

Quali sono i migliori cioccolatini italiani?

written by Redazione
30 Gennaio 2019



Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, dalle praline al cioccolato alle colombe alle torte alla crema: 80 dei più bravi pasticceri provenienti da tutta Italia a duello a colpi di glasse, cioccolato e ingredienti a sorpresa.

Dal 24 al 27 Febbraio presso la Fiera del Tirreno CT di Marina di Carrara, prende il via l'evento "I Migliori dolci Italiani 2019" indetto dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC): tre giorni all'insegna della dolcezza e dell'arte della pasticceria durante i quali i concorrenti

dovranno dare il meglio di sé cimentandosi in quattro diverse specialità: realizzare la Miglior Pralina, Miglior Colomba, Miglior Gelato al cucchiaino e Miglior Monoporzione. Nell'ultima giornata, infine, verrà stilata la lista delle migliori pasticcerie d'Italia.

“Eleggere i migliori dolci italiani ha lo scopo di mantenere alta la bandiera dell'alta pasticceria italiana - afferma il Presidente della FIPGC Roberto Lestani. Tutti i partecipanti saranno messi a dura prova e dovranno realizzare al meglio dolci e gelati della tradizione italiana. Dall'accostamento degli ingredienti alla precisione nelle forme all'equilibrio del risultato finale, ogni dettaglio sarà fondamentale per conquistare il voto della giuria”.

Ogni singolo pasticcere dovrà così realizzare un dolce che rispetti la tradizione e che al tempo stesso contenga elementi di innovazione capaci di stupire i giudici. Non verrà data nessuna linea guida e nessun tema, a vincere saranno l'estro, la creatività e la competenza del singolo ma anche la capacità di rispettare tempi, la propria pulizia e quella del piano di lavoro, l'accuratezza nella scelta degli ingredienti.

A decretare i vincitori delle quattro categorie in gara sarà una giuria attenta e scrupolosa composta dall'Equipe Eccellenze FIPGC (i migliori pasticceri riconosciuti nel panorama mondiale) e dagli attuali Campioni del Mondo di Pasticceria e Cake Design come Matteo Cutolo, Enrico Casarano, Giuseppe Russi, Fabio Orlando e Claudio Mosca, che valuteranno l'estetica, il gusto e la texture di ogni singola preparazione.

In palio le ambite medaglie d'oro, argento e bronzo FIPGC per chi saprà convincere la giuria del proprio talento e della propria professionalità.

Ma non è finita qui, nei giorni in cui Carrara sarà la capitale della pasticceria, verranno anche nominate le migliori pasticcerie, gelaterie e cioccolaterie d'Italia. Oltre 300 pasticcerie concorrenti si contenderanno il titolo “Top Quality” FIPGC,

un certificato che testimonia l'alta qualità dell'esercizio in tutte le sue forme: la selezione delle materie prime, la varietà dell'offerta, le tecnologie, il tipo di macchinari utilizzati in laboratorio ma anche l'accoglienza, la gentilezza e la disponibilità del personale nella forza vendita.

Verrà premiata solo l'eccellenza, controllata e certificata in ogni minimo particolare.

La commissione, composta dai professionisti del settore FIPGC, assegnerà così solo alle migliori pasticcerie il famoso riconoscimento della Frusta d'oro, d'argento o bronzo: un certificato di altissima qualità da esporre all'interno del proprio punto vendita.

Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/>

Sarà possibile seguire il concorso dei migliori dolci italiani 2019 e Top Quality anche in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria:

<https://www.facebook.com/fipfederazionepasticceria/>

La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia.



