Publication Date: Altoadige.it
Frequency: October 17th, 2019
Unique Users: Online
-

Pasticceri da 5 continenti si sfidano per il titolo mondiale

17 ottobre 2019 A- A+

Publication Altoadige.it
Date October 17th, 2019
Frequency Online
Unique Users -

ROMA - Oltre 100 dei migliori pasticceri e cake designer provenienti dai 5 continenti si sfideranno a Milano dal 19 al 22 ottobre a colpi di sac-a-poche, creme chantilly, pasta di zucchero, gelato e cioccolato per rappresentare al meglio la terra di provenienza, e conquistare la coppa del mondo del Campionato di Pasticceria "The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate" ed il Campionato di Cake Design "Cake Designers World Championship". L'evento, giunto terza edizione, è organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) all'interno di Host Milano, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale. Il tema di quest'anno sarà Arte e Tradizione Nazionale: vincerà chi riuscirà a racchiudere nella composizione e nel gusto delle proprie creazioni la cultura, le tradizioni e la storia del proprio Paese. Tantissime le novità di questa edizione, assicura Roberto Lestani, Presidente della FIPGG, "Oltre alla competizione mondiale che da sempre è per noi motivo di orgoglio, vedremo una Art Gallery, con delle vere e proprie opere d'arte e demo live, un Contest School dove ci saranno tantissimi giovani talenti a confronto, e tanto altro". Tre sono le "discipline" che metteranno alla prova l'abilità, la creatività e l'originalità delle squadre (ognuna composta da 3 maestri pasticceri) che si contenderanno il titolo: la gara di Scultura in Cioccolato e Praline, la Scultura in Zucchero e Torta Moderna e infine la Scultura in Pastigliaggio e Monoporzione Gelato. A decretare il vincitore, una rigorosa e scrupolosa giuria costituita da tutti i coach di tutte le squadre.

www.altoadige.it/terra-e-gusto/pasticceri-da-5-continenti-si-sfidano-per-il-titolo-mondiale-1.2155909