



La miglior schiacciata alla Fiorentina sarà decretata il 25 febbraio

Tra ben 35 pasticcerie di Firenze e provincia, al Teatro della Pergola, una giuria sceglierà quelle che preparano la schiacciata più golosa del 2025

Martedì 25 febbraio alle 10.00, presso il bar storico del **Teatro della Pergola** di Firenze, avrà luogo la finale della XIV edizione del concorso di pasticceria “**La miglior schiacciata alla Fiorentina**”, il più longevo di Firenze e della Toscana (e uno dei più longevi d’Italia).

Dal 2005 l’evento, che fa rientra nel calendario di [Vetrina Toscana](#), mette in competizione le schiacciate delle migliori pasticcerie e forni dell’area metropolitana e, per questo, è considerato il “derby delle pasticcerie fiorentine”.

La miglior schiacciata alla Fiorentina: il programma della finale

Alle 10, breve presentazione della giornata “**2005-2025: buon compleanno Schiacciata alla Fiorentina**” e tavola rotonda dal titolo “**Firenze, la Toscana e le sue dolci tradizioni: come renderle fruibili a livello nazionale ed europeo?**”

”.

Alle ore 11 inizio del concorso con 35 pasticcerie in gara. Alle 12.30, premiazione dei primi 3 classificati e conferimento del premio “**Beppe Pirrone**” alla pasticceria che ha vinto più edizioni. Alle ore 13.00, brindisi finale.



La schiacciata alla Fiorentina con le tipiche decorazioni sulla superficie.

La miglior schiacciata alla Fiorentina: ecco i partecipanti

A fronte – come ogni anno – di oltre 50 richieste di partecipazione da tutta l’area metropolitana (richieste che continuano ad arrivare) sono stati selezionati 35 partecipanti. Alla finale del 25 febbraio saranno presenti i vincitori delle edizioni recedenti, ovvero le pasticcerie **Marisa** (5 medaglie d’oro), **Giorgio, Stefania, Gilli**: sarà pertanto una vera e propria Champions League con le migliori pasticcerie. E trattandosi di Firenze e di Fiorentina perdonate la metafora calcistica!

Qui di seguito la lista **dei 35 partecipanti per Comune di provenienza**:

Bar Gilli (detentore del titolo)	Forno I 3 Pini
Forno Masaccio	Forno Pugi
Pasticceria Batoni	Pasticceria Boutique del dolce
Pasticceria Cesare	Pasticceria Conti

Pasticceria La Fama	Pasticceria I dolci di Patrizio Cosi
Pasticceria Giorgio	Pasticceria Magnolia
Pasticceria Marisa	Pasticceria Pegaso
Pasticceria Rimani	Pasticceria Stefania (Firenze)
Pasticceria Italia (Borgo San Lorenzo)	Pasticceria Marcello (Pontassieve)
Pasticceria Ginella (Grassina)	Pasticceria Beltrami (San Casciano)
Pasticceria Rigacci (Cerbaia)	Pasticceria Pimpina (Cerbaia e Montelupo Fiorentino)
Pasticceria Le Tentazioni (Vinci)	Pandolce (Scandicci)
Gran Caffè	Le Croissant Enri (Sesto Fiorentino)
Biscottificio Belli	Neri Bellesi Bistrot
Pasticceria Vannino (Calenzano)	Caffè Patrizia
Hangar Caffè	Pasticceria TuttoBene (Campi Bisenzio)
Pasticceria Delizia (Poggio a Caiano)	Pasticceria Marcucci (Prato)
Pasticceria Cosi	

Per l'occasione saranno presenti numerose personalità come giurati e ospiti speciali. Al momento confermati: **Stefania Saccardi** (Vice presidente e Assessore agroalimentare della Regione Toscana), **Jacopo Vicini** (assessore allo sviluppo economico del Comune di Firenze), **Francesco Bechi** (presidente di Federalberghi), **Luisanna Messeri** (chef in numerose trasmissioni tv Rai e Sky), **Guido Guidi** (fondatore della Guido Guidi Ricevimenti). E ancora: **Luca Alves** (event manager del Consorzio Vino Chianti), **Paolo Sacchetti** (vicepresidente dell'Associazione Nazionale Pasticceri), **Gabriella Mari** (preside facoltà universitaria Accademia di Arti culinarie "Cordon Bleu Firenze"), **Francesca Lascialfari** (preside Istituto Alberghiero Saffi), **Mary Campagna** (presidente Associazione Cuochi Fiorentini). Più numerose altre in via di definizione.

Storia del concorso

La prima edizione de "**La miglior schiacciata alla Fiorentina**" nacque nel lontano 2005 da un'idea dello chef **Massimo Cortini** insieme all'amico giornalista **Beppe Pirrone**, anche noto come Otto Slupinski. L'idea fu bissata due anni dopo con "**La miglior schiacciata con l'uva**".

Dopo 7 edizioni svolte in varie sedi (tra cui il Teatro della Pergola) e il coinvolgimento di altri amici simbolo della "fiorentinità" (come Guido Guidi), alla morte di Beppe-Otto il concorso fu sospeso fino al 2019 con l'ingresso di **Maurizio Melani**, altro giornalista e docente di comunicazione/marketing.

Con la nuova formazione, hanno preso forma tutti gli altri concorsi legati alle dolci tradizioni locali ("**Pan di ramerino – Il Medioevo fiorentino**", "**Lo zuccotto – Il Rinascimento in tavola**", "**Budino di riso – Il dessert fiorentino**", "**Cantuccio classico**") ed è nato il **Festival delle pasticcerie**, un contenitore di oltre 150 pasticcerie/forni dell'area metropolitana con il duplice obiettivo di valorizzare i prodotti della dolce tradizione, molti dei quali con un'origine che si perde nella tradizione etrusca o rinascimentale, e di provare a dare visibilità a livello nazionale e

internazionale alle migliori pasticcerie del territorio.

Data di creazione

07/02/2025

Autore

curradi-delbimbo