

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Belcolade Award 2023: tra i sei finalisti anche la milanese Valeria Romanò

Gaia Carluccio · Wednesday, October 18th, 2023

C'è anche la trentenne milanese **Valeria Romanò tra i sei finalisti che venerdì 17 novembre potrebbe aggiudicarsi il titolo di “Miglior giovane cioccolatiere d’Italia”**. Attualmente in forza al ristorante Koinè di Legnano, Romanò si è presentata alle **semifinali del Belcolade Award 2023** con una monoporzione al bergamotto e ganache alla nocciola.

Il talento della giovane pasticciera – unica donna tra i finalisti di questa edizione – ha colpito la giuria di professionisti del settore presieduta da **Davide Malizia**, già campione del mondo di pasticceria, che ha svelato quali saranno le prove finali da superare in occasione di un incontro a **Parma nel quartier generale di Puratos Italia** che fa parte dell’omonima multinazionale belga, leader nell’offerta di una gamma completa di ingredienti, soluzioni e servizi innovativi per l’industria della panificazione, pasticceria e cioccolato, che viene proposto ai professionisti del settore con il brand Belcolade.

Valeria Romanò ha studiato scuola alberghiera concludendo con un diploma in pasticceria e arte bianca. Poi le prime esperienze all’estero: a **Londra presso i magazzini Harrods e nei ristoranti Heston Blumenthal**. Si è **laureata in pasticceria e management presso l’École Ducasse di Yssingeaux**, vicino a Lione. Tornata in Italia ha deciso di frequentare un corso alla **scuola Identità Golose di Milano** e di lavorare per ristoranti stellati. Attualmente è tecnico pasticciere per alcune aziende all’estero e in Italia.



Oltre a Valeria si contendono il gradino più alto del campionato **altri cinque giovani intraprendenti dai 18 ai 30 anni, provenienti da tutt'Italia**, accumulati dalla grande attrazione per l'utilizzo nei laboratori di pasticceria di un ingrediente: il cioccolato, prodotto sempre più amato anche dagli italiani che in media ne consumano 4 chilogrammi l'anno a testa.

«I sei giovani che hanno superato la semifinale sono tutti molto concentrati e particolarmente preparati», **spiega Davide Malizia**, che li ha accompagnati durante il percorso di avvicinamento alla prova finale. Una prova che, a detta del Maestro pasticcere, sarà «molto tecnica e molto bella e che riserverà sorprendenti effetti speciali». **Gli sfidanti dovranno realizzare tre monoporzioni:** una pralina a basso contenuto di zucchero; uno snack senza glutine; una pièce in cioccolato secondo le tecniche e l'estro artistico di ognuno. Unico vincolo alla fantasia l'utilizzo di Belcolade Selection e Origins e dei pralinati Patis France. «I concorrenti – prosegue Malizia – dovranno studiare tanto e fare ricerca per riuscire a stupire la giuria internazionale. Un'attenzione particolare dovrà essere prestata alla sostenibilità in tutte le fasi della preparazione e della presentazione dei prodotti».

Ora non resta che attendere **la prova finale del 17 novembre a Milano** dove i giovani pasticceri cercheranno di conquistare i voti dei componenti di una **giuria internazionale di cui fa parte anche il Meilleur Ouvrier de France Thierry Bamas**. In quell'occasione si conoscerà il nome del primo classificato del Belcolade Award 2023 che avrà la possibilità di partecipare al **Cocoa Trip**, un viaggio in un Paese di origine del cioccolato Belcolade per vedere anche le positive ricadute sugli agricoltori coinvolti nel progetto «Cacao Trace»: un programma per l'approvvigionamento sostenibile del cacao incentrato sulla produzione di un cioccolato dal gusto migliore e in grado di creare al contempo valore economico e sociale per tutti, dai contadini nei Paesi d'origine al consumatore finale.

This entry was posted on Wednesday, October 18th, 2023 at 4:40 pm and is filed under [Alto Milanese, Cucina](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.