

## Patrick Bertoni colleziona medaglie

Di red.

*Il giovane chef di Sabbio Chiese ha realizzato un prestigioso dessert che gli è valso, tra le altre ottenute nei mesi scorsi, una medaglia d'argento ai Campionati della Cucina Italiana*

**È giovanissimo**, ma il suo talento per l'arte della pasticceria gli ha già fatto ottenere risultati notevoli.

**Parliamo di Patrick Bertoni**, 21enne di Sabbio Chiese, componente della Nazionale Italiana Cuochi e pasticcere presso l'Antica Cascina San Zago di Salò.

**Reduce da due medaglie d'argento** nella gara dello Street Food a Riva del Garda lo scorso febbraio, il giovane valsabbino ha di recente conquistato una medaglia d'oro e una medaglia d'argento con 89 punti ai Campionati della Cucina Italiana nella categoria "Dessert da ristorazione".

**Il prestigioso dessert**, che Patrick ha chiamato "Claudia" dedicandolo alla sua ragazza, è composto da cremoso cioccolato al latte aromatizzato al caramello, biscotto ovis mollis alla vaniglia, salsa al lampone e passion fruit, cake 4/4 con farina integrale ai frutti di bosco, decorazioni in zucchero isomalto e aria all'acqua di basilico.

DATA DI PUBBLICAZIONE: 01/03/2019 - AGGIORNATO IL 02/04/2025 ALLE 02:00

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 - SISTEMA [GLACOM®](#)