



GLI EMIRATI ARABI VINCONO I CAMPIONATI MONDIALI DI CAKE DESIGN FIPGC

Secondo posto per USA, terza la Polonia. Premio speciale per Italia, che vince per la Miglior Torta da Esposizione. Premio speciale della critica allo Sri Lanka

Milano, 25 ottobre 2017. Si chiama Jade Saducas e con la sua creazione ha portato gli Emirati Arabi Uniti sul più alto gradino del podio dei Campionati Mondiali di Cake Design, organizzati dalla FIP, Federazione Internazionale Pasticceria, nell'ambito di Host Milano, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale. Con una spettacolare realizzazione a base di pasta di zucchero e pan di Spagna, in cui un veliero spagnolo e un tradizionale macinino volteggiano intorno a un timone, ha raccontato il viaggio nel mondo del caffè e del cacao.

Al secondo posto si è piazzata l'artista degli USA, Bryson Perkins, che ha realizzato una spettacolare composizione rappresentante una sorta di isola vulcanica caraibica, con tanto di flora e fauna perfettamente riprodotta in pasta di zucchero. Dal cono del vulcano "erutta" una rappresentazione allegorica al femminile del trionfo del cioccolato.

Terza assoluta la Polonia: Jowita Woszczynska ha realizzato una composizione che evoca un giardino fantastico, popolato da elfi e fate, rappresentante una sorta di paradiso onirico del cioccolato e caffè. I tre vincitori hanno a sorpresa battuto alcune delle più blasonate squadre del mondo, come Francia e Svizzera, che in fatto di manipolazione di cioccolato e zucchero hanno una fortissima tradizione.

Premio speciale per l'Italia, detentrici del titolo, che vince il titolo di Miglior Torta da Esposizione, e per Trinidad e Tobago, che vince il titolo per il Miglior Gusto, mentre lo Sri Lanka vince il premio della critica, a cura di Pastry Magazine.

20 le squadre in gara, provenienti da tutti i 4 continenti, dal Marocco allo Sri Lanka, dagli USA alla Cina, dal Perù a Trinidad e Tobago, fino alle grandi "teste di serie" europee, come Francia e Italia. A giudicare le opere una giuria di esperti internazionali, sotto la presidenza di Kristina Rado.

I cake designer, si sono cimentati in tre prove: la prima, è stata quella della Torta da Esposizione, ovvero un concept elaborato precedentemente e presentato in esclusiva per i Campionati Mondiali, il cui tema doveva essere "Alla Scoperta del Mondo del Cioccolato e del Caffè", la seconda era invece la Torta da Degustazione, dove quindi il lato artistico doveva bilanciarsi con il gusto, e infine, il pezzo forte: la riproduzione, in scala minore, della torta da esposizione.

Per informazioni:

K words Tel. 02.45486501 - Paola Vernacchio p.vernacchio@kwordsmilano.it | cell. 334.6766252