



CHOCO ZERO

Via lo zucchero dal cioccolato!

Choco Zero è primo brand italiano interamente dedicato al cioccolato senza zuccheri aggiunti, che unisce la scienza della nutrizione alla tradizione dei maestri cioccolatieri

Nuovo capitolo all’Augustus Hotel & Resort
Esperienza internazionale e tradizione toscana

Chef Leoni Un’anima gourmet in Versilia

di **Chiara Giacobelli**

Il 2025 ha visto il debutto di Edoardo Leoni alla guida della cucina dell’Augustus Hotel & Resort a Forte dei Marmi. L’ingresso dello Chef nello staff segna l’alba di un nuovo capitolo gastronomico in una delle strutture più iconiche della Versilia. Nato professionalmente in contesti di alta ristorazione alberghiera, Leoni ha maturato esperienze in Italia e all’estero, formandosi con maestri d’Oltralpe. «La mia idea di cucina si basa sul rimanere legato alla tradizione e al luogo, con un occhio di riguardo nei confronti del pescato – spiega a QN lo Chef – Nel menù ci sono sia proposte gourmet che una ristorazione più semplice, ma entrambe viaggiano su due

filoni molto simili». Leoni non esita a rievocare sapori che appartengono alla memoria collettiva, come l’agnolotto alla genovese o lo gnocco cacio e pepe con brodetto di triglie, evitando l’effetto spettacolo a favore della sostanza.

La sua cucina si distingue per l’equilibrio tra rispetto del luogo e capacità tecnica: «Il cliente dei nostri hotel di lusso ha la stessa cultura gastronomica di quello di un ristorante stellato. Siamo aperti anche agli esterni, ma dobbiamo in più tenere conto delle esigenze degli ospiti che soggiornano a lungo, e metterci qualcosa di personale per rendere indelebili i loro ricordi». La scuola francese si fa sentire non solo nei riferimenti stilistici, ma anche nell’approccio concettuale; da qui la scelta di inserire piatti come la soupe d’ognions e la crêpe Suzette, quest’ultima preparata al momento e a vista.

L’universo gastronomico dell’Augustus Hotel & Resort si declina in tre principali indirizzi. La Sirena e La Fontana, immerso nel giardino di Villa Pesenti, è il ristorante principale e offre un menù che celebra la costa con l’entroterra toscano, ponendo grande attenzione alle materie prime locali e proponendo due percorsi degustazione: il ‘Sea Experience’ e il più articolato ‘Libera Mente’. Il ristorante Bambaissa, affacciato sulla spiaggia privata dell’Augustus Beach Club, è invece un tempio dell’eleganza balneare, con mise en place sartoriali e piatti come la pappa al pomodoro con astice, che rileggono l’identità toscana in chiave marinara.

Infine, il Daily Menù e il Kids Menù completano l’offerta con piatti snelli, adatti al pranzo e ai più piccoli, confermando l’attenzione del resort verso ogni fascia d’età. Da oltre settant’anni l’Augustus Hotel & Resort rappresenta l’essenza di Forte dei Marmi: un rifugio incastonato tra la pineta, le Apuane e il mare, simbolo di un’eleganza senza tempo che si rinnova generazione dopo generazione. Il primo nucleo, Villa Pesenti, progettata da Osvaldo Borsani negli anni ’30, è oggi il cuore di un complesso articolato che si sviluppa in un raffinato resort diffuso.

Accanto a essa si snodano ville esclusive: l’ultima arrivata, Villa Radici, rappresenta l’apice di un’accoglienza discreta e personalizzata. La filosofia dell’Augustus si basa su alcuni cardini: la privacy, l’esperienza immersiva, la cura del dettaglio. Il Beach Club presenta 74 tende-suite in una spiaggia riservata, piscina salata riscaldata e ristorante gourmet sul mare; non mancano i servizi pensati per il benessere: due piscine, la Day Spa, la fitness room Technogym e un parco botanico. Info su www.augustus-hotel.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sopra,
l’Augustus Hotel
& Resort di Forte
dei Marmi - Villa Agnelli
A sinistra,
Il Bambaissa al mare
A destra,
Augustus Hotel
& Resort - Villa Ala

L’evento dal 10 al 12 ottobre a Treviso. Come candidarsi

Assaggiatori di tiramisù Cercasi giudici ‘buongustai’ per la sfida mondiale



A selezionare i 100 prescelti sarà una commissione ufficiale, che terrà conto della varietà geografica e delle competenze dei candidati
Le candidature apriranno il 13 settembre sul sito della manifestazione

Cercasi giudici... con il cucchiaino in mano. Non è un sogno a occhi aperti per i più golosi, ma un’occasione concreta. Anche quest’anno si cercano 100 assaggiatori pronti a degustare il dolce simbolo della pasticceria italiana, il tiramisù. Le candidature apriranno il 13 settembre sul sito tiramisuworldcup.com, attraverso la compilazione di un form e di un questionario con 15 domande su ingredienti, storia, tecniche di assaggio e norme igienico-sanitarie. Per partecipare occorre essere maggiorenni, appassionati di pasticceria o cucina tradizionale e senza conflitti d’interesse (niente parenti in gara).

A selezionare i 100 prescelti sarà una commissione ufficiale, che terrà conto della varietà geografica e delle competenze dei candidati. L’obiettivo è avere una giuria rappresentativa e imparziale, capace di valorizzare la creatività dei partecipanti e, allo stesso tempo, di premiare il rispetto delle regole fondamentali del “vero” tiramisù. Tra gli elementi più attesi c’è la sfida tra ricetta tradizionale e ricetta creativa, che ogni anno mette in luce quanto un dolce semplice possa reinventarsi con fantasia senza perdere la sua identità.

L’origine del dolce divide da sempre Friuli Venezia Giulia e Veneto, ma sarà proprio quest’ultima regione ad accogliere i prescelti, convocati a Treviso

dal 10 al 12 ottobre per la Tiramisù World Cup 2025, nona edizione della sfida internazionale dedicata al dessert più amato al mondo.

Per tre giorni la città sarà trasformata in un grande laboratorio del gusto, tra gare, eventi collaterali e momenti di incontro aperti al pubblico. I fortunati assaggiatori non solo avranno il privilegio di giudicare le creazioni dei concorrenti, ma vivranno da protagonisti un’esperienza unica che unisce convivialità, tradizione e una sana dose di competizione. Del resto, il tiramisù non è solo un dolce: è un vero ambasciatore della cultura italiana, un piatto capace di evocare ricordi e di mettere d’accordo generazioni diverse. Così, con il cucchiaino in mano e il palato allenato, i giudici diventeranno ambasciatori di una dolcezza tutta italiana, decretando chi potrà fregiarsi del titolo di campione mondiale del tiramisù 2025.

Alla gara si sono già iscritti in moltissimi, tanto che ci sono ancora solamente pochi posti a disposizione. Quest’anno, si registrano già concorrenti provenienti da Argentina, Australia, Canada, Francia, Germania, Gran Bretagna, Irlanda, Malesia, Olanda, Polonia, Scozia, Ungheria e Taiwan. Ovviamente, non mancano i concorrenti italiani, tra cui la predominanza non poteva che essere dal Veneto e dal Friuli Venezia Giulia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA