

“Ronaldomania”, nasce a Genova la brioche CR7

di **Fabrizio Cerignale**

11 Luglio 2018 - 16:01



Genova. È una pastafrolla molto particolare l'ingrediente segreto della brioche CR7, creata dalla pasticceria "Poldo" di Genova Pontedecimo, in omaggio al nuovo acquisto della Juventus. A realizzarla Francesco Crocco, pasticcere appassionato di sport, che ha deciso di fare un dolce completamente nuovo, proprio da dedicare al campione.

“L'idea è nata con l'arrivo di Ronaldo nel nostro campionato - spiega Crocco - che è una grande notizia per tutti gli sportivi, e per questo ho deciso di fare un dolce dedicato a questo top player a livello mondiale”. Da qui un lavoro di ricerca proprio sulla pasticceria portoghese che ha portato all'ispirazione di questa nuova brioche.

“La forma, ovviamente, è rotonda, in omaggio al mondo del calcio e abbiamo anche un ingrediente segreto, che caratterizza questa brioche, e che ho mutuato da un dolce tipico portoghese, il pasteis de nata. Il dolce è farcito con cioccolato bianco e una crema speciale di nocciole, che vuole richiamare proprio il Piemonte e Torino”.

La nuova brioche “CR7” sarà presentata sabato e, da lunedì, sarà disponibile in tutta la rete di locali che distribuiscono i prodotti di questa pasticceria.