

Comunicaffè

Il caffè è stato il tema del campionato di pasticceria per gli istituti alberghieri

5 dicembre 2018



NAPOLI – Giovani maestri di pasticceria, ma anche di caffè. Stiamo parlando di Simona Liberini e Cristian Beducci, i due studenti dell'istituto superiore Adriano Tilgher di Ercolano che hanno vinto il Campionato nazionale di pasticceria rivolto agli istituti alberghieri d'Italia. A promuovere la competizione, la Fipgc (Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria), in collaborazione col Miur (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca).

I due giovani campani si sono imposti sui ragazzi dell'istituto Giolitti Bellisario Paire di Mondovì e dell'istituto di Montagnana.

Teatro della competizione, che si è svolta dal 20 al 22 novembre, l'istituto alberghiero Pellegrino Artusi di Riolo Terme.

In lizza, 60 giovani talenti della pasticceria italiana, in rappresentanza degli istituti alberghieri di tutto il paese, che si sono sfidati a colpi di cioccolato, glassa, pan di Spagna e caffè.

E a risultare decisiva stata proprio la prova durante la quale i concorrenti hanno dovuto presentare la loro interpretazione di una torta a base di caffè, che quest'anno è stato scelto come tema e ingrediente principale dell'intero campionato.

Simona e Cristian hanno presentato una torta in cui il gusto del caffè si sposava a una impeccabile tecnica realizzativa. E lo stesso è accaduto per il loro pezzo artistico.

Riconoscimenti anche ai giovani rappresentanti dell'istituto Federico di Svevia di Termoli, premiati per la miglior torta. E agli esponenti dell'istituto Buonarroti di Fiuggi, per il miglior pezzo artistico.

In giuria, i maestri pasticceri Cinzia Iotti, Matteo Cutolo, Giuseppe Russi, Tamer Mohamed Zein, Cesare Sciambarruto e Giuseppe Colangelo, oltre ai rappresentanti del ministero.

<https://www.comunicaffe.it/il-caffe-e-stato-il-tema-del-campionato-di-pasticceria-per-gli-istituti-alberghieri/>