



AL VIA IL CAMPIONATO ITALIANO DI PASTICCERIA, GELATERIA E CIOCCOLATERIA

Promosso dalla Federazione Internazionale Pasticceria, il Campionato è il primo passo per entrare nella nazionale italiana che affronterà i Campionati Mondiali nel 2017

Milano, 11 gennaio 2016. Dal 28 febbraio al 2 marzo 2016 presso la **Fiera del Tirreno CT di Massa Carrara** si svolgerà il **Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria** e il **Campionato italiano di Cake Design**. Quattro giorni per selezionare i migliori pasticceri e cake designer d'Italia e decretare così le squadre che rappresenteranno il nostro paese ai Campionati Mondiali che si terranno a Milano nel 2017.

A contendersi il titolo di **Campione d'Italia** saranno 30 dei più bravi pasticceri del Belpaese che dovranno superare il giudizio di una giuria attenta e molto esigente, composta dai professionisti dell'*Equipe Eccellenza Italiana* ed *Equipe Eccellenze Internazionale della Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria*.

*“La Federazione non smette mai di cercare nuovi talenti e artisti nel campo della pasticceria e del cake design, sia a livello nazionale che internazionale – afferma il **Presidente della FIP Roberto Lestani**. Quello italiano sarà un appuntamento che ospiterà i migliori pasticceri della nostra terra, da nord a sud: un palcoscenico di tecniche, idee, innovazione e professionalità”.*

Le prove che dovranno affrontare i nostri pasticceri consisteranno nella realizzazione e nella presentazione alla giuria o di un **pezzo artistico di cioccolato e praline**, o di una **scultura di pastigliaggio e torta moderna** oppure ancora un **pezzo artistico in zucchero e dessert al piatto**. Tre diverse categorie per le tre diverse specialità che saranno poi protagoniste dei Mondiali 2017.

Saranno tre giorni di dolcezza e pura adrenalina: ogni giorno sarà infatti eletto un vincitore per ognuna di queste categorie, e i tre vincitori assoluti formeranno la nazionale italiana. Infatti, una volta conquistata la **Coppa Italia**, inizierà la vera e propria preparazione per i Mondiali, fatta di un anno intero di allenamenti, studio attento delle tempistiche e delle tecniche, prove e perfezionamento continuo, e soprattutto impegno per creare l'affiatamento e il giusto spirito di squadra che consentirà ai campioni italiani di affrontare nel modo migliore i Campionati del 2017.

Oltre ad eleggere la squadra nazionale di pasticceria che dovrà far valere e dimostrare a tutto il mondo il *Made in Italy* nel campo della pâtisserie, sarà anche eletto il vincitore del **Trofeo Italiano di Cake Design 2016**, anch'esso chiamato a rappresentare l'Italia alla prossima e tanto attesa competizione globale.

Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/>

Ufficio stampa: **mediahook** | Tel. 02.45486501 - Paola Vernacchio | p.vernacchio@mediahook.it | cell. 334.6766252