

(<http://www.igeasantimo.it>)

Giovedì 06 Dicembre 2018 - 8:00

(<https://www.youtube.com/c/QuotidianoRomaOfficial>)

(<https://plus.google.com/+QuotidianoRomaOfficial>)

(https://twitter.com/quotidiano_roma)

(<https://www.facebook.com/Quotidiano.Roma>)



(https://issuu.com/ilroma/docs/mann_04_ok)
archeologico nazionale di napoli



(https://issuu.com/ilroma/docs/mann_04_ok)



LOGIN (/user) / REGISTRATI (/user/register)

CRONACA
(/TAXONOMY
(TERM/13))

I pasticceri del futuro sono due studenti di Ercolano (/news/cronaca/i-pasticceri-del-futuro-sono-due-studenti-di-ercolano)





Si chiamano Simona Liberini e Cristian Beducci e hanno vinto il Campionato nazionale di pasticceria rivolto agli istituti alberghieri d'Italia



ERCOLANO. I pasticceri del futuro si chiamano Simona Liberini e Cristian Beducci e sono due studenti dell'istituto d'istruzione superiore Adriano Tilgher di Ercolano. Grazie alla loro abilità e alla loro fantasia sono risultati vincitori del **Campionato nazionale di pasticceria rivolto agli istituti alberghieri d'Italia** promosso dalla **FIGGC** (Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria) in collaborazione col **MIUR** (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca). I due giovani campani hanno prevalso di un soffio sul team dell'istituto Giolitti Bellisario Paire di Mondovì (Cn) e su quello dell'istituto di Montagnana (Pd). «Siamo estremamente soddisfatti per la collaborazione con il Ministero che ha sposato a pieno il nostro progetto - ha dichiarato **Roberto Lestani**, presidente

Internazionale della FIPGC - investire nei giovani significa dare fiducia al futuro. E la pasticceria è un'eccellenza italiana che trova nel mondo sempre più riconoscimento nel mondo». Svoltosi presso l'istituto alberghiero Pellegrino Artusi di Riolo Terme (Ra) dal 20 al 22 novembre, il Campionato ha visto all'opera i 60 migliori giovani talenti della pasticceria italiana, a rappresentare gli istituti alberghieri di tutta Italia, che si sono sfidati a colpi di cioccolato, glassa, pan di Spagna e... caffè. A risultare decisiva, infatti, è stata la prova durante la quale i rappresentanti degli istituti alberghieri hanno dovuto presentare la loro interpretazione di una torta moderna proprio a base caffè, che quest'anno è stato scelto come tema e ingrediente attorno al quale è ruotato l'intero campionato. Simona e Cristian hanno presentato una torta capace di interpretare al meglio il caffè e in cui il gusto si sposava a una grande tecnica realizzativa. E lo stesso è accaduto per il loro pezzo artistico. Riconoscimento particolari sono andati ai giovani rappresentanti dell'istituto Federico di Svevia di Termoli che hanno presentato quella che è stata considerata la miglior torta e agli esponenti dell'istituto Buonarroti di Fuggi per il miglior pezzo artistico. Le prove della tre giorni di Riolo Terme hanno messo a dura prova la capacità dei giovani pasticciieri nel dosare gli ingredienti al milligrammo, nel rispettare le diverse temperature, nel comporre in maniera originale il cosiddetto pezzo artistico (normalmente fatto di cioccolato o di zucchero), che è da sempre considerata la prova regina di fronte alla giuria. Quest'ultima, composta dai maestri pasticciieri Cinzia Iotti, Matteo Cutolo, Giuseppe Russi, Tamer Mohamed Zein, Cesare Sciambarruto e Giuseppe Colangelo e da rappresentanti del MIUR, ha potuto toccare con mano l'alto livello dei pasticciieri in erba del Belpaese, Giuseppe Colangelo, Anna Firinu in rappresentanza del MIUR. «Siamo orgogliosi del livello raggiunto dai giovani delle scuole alberghiere - ha spiegato **Maurizio Santilli**, responsabile nazionale della Federazione Italiana Pasticceria per gli istituti alberghieri - ma siamo ancor più consapevoli dell'importanza della formazione per il futuro dei professionisti del mondo della pasticceria. Si tratta di un settore che sta vivendo una grande vivacità. I giovani, sia al nord che al sud, lo vedono sempre più come un mestiere attraente che mette assieme creatività e personalità. Senza dimenticare la precisione e lo studio di discipline scientifiche. La conoscenza della matematica e della chimica sono alla base del lavoro di ogni bravo pasticciere».

🕒 18:49 27/11

CONDIVIDI     <https://www.addtoany.com/share?url=http%3A%2F%2Fwww.ilroma.net/news/cronaca/i-pasticciieri-del-futuro-sono-due-studenti-dercolano-roma>
 (non funziona)
 TITLE=I%20PASTICCIERI%20DEL%20FUTURO%20SONO%20DUE%20STUDENTI%20DI%20ERCOLANO%20%7C%20ROMA)

Inserisci un commento

Il tuo nome

Oggetto:

Comment *

Salva