



CAMPIONATI MONDIALI DI PASTICCERIA E CAKE DESIGN FIPGC: ARRIVA LA NAZIONALE ITALIANA

Quattro gli italiani che sfideranno i migliori pasticceri di tutto il pianeta per conquistare il titolo di campioni del mondo

Milano, luglio 2017. Giovani, talentuosi e agguerriti, questi i tre aggettivi che descrivono al meglio i pasticceri italiani che dovranno tenere testa ai più grandi fuoriclasse di tutto il mondo ai **Campionati Mondiali di Pasticceria Gelateria Cioccolateria** e quelli di **Cake Design**, organizzati dalla **Federazione Internazionale Pasticceria (FIPGC)** che si terranno a Milano **dal 21 al 24 ottobre** presso **Host Milano**.

Il programma del Campionato prevede tre prove e per ogni prova c'è un pasticcere specializzato in Cioccolato e Cioccolatini, Scultura in Zucchero e Torta Moderna, Scultura in Zucchero in Pastigliaggio e Monoporzione gelato.

Matto Cutolo, casse 1975, partenopeo, si avvicina alla pasticceria quando era ancora un bambino. Laureato in Economia del Commercio Internazionale, ma da sempre la sua passione è il gelato, tanto che ne ha fatto la sua professione. Il suo compito nella squadra è infatti proprio quello della preparazione della **monoporzione di gelato**, e la realizzazione di una piece artistica in **pastigliaggio**. *“Sono sicuro che la forza della nostra squadra, oltre che dalle indiscutibili capacità professionali e artistiche di tutti noi, stia nella compattezza del gruppo e dall’armonia del lavoro comune”*.

Giuseppe Russi, trentatré anni, inizia giovanissimo a stare con le mani in pasta, frequenta corsi nelle più rinomate pasticcerie italiane e nel 2008 apre la sua Pasticceria a Laterza (Taranto). La sua attenzione per lo zucchero lo porta a vincere diversi concorsi, e nel 2016 vince il Campionato Italiano di Pasticceria organizzato dalla FIPGC. *“Io amo i “Dolci Moderni”, per le consistenze, le strutture, l’estetica e la gradevolezza al palato, sono evoluzione e rinnovamento della pasticceria classica. Ma, in generale amo la pasticceria. La amo perché questo settore del food è quello più tecnico, improntato all’esattezza dei processi fisici e chimici delle materie prime. Un aspetto che mi affascina da sempre”*.

Enrico Casarano è il più giovane di tutto il team, ha soli 24 anni ma è già di campione italiano FIPGC 2016 per la categoria **cioccolato**. Leccese di origine, si avvicina al mondo della pasticceria a 14 anni, e per festeggiare il 10° anniversario della sua carriera affronta la sua prima grande impresa a livello mondiale. Specializzato nella lavorazione del cioccolato, nella pralineria e nella pasticceria moderna, è oggi primo pasticcere nell'antichissima pasticceria "Da Ugo" a Casarano (Le).

Al **Cake Design** l'Italia sarà rappresentata da **Fabio Orlando**, 39 anni, piemontese, un vero e proprio artista della pasta di zucchero. Da sua mamma prende la passione per la pasticceria tradizionale italiana con un occhio rivolto alle tendenze innovative anglo-americane: nasce così la passione per il cake design. Ha partecipato a numerosi programmi televisivi a tema, ha collaborato con tante riviste specializzate e non, e nel 2015 ha anche condotto un programma radiofonico.

Per maggiori informazioni: www.federazionepasticcieri.it

Ufficio stampa: **K words** - Piazza Sicilia 6, Milano – Tel. 02.45486501– Paola Vernacchio
p.vernacchio@kwordsmilano.it – 334.6766252