

In festa con Gino, campione dei pasticceri

ERA IL FESTEGGIATO, ma il dolce l'ha portato lui. Ed è stato un bene per tutti gli amici del Club del mercoledì che l'altro giorno hanno festeggiato Gino Fabbri, neo campione del mondo dei pasticceri, arrivato da Veduro di Castenaso a Tizzano di Casalecchio per raccogliere i complimenti di ristoratori, enotecari, vigneron e gourmand nostrani. Sodalizio di amici con la passione della buona tavola riuniti quattro volte l'anno da Gabriele Forni all'ombra del campanile che spunta fra i vigneti della tenuta Visconti di Modrone. **POCHE CERIMONIE**, antipasti, primi e secondi preparati da Roberto dell'Angolo della freschezza, da Ivan Poletti della Cantina Bentivoglio e da Omar Amici della Nuova Roma. Al pasticciare stellato l'omaggio di un pregiato piatto celebrativo subito destinato al servizio di un'ampia scelta di dolci di carnevale. Su tutti preferite le sfrappole lievi, croccanti. Il segreto? «Un goccio di aceto nell'impasto e una frittura leggera, veloce» ha svelato Gino Fabbri. g. m.