



È una studentessa la più brava a preparare il Pandolce genovese basso

**La prima edizione del Campionato dedicato a uno dei dolci tipici della Liguria ha decretato la vittoria di Elisa Vittoria Cevasco, allieva dell'alberghiero Marco Polo di Genova**

La prima edizione del **Campionato di Pandolce genovese basso** è stata un successo travolgente, con **Elisa Vittoria Cevasco** che si è aggiudicata il titolo di campionessa. L'evento, organizzato da **Confcommercio Genova** e **CNA Liguria**, ha visto la partecipazione di ottantasette concorrenti provenienti da tutta la Liguria.

**Campionato di Pandolce genovese basso: chi ha vinto**

La gara si è svolta nei locali del [Mercato Orientale di Genova](#), dove i concorrenti hanno dedicato una giornata intera alla preparazione del **tipico dolce ligure**. Successivamente, i finalisti si sono trasferiti al **Palazzo della Borsa** per partecipare alle ultime sfide, che avrebbero decretato il vincitore del miglior pandolce preparato.

**Elisa Vittoria Cevasco**, una giovane studentessa del Marco Polo, è stata visibilmente incredula ed emozionata nel momento in cui è stata annunciata come campionessa.

«Ringrazio il mio professore che mi ha fatto provare e riprovare la ricetta. Ebbene sì, da grande voglio diventare Maestra di Pasticceria», ha commentato entusiasta la vincitrice.



Elisa Vittoria Cevasco

Al secondo posto si è classificata **Tea Orizio**, che ha gareggiato insieme alla madre, mentre il terzo posto è stato assegnato ex equo ad **Albina Deiana** e **Francesco Maria Molinari**.

Durante la competizione, i partecipanti hanno dimostrato una **grande varietà di approcci** alla preparazione del **Pandolce genovese basso**. Alcuni hanno seguito fedelmente le ricette tradizionali tramandate da nonne, zii e suoceri, mentre altri hanno preferito attenersi al procedimento ufficiale. Se per qualcuno la competizione è stata affrontata principalmente per divertimento, altri hanno mantenuto la ferma convinzione di poter vincere fino alla fine.

---

Tra i partecipanti, anche una **cuoca di 98 anni**, la signora Ilda, che ha dimostrato grande passione per la preparazione del pandolce.

## Una giuria di esperti ed autorità

La giuria pubblica, composta da giornalisti, food blogger e autorità cittadine, ha avuto il compito di **decretare il vincitore assaggiando i pandolci**. Questa giuria ha valutato i dolci che erano stati precedentemente valutati da una giuria tecnica, composta dai pasticceri dell'[Associazione Pasticcerie FEPAG FIPE](#)-Confcommercio Genova e di CNA Liguria.

## La dedica a Paolo Odone della prima edizione

La prima edizione del campionato è stata dedicata alla memoria del presidente della Camera di Commercio **Paolo Odone**, deceduto la scorsa primavera. Odone era un grande estimatore del pandolce e, ogni anno, in occasione del Natale, omaggiava i suoi amici più cari con un pandolce da lui personalmente prodotto, accompagnato da una foglia di alloro portafortuna per l'anno a venire.

I **premi per i primi tre classificati** consistono in forniture messe a disposizione dagli sponsor. Inoltre, il vincitore riceverà anche una prestigiosa alzatina in ceramica offerta dalla ceramista **Cinzia Scarnecchia** di Artigiani in Liguria.

L'evento ha visto anche la partecipazione degli studenti dell'Istituto Marco Polo, che hanno supportato la competizione insieme ad altri numerosi sponsor. Ai premiati forniture di materie prime, attrezzature e parte dei premi che verranno consegnati ai primi tre classificati.



La signora Ilda, cuoca di 98 anni, è stata una delle concorrenti del Campionato.

**Data di creazione**

20/11/2023

**Autore**

marco-benvenuto