerabile Compagnia dei Quochi, ha visto la partecipazione di **35 concorrenti**, scelti tra oltre 50 candidature per la loro eccellenza.

PERCHÉ HA VINTO CAFFÈ GILLI

La ricetta vincente di Caffe? Gilli si distingue per l’uso di **ingredienti tradizionali e di altissima qualita?**: strutto, farina, uova, lievito di birra, lievito madre vivo e scorza di arancia grattugiata fresca non trattata. La Schiacciata alla Fiorentina di Caffe? Gilli e? disponibile tutto l’anno e ordinabile anche online sul sito web aziendale.
Il riconoscimento arriva a pochi giorni dall’ingresso di Caffe? Gilli tra gli Ambasciatori Pasticceri d’Eccellenza Italiane (**APEI**), fondata e presieduta da **Iginio Massari**. L’adesione all’associazione rappresenta un riconoscimento dell’impegno e della qualita? che da quasi tre secoli contraddistinguono Caffe? Gilli, punto di riferimento per la pasticceria artigianale e la tradizione dolciaria toscana. «*Entrare a far parte di APEI e? per noi un grande onore e un’opportunita? straordinaria* - commenta **Marco Valenza**, titolare di Caffe? Gilli -. *Condividiamo i valori dell’associazione e siamo pronti a contribuire con la nostra esperienza e il nostro impegno per portare avanti la grande tradizione della pasticceria italiana*».