

VEGÂTEAU 2026: VINCE MISCAKE DI MARCO CESARE MEROLA

LAV: A BERGAMO SI CHIUDE IL CONTEST NAZIONALE DI PASTICCERIA 100% VEGETALE CHE DIMOSTRA COME L'ASSENZA DI INGREDIENTI ANIMALI NON TOLGA NULLA AL GUSTO, ANZI SUPERI LA TRADIZIONE PER PRECISIONE E CREATIVITÀ

Una torta che sembra una pizza, un cornicione profumato di forno, agrumi, pomodoro del Piennolo e bergamotto. **Miscake di Marco Cesare Merola, della pasticceria Contemporanea di Caserta, conquista Vegâteau 2026, il contest nazionale di pasticceria 100% vegetale promosso da LAV con il supporto di Funny Veg, con main sponsor The Bridge, sponsor Hoplà Idee Veg e supporter Vandemoortele.**

La finale, ospitata a Bergamo, registra il sold out di pubblico e per quasi due ore trasforma la pasticceria vegetale in uno spettacolo da seguire, capire e assaggiare. Sul palco, i finalisti raccontano la ricerca dietro i propri dolci e spiegano tecniche e scelte di lavorazione. A condurre Donato Ceci, campaigner di Vegâteau, e Martina Maccagni, volontaria LAV, che accompagnano la platea dentro le dieci creazioni in gara.

Non è una semplice degustazione: si partecipa, si assaggiano tutti i dolci e si osserva da vicino il lavoro dei pastry chef. Alcune persone vengono inoltre estratte a sorte e formano la giuria popolare, chiamata a esprimere il proprio giudizio accanto alla giuria tecnica. In sala è presente anche Gianluca Felicetti, presidente LAV, che sostiene il valore di un concorso capace di portare il 100% vegetale nel cuore dell'alta pasticceria.

"Vegâteau - afferma Gianluca Felicetti - è una bellissima iniziativa: dimostra come la pasticceria, considerata uno dei settori più complessi nella trasformazione da un'alimentazione onnivora a una 100% vegetale, può diventare un punto di forza per proporre un mondo più giusto, capace di tutelare gli animali, l'ambiente e anche la salute".

Al primo posto si classifica Miscake di Marco Cesare Merola, Contemporanea, Caserta. Il dolce nasce da un percorso di ricerca sulla cheesecake e sulla sostituzione funzionale degli ingredienti di origine animale. L'illusione visiva riproduce una pizza, con un cornicione ottenuto attraverso un'infusione notturna di pizza cotta, pensata per restituire le note aromatiche della crosta appena sfornata. La composizione comprende streusel agli agrumi, madeleine agli agrumi, cremoso al limone, bergamotto e mandarino, oltre a un confit di fragola, pomodoro del Piennolo e bergamotto.

"Il veganesimo - commenta il Maestro APEI Marco Pedron, presidente della giuria - non è una scialuppa di salvataggio dove, per cambiare gli schemi, basta arrangiarsi. Servono tecnica, dedizione ed esperienza. In Miscake troviamo semplicità, visione e tanta tecnica, tradotta in un gusto accessibile e immediato".

Per **Marco Cesare Merola**, Vegâteau rappresenta anche un passaggio concreto per il proprio lavoro: ***"Il nostro pubblico non conosce ancora Miscake in versione vegana. La presento in anteprima a Vegâteau e dalla prossima settimana sostituisce la tradizionale. La mia intenzione è aumentare le referenze 100% vegetali; le persone le chiedono. Quando mi rendo conto che l'opzione vegana è quasi del tutto simile a quella originale, penso: perché non lasciarle spazio?"***.

Il secondo posto va a Ricordo d'autunno di Alessia Andrea Veronesi, Cake on the road, Livorno Ferraris, in provincia di Vercelli. Il dolce riceve anche il Premio della giuria popolare. Terzo classificato è Incanto d'Estate di Simone Giavi, KoSidolce, Noale, in provincia di Venezia.

Valentina Faraone Responsabile Ufficio Stampa
m +39 329 0398535 t +39 06 44 61 220 mail v.faraone@lav.it

Lucrezia Quadri Press Office Assistant
m +39 3425700226 mail l.quadri@lav.it



Accanto al podio, la finale assegna i riconoscimenti delle testate media partner:

- Italia a Tavola premia *Fiore di Noemi* di Gaetano Billitteri, Matteotti Cafè, Palermo;
- Dolcesalato sceglie *Come al cinema* di Filomena Mangione, Sweets Home Lab, Mezzago, in provincia di Monza e Brianza;
- Il premio Il Pasticcere e Il Gelatiere va a *Evergreen* di Gianluca Colombo, Pasticceria Colombo Gianluca, Solbiate Olona, Varese;
- Pasticceria Internazionale assegna il riconoscimento a *Basil* di Michele Granuzzo, Black Sheep, Trento.

Un ringraziamento speciale ai giurati: Marco Pedron (APEI – Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana), Alberto Lupini (Italia a Tavola), Alessandra Sogni (Il Pasticcere e Il Gelatiere), Dario Beluffi (Sementis Bakery), Fabiola Cantaluppi (Dolcesalato), Fabio Marmorio (FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria) e Rossella Contato (Pasticceria Internazionale/ Alimenti Funzionali), che sono i rappresentanti dei media partner e dei partner, che hanno gentilmente supportato Vegâteau 2026, assieme a CONPAIT Pasticceri d'Italia, CAPAB – Consorzio Artigiani Pasticceri Bergamaschi e CPA – Consorzio Pasticceri Artigiani di Brescia e Provincia.

Valentina Faraone Responsabile Ufficio Stampa

m +39 329 0398535 t +39 06 44 61 220 mail v.faraone@lav.it

Lucrezia Quadri Press Office Assistant

m +39 3425700226 mail l.quadri@lav.it



DALLA PARTE
DEGLI ANIMALI