

COMUNICATO STAMPA

IL PREMIO CUCCHIAIO DI CRISTALLO VA ALLA PIZZERIA ZEUS DI TREVISO

I migliori chef del tiramisù tra gli esercenti trevigiani sono: Laura Pozzebon e Lucio Callegato

Si è conclusa, con l'assegnazione del premio "Cucchiaio di cristallo" alla pizzeria Zeus di vicolo Avogari, la prima edizione del premio ideato e promosso da Confcommercio Treviso, con la collaborazione di Fipe realizzato nell'ambito della TWC 2021. La pizzeria Zeus aveva già ottenuto un full di segnalazioni da TripAdvisor nel mese di settembre. La premiazione ha seguito gli stessi criteri di valutazione della TWC (valutazione comparata dei principi di esecuzione tecnica, preparazione estetica, intensità gustativa e di equilibrio del prodotto) e si è svolta con il giudizio della giuria popolare. Il direttore di Confcommercio Treviso (in foto) Vincenzo Monaco ha consegnato il premio ai titolari dello storico locale: Laura Pozzebon e Lucio Callegato, che da decenni diletano il palato dei propri clienti con un raffinatissimo tiramisù servito in monoporzione. Il premio è un cucchiaino di cristallo realizzato per l'occasione dal Maestro Varisco. Sul podio sono arrivati anche altri due noti locali: Caffetteria Broli e Antico Caffè di Piazza Pola, rispettivamente al secondo e terzo posto giudicati meritevoli dalla giuria popolare, scelti tra una cinquantina di partecipanti.

L'iniziativa ha messo in gara gli esercenti trevigiani che hanno prodotto, per la prima edizione di questo premio targato Confcommercio Treviso, le proprie ricette, dimostrando la totale padronanza di questo dolce che - di fatto - nei locali della città, si conferma essere il dessert più richiesto.

Confcommercio Treviso, con la collaborazione di Fipe, ha voluto dar vita a questo particolare premio ritenendo il tiramisù non solo un prodotto tipico trevigiano salito, grazie alla TWC, sulla vetta mediatica nazionale e mondiale, ma una forte identità che si adatta in maniera trasversale a tutte le tipologie di locali, siano essi, bar, pizzerie o ristoranti, con l'obiettivo di arrivare ad un percorso di eccellenza che contraddistingua tutti i locali capaci di produrre il "vero tiramisù" con la ricetta tradizionale infallibile a base dei 6 famosi ingredienti: uova, zucchero, savoiardi, mascarpone, cacao, caffè.

Il locale Zeus, ha coltivato negli anni la passione per questa ricetta, producendo un tiramisù in monoporzione morbido e cremoso che al termine della pizza diventa un abbinamento irrinunciabile.

"Accogliamo con orgoglio questo riconoscimento" - hanno affermato i due titolari "abbiamo imparato questa ricetta dalla nonna, una trevigiana doc, siamo arrivati alla formula in monoporzione, utilizziamo prodotti sani e a km zero, manteniamo da sempre la stessa semplicità con cui l'abbiamo appresa. L'abbiamo fatto diventare la nostra tradizione".

Treviso, 27 ottobre 2021