

10 Gennaio 2018

Campionati italiani di pasticceria, a Massa Carrara dal 25 febbraio il più dolce dei tornei

La Fiera del Tirreno ospita la nuova edizione del concorso nazionale organizzato dalla Federazione Pasticceri. 80 i professionisti in gara: i migliori entreranno nella squadra nazionale



80 pasticceri scendono in campo per sfidarsi nel più dolce dei tornei.

Dal 25 al 28 febbraio 2018 si terranno presso la Fiera del Tirreno di Massa Carrara i Campionati Italiani di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria e i Campionati Italiani di Cake Design organizzati e diretti dalla Federazione Internazionale

Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria. Due campionati per quattro giorni di alta pasticceria, tra creazioni originali, accostamenti inediti, tecniche all'avanguardia e tutto il talento dei migliori interpreti dell'arte pasticceria, che si contenderanno l'ambita Coppa. Non solo: i vincitori avranno la possibilità di entrare a far parte della Nazionale Italiana di Pasticceria che parteciperà ai Mondiali nel 2019. "I Campionati Italiani rappresentano l'occasione perfetta per mettere alla prova il talento e la creatività dei migliori pasticceri e cake designer del nostro paese - afferma il Presidente della FIPGC Roberto Lestani. I partecipanti saranno messi a dura prova e dovranno realizzare delle vere e proprie opere d'arte, saranno valutati anche nel più piccolo dettaglio: dalle tecniche utilizzate agli ingredienti, dalla pulizia del piano di lavoro al tempo impiegato. Ogni particolare può essere determinante: solo così si possono scegliere i migliori pasticceri e cake designer di tutta Italia" I maestri pasticceri italiani dovranno mettere in mostra tutto il proprio talento e tutta la propria abilità realizzando un dolce secondo la specialità scelta tra tre opzioni differenti al momento dell'iscrizione: - Scultura in cioccolato e praline - Scultura in zucchero e dessert al piatto - Scultura in pastigliaggio e torta moderna Tre diverse categorie per le tre diverse specialità che saranno poi protagoniste dei Mondiali 2019. Ogni giorno sarà eletto un vincitore per ognuna di queste categorie, e i tre vincitori assoluti formeranno la nazionale italiana. Il quarto giorno sarà la volta dei cake designer, dovranno realizzare opere mai viste prima in pasta da zucchero e glassa. A giudicare il talento, la creatività e ogni aspetto delle opere presentate sarà una giuria molto attenta ed esigente, composta dai campioni che hanno vinto le precedenti edizioni dei Campionati FIPG e dai professionisti dell'Equipe Eccellenza Italiana ed Internazionale FIPGC. Vincere la Coppa Italia sarà solo il punto di partenza, perché proprio da lì inizierà la vera sfida: la preparazione per i Mondiali. Ci vorranno infatti mesi e mesi di allenamenti serrati, studio di nuove tecniche, prove e perfezionamento continuo, e soprattutto impegno per creare lo spirito di squadra per affrontare al meglio i Campionati Mondiali del 2019. Sarà possibile seguire i campionati italiani 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. Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/>