

Patrick Bertoni, campione Italiano di pasticceria

Di Faozia e Gianluigi

Grande successo professionale per il giovanissimo chef Patrick Bertoni, ex-studente Perlasca di Idro, che è diventato Campione d'Italia, dopo aver partecipato al "Campionato della cucina italiana", svoltosi a Montichiari dal 18 al 21 Marzo scorso

Patrick è riuscito ad aggiudicarsi la medaglia d'oro con 91,25 punti il 20 Marzo e il Titolo di Campione, il giorno seguente, con un punteggio maggiore rispetto a tutti gli altri partecipanti.

Il piatto della vittoria è **5 Sapori a Primavera con tris di panne cotte**: il primo a base di cioccolato bianco e passion fruit, il secondo di cioccolato al latte e caramello e il terzo di cioccolato fondente e polvere di rosmarino.

Con questa proposta Patrick ha voluto esaltare i 5 sapori, dal piccante all'amaro, dal salato al dolce, passando attraverso altre consistenze come salsa al lampone, meringhette al lampone, arial al lampone, spongi cake al pistacchio, neve alla nocciola e pumble al cacao e sale.

Con questo riconoscimento ha la possibilità di entrare a far parte della Nazionale Italiana Junior. Un bel traguardo, ma il giovane chef sa che ci sarà molto da imparare e che dovrà fare sacrifici per dimostrare il suo talento, ma sarà tempo speso bene.

La sua grande passione - dice Patrick- è nata quando era piccolo, guardando la mamma fare dolci in cucina.

A scuola ha imparato molte cose grazie al contributo di professori di grande spessore professionale, oltre che culturale, tra i quali ricorda con profonda stima lo Chef Prof. Dino Filippi, che lo ha sempre seguito con attenzione ed affetto e lo ha messo nelle condizioni di dare sempre il meglio.

Ora Patrick è pasticciere al Ristorante Antica Cascina San Zago di Salò, dove è approdato alla fine di uno stage effettuato al Ristorante "Rose e Sapori", il cui direttore lo ha poi messo in contatto con l'illustre Chef Carlo Bresciani.

Messo alla prova sul campo, Patrick è stato definitivamente assunto e ora collabora con Alberto, il figlio di Bresciani.

A tutti gli studenti appassionati di cucina come lui, il Campione Italiano dice:

"Affrontate la scuola con serietà, raggiungete il diploma e non fermatevi alle prime proposte. Le opportunità vanno cercate e valutate, soprattutto vi devono muovere la passione e la voglia di crescere. Solo così avrete successo."

Bravo Patrick, il Perlasca è fiero di te!

Faozia e Gianluigi II A AFM