

di Padova il mattino

DOMENICA 19 dicembre 1999

Concorsi, affermazioni padovane.

Il dolcissimo Pane del Santo di Paolo Luni

Affermazioni di padovani a concorsi nazionali. Paolo Luni, titolare della pasticceria «Estense» di via Forcellini, si è classificato al terzo posto assoluto nella selezione regionale veneta del Concorso nazionale per maestri pasticceri indetto dalla Distillerie Camel Spa di Povoletto (Udine): l'edizione di quest'anno era denominata «Torta del Giubileo». Paolo Luni ha presentato il dolce «Pane del Santo» composto da un soffice strato di pan dispagna farcito con mandorle tritate, cioccolato fondente e granella di amaretto. Il concorso ha selezionato 20 dolci ideati per il Giubileo.



Paolo Luni