



*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria*

Si terranno a Milano ad ottobre i Campionati Mondiali di Pasticceria

Promossi dalla FIP (Federazione Internazionale Pasticceria) e patrocinati da Expo 2015 vedranno la partecipazione di 16 nazionali provenienti da tutto il mondo

Milano, giugno 2015. Si svolgerà il 24 e il 25 ottobre a Milano, con il patrocinio di **Expo 2015**, la prima edizione dei **Campionati Mondiali di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria** promossi da **FIP, Federazione Internazionale Pasticceria**.

L'evento sarà ospitato all'interno di **Host Milano**, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale, la principale manifestazione mondiale nel settore, che si svolgerà a Fiera Milano a partire dal prossimo 23 ottobre e per la quale sono attesi 1.900 espositori da 48 paesi ed oltre 140 mila operatori professionali da tutto il mondo.

A contendersi il titolo di **World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate** saranno le squadre nazionali di 16 nazioni provenienti da 4 continenti, che si affronteranno in uno spazio di quasi 2.000 metri quadri che verrà allestito per l'occasione.

*"Siamo davvero orgogliosi di poter finalmente realizzare un evento così importante ed ambizioso, spiega **Roberto Lestani**, Presidente FIP. Sarà un appuntamento che ospiterà in Italia i migliori pasticceri del mondo e che rappresenterà una vetrina di talenti, varie culture ed alta professionalità".*

Oltre all'Italia, le squadre europee qualificatesi sono la Francia, la Grecia, la Spagna, la Turchia, l'Austria, la Polonia e la Romania. **Dall'Asia** spiccano i nomi del Giappone, la Thailandia e gli Emirati Arabi. **Due le squadre africane** e precisamente l'Algeria e la Tunisia, mentre dal **Sudamerica** arriveranno le squadre del Cile e del Perù, cui si affianca l'agguerrita nazionale Messicana.

Ciascuna squadra nazionale sarà composta da 3 pasticceri più un allenatore. Quest'ultimo, assieme agli altri coach, andranno a costituire la giuria internazionale che giudicherà di volta in volta le creazioni dei maestri pasticceri in gara.

Il programma del campionato prevede tre prove in altrettante specialità: scultura in cioccolato e praline, scultura in zucchero e torta moderna, scultura in zucchero in pastigliaggio e Monoporzione gelato. Sfide sicuramente impegnative, che metteranno a dura prova le competenze, la tecnica e la fantasia dei pasticceri.

Le tre sculture in gara per ogni team, potranno arrivare fino a 180 cm di altezza, senza nessun supporto che non sia alimentare e una delle praline in cioccolato dovrà essere realizzata senza stampo e glassata a mano.

I nomi dei pasticceri della nazionale italiana di pasticceria sono **Paul Occhipinti, Diego Mascia e Antonino Bondì**, capitanati da due Campioni del Mondo; **Cristian Beduschi e Rossano Vinciarelli**.

Per informazioni:

ufficio stampa: **mediahook** | Giuseppa Gatto D'Arrigo | g.gatto@mediahook.it | Tel. 02.45486501 | cell. 347.3801326