



## AL VIA I CAMPIONATI ITALIANI DI PASTICCERIA, GELATERIA, CIOCCOLATERIA E CAKE DESIGN

*Oltre 100 pasticciere e cake designer si sfidano a colpi di cioccolata e zucchero per vincere la Coppa di Pasticceria e Cake Design e accedere ai Mondiali del 2019*

**Milano, gennaio 2017.** 100 pasticciere scendono in campo per sfidarsi nel più dolce dei tornei. Dal **25 al 28 febbraio 2018** si terranno presso la **Fiera del Tirreno CT 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 pasticciere 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 pasticciere e cake designer di tutta Italia"*

I maestri pasticciere 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/>



*Federazione Internazionale  
Pasticceria  
Gelateria Cioccolateria*

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/>

Ufficio stampa: **Kwords** | Tel. 02.45486501 - Paola Vernacchio | [p.vernacchio@kwordsmilano.it](mailto:p.vernacchio@kwordsmilano.it) | cell. 334.6766252