

Rieti

Rieti, il Premio di "maestro pasticcere"

di Sabrina Vecchi

2 Minuti di Lettura

martedì 6 ottobre 2026, 00:10



Articolo riservato agli abbonati premium



Aggiungi ai preferiti



Discover



Condividi

RIETI - Sono stati consegnati, nella sala Mechelli del Consiglio regionale del Lazio, i riconoscimenti al merito del Leone d'oro, Gran premio internazionale di Venezia, che hanno visto come protagoniste le eccellenze del Lazio.

I destinatari. Tra le tante realtà a cui il presidente del Leone d'oro, Sileno Candelaresi, ha consegnato l'attestato di "Riconoscimento al merito come maestro pasticcere", anche Massimo Grillotti della pasticceria Cristallo di Rieti.

La cerimonia ha avuto come protagoniste le eccellenze del Lazio, rappresentative di diversi ambiti della regione.

La testimonianza. «Sono davvero onorato di ricevere questo premio come riconoscimento per la mia professionalità», ha detto Grillotti, sottolineando il valore che il premio ricopre anche nell'ambito della solidarietà: «Mi ha regalato grande emozione - ha proseguito Grillotti - il sostegno che avete dimostrato nei confronti dei malati oncologici, come sono stato anch'io. Ci tenevo anche a sottolineare che la mia attività di pasticceria è vicina a un'associazione del nostro territorio, l'Alci "Giorgio e Silvia", che si occupa delle esigenze dei malati e delle loro famiglie. Ringrazio particolarmente Laura Marciani, grande amica e professionista, e chi mi ha tributato questo premio».

adv



La cerimonia. A fare gli onori di casa, il vicepresidente del Consiglio regionale del Lazio, Pino Cangemi: «Una manifestazione importante che siamo onorati di ospitare - ha osservato Cangemi - una vetrina straordinaria per le eccellenze della nostra Regione, dagli imprenditori al settore sociale, alla medicina, al giornalismo, alla gastronomia, ai tanti prodotti tipici delle nostre terre. Questo è il cuore pulsante del processo legislativo del Lazio: aprire la nostra sede ha un significato profondo, per stimolare le energie più positive, i migliori tra i migliori».

La delegazione. Massimo Grillotti, insieme allo staff della sua pasticceria, è stato inoltre tra i recenti premiati della delegazione di Rieti dell'Accademia italiana della cucina, ricevendo il Premio Dino Villani 2026 per il dolce "Il dolce...cantico", ispirato all'opera francescana nel Reatino. Insieme all'Associazione provinciale cuochi di Rieti, il pasticcere ha anche partecipato, insieme alla delegazione reatina, al viaggio in Spagna per il gemellaggio tra Rieti, Fanjeaux (Francia) e Caleruega (Spagna), nel segno della comunanza con la figura di San Domenico di Guzmán. Apprezzatissima dagli ospiti europei la sua "Mimosa di Adelmo", dolce nato proprio a Rieti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LEGGI ANCHE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218-IT0AJE