

"Gran Premio della Ristorazione" a Pasticceria Tommasini di Riccione

Attualità - 22 ottobre 2020 - 12:52



Si è tenuta lunedì 5 ottobre scorso, al Grand Hotel Des Bains di Riccione, la cerimonia del Gran Premio internazionale della Ristorazione 2020, inizialmente programmato per il mese di marzo ma posticipato a causa del lockdown.

A ricevere il prestigioso riconoscimento annuale anche Pasticceria Tommasini di Riccione.

Il diploma di valore è stato assegnato per premiare l'offerta di pasticceria con una ricerca costante della massima qualità e con un particolare riferimento ai panettoni artigianali e ai prodotti in vasocottura, come i babà.

Nella giuria di premiazione, guidata dal critico enogastronomico e giornalista Pier Antonio Bonvicini, era presente il Maestro Chef e Pasticciere Luca Montersino che si è complimentato con Pasticceria Tommasini dopo aver assaggiato il Panettone Artigianale.

"Per noi è un onore essere stati premiati, anche quest'anno, con questo prestigioso riconoscimento di settore" ha commentato Francesco Tommasini, "ma soprattutto siamo soddisfatti che la degustazione dei nostri panettoni, avvenuta durante la serata, abbia avuto successo. La felicità che vedo sul volto di chi ha mangiato una delle nostre creazioni è l'aspetto che amo di più del mio lavoro!".

A comporre la commissione d'onore del premio c'erano, tra gli altri, Enrico Derflinger, che è stato chef della Casa Reale inglese e della Casa Bianca e oggi presidente Euro-Toques International, Paolo Teverini, chef di fama internazionale e precursore negli anni '90 della "Cucina Naturale" e la delegata di Rimini dell'Associazione italiana sommelier Nunzia Tesoro.



Pasticceria Tommasini si trova in viale Ceccarini alta, al numero 153, nella cuore della Riccione che vive tutto l'anno.