

# G

## GUSTO

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



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



### CHOCO ZERO

#### Via lo zucchero dal cioccolato!

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

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

## Assaggiatori di tiramisù Cercasi giudici 'buongustaï' 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](http://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