

Santarosa Pastry Cup 2018: Pasquale Bevilacqua di “Mamma Grazia” a Nocera Superiore è uno dei cinque finalisti



Pasquale Bevilacqua

La Costiera Amalfitana si prepara a rendere omaggio ad uno dei simboli della pasticceria nazionale, vanto della tradizione campana, realizzato per la prima volta nel 1700 nel famoso monastero di Conca dei Marini

Martedì 25 settembre il mondo della pasticceria nazionale si darà appuntamento in Costiera Amalfitana per la settima edizione del **Santarosa Pastry Cup**, kermesse che si è ritagliata negli anni una sua identità nel panorama degli eventi gastronomici, tappa ambita da pasticceri e barman professionisti di tutta Italia.

Pasquale Bevilacqua, Pino Ladisa, Angelo Grippa, Debora Vena e Giuseppe Manilia sono i nomi dei pasticceri finalisti

che, a partire dal primo pomeriggio, mostreranno le loro personali interpretazioni della "Santarosa" nell'esclusiva cornice del *Sensi Restaurant* di Amalfi ad una giuria di qualità costituita da eccellenze assolute del settore enogastronomico nazionale: **Alfonso Pepe, Carla Icardi, Gennaro Esposito, Gianluca Fusto, Leonardo Di Carlo, Nicola Pansa, Sabatino Sirica, Sal De Riso** e **Salvatore Calabrese**.

A presentare l'edizione 2018 del Santarosa Pastry Cup sarà **Chiara Giallonardo**, volto noto RAI che a breve rivedremo in tv alla conduzione di *Linea Verde Life*.

I pasticceri in gara si sfideranno presentando una loro creazione ispirata ad un tema particolare che, quest'anno, è la "Sfogliatella 7 Sensi": la sfogliatella Santarosa è un dolce che rappresenta la perfezione perché, oltre a soddisfare il gusto, riesce a coinvolgere gli altri sensi attraverso i suoi variegati colori, la musicale fragranza, i profumi agrumati e la delicata consistenza.

Il sesto senso nasce dalla sublimazione e dalla fusione delle precedenti percezioni sensoriali che creano una meravigliosa esperienza soggettiva. I concorrenti dovranno però arricchire la loro creazione dolciaria con un settimo elemento, univoco e caratterizzante, che ne esprima la pienezza e la completezza, attributi propri del significato del numero 7.

Altri importanti momenti clou della manifestazione saranno: la presentazione del dolce vincitore della categoria "Pastry-Chef", la mostra di una scultura in zucchero dedicata alla sfogliatella Santarosa realizzata dal campione italiano di pasticceria artistica al SIGEP 2018, **Raimondo Esposito**, l'esibizione del Maestro AMPI **Carmine Di Donna**, cui sarà consegnato anche il riconoscimento quale Miglior Pasticcere da Ristorazione 2018, ed eccezionalmente, per la categoria "Barman-Barchef", l'esibizione di uno dei più famosi barman al mondo, "The Maestro" **Salvatore Calabrese**, che preparerà un cocktail dedicato proprio alla Santarosa.

Al termine della gara, mentre la giuria si ritirerà per decretare il vincitore assoluto della kermesse, tutti gli altri ospiti saranno trasferiti tramite shuttle service dedicati a Conca dei Marini, nella **chiesa di Santa Rosa** (*Santa Maria di Grado*) annessa all'omonimo Monastero, location storicamente legittimata a concludere il **Santarosa Pastry Cup**. In questo luogo carico di suggestione si procederà, quindi, alla premiazione del pasticcere finalista della VII edizione del SPC e alla consegna del Premio Letterario Gastronomico **"Sfoggia Conca...racconti di dolcezza"**. Seguirà una degustazione a tema, in un'inedita doppia versione, tra tradizione e innovazione, a cura della Pasticceria Pansa e di Sal De Riso.

La serata si concluderà con una cena a invito al ristorante **"Le Bontà del Capo"** di Conca dei Marini.

La ricca giornata del Santarosa Pastry Cup inizierà, però, con una piacevole novità che precederà la gara pomeridiana e vedrà protagonisti gli alunni del plesso scolastico di Conca dei Marini: al fine di mantenere un legame forte con il territorio e il tessuto sociale, la mattina del 25 settembre si terrà, proprio nel plesso scolastico di Conca dei Marini, un **"laboratorio della Santarosa"** durante il quale i giovanissimi partecipanti, sotto la guida di due maestri d'eccezione del calibro di **Sal De Riso** e **Nicola Pansa**, scopriranno come realizzare gustosissimi prodotti dalle preziose materie prime ricevute in dono dalla natura!

I Main Partner del Santarosa Pastry Cup 2018

Il Santarosa Pastry Cup è reso possibile dal supporto e dalla collaborazione di molte aziende di livello nazionale e internazionale, da importanti realtà locali, nonché da altre numerose sponsorizzazioni che contribuiscono al successo dell'evento.

I main partner dell'edizione 2018 sono:

Pasticceria Pansa – Agrimontana – Valrhona – Portioli – Mulino

Caputo – Baliano Tiles – Acqua San Pellegrino – Vito Italia – Casa Vinicola Zonin – Goeldlin Italia – Sal De Riso – Artecarta – Sensi Restaurant – Le Bontà del Capo – Amalfi Gin

Media Partner

AmalfiCoast.com – Pasticceria Internazionale

Per maggiori informazioni è possibile consultare la pagina FB ufficiale del **Santarosa Pastry Cup**: [Santarosa Pastry Cup](#)