

## Il cioccolato nel sangue dei Buosi

**Pubblicato:** Mercoledì 21 Marzo 2018



Metti insieme cacao, pistacchio, croccante al sesamo, crema alla ciliegia e per finire un pizzico di pepe fresco dal Giappone e il gioco è fatto. Per vincere un premio prestigioso però non bastano i buoni ingredienti, ma le abili mani e la creatività di un giovane come **Andrea Buosi**.

È vero che buon sangue non mente, visto che il ragazzo arriva da una famiglia di pasticceri che nel tempo sono diventati veri artisti in materia.

Due mesi fa, dopo una selezione con più tappe, Andrea è andato a Rimini a giocare la finale con altri dieci professionisti. E alla fine ha vinto. È arrivato primo con una giuria molto calorosa vista la sua prima esperienza e la giovane età.



“Non me l’aspettavo anche perché ero il più giovane e avevo partecipato quasi per caso. È stata una bellissima esperienza e ora sono contento di andare a fare il tour in Vietnam che era il premio del concorso”.

Nella storica pasticceria di Venegono Superiore si fa festa. Andrea e suo papà Denis accolgono le tante persone accorse per assaggiare la torta al cioccolato che ha vinto. Tra loro sono presenti anche i comunicatori della **Puratos**, la società specializzata in prodotti di pasticceria che ha organizzato il premio.

“The Ultimate Chococake Award – come si legge sul [sito ufficiale](#) – è il concorso delle torte al cioccolato promosso da Puratos Italia interamente dedicato a Belcolade. Rivolto a pasticceri e cioccolatieri professionisti di età compresa tra i 18 e i 35 anni, il Chococake Award propone di creare una torta al cioccolato che rispetti determinate caratteristiche in termini di presentazione, gusto e struttura”.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it