Publication Iltempo.it
Date October 23rd , 2019
Frequency Online
Unique Users 372.470 monthly

PROFESSIONISTI

Il Giappone è campione del mondo nell'arte della pasticceria

Milano, 23 ott. (Labitalia) - Per la seconda volta, il Giappone è campione del mondo nell'arte della pasticceria, bissando il titolo conquistato nella prima edizione del 2015. Al secondo posto la Cina, mentre l'Italia, detentrice del titolo, si piazza al terzo posto. È questo il verdetto del Campionato mondiale di pasticceria, gelateria e cioccolateria Fipgc, che si è tenuto lunedì 21 e martedì 22 presso Host Milano, il salone internazionale dell'ospitalità.

Publication Iltempo.it
Date October 23rd , 2019
Frequency Online
Unique Users 372.470 monthly

Erano 17 le squadre provenienti dai 5 continenti che si sono sfidate per vincere l'ambito trofeo: per dimostrare alla scrupolosa giuria le proprie abilità tra glassa, zucchero e cioccolato, ogni nazionale si è dovuta cimentare in tre diverse categorie, ovvero praline, monoporzione gelato, torta moderna e vere e proprie sculture da fare invidia a un museo. Il tema di quest'anno è stato 'Arte e tradizione nazionale': ogni team ha dovuto realizzare dolci e sculture in grado di rappresentare la storia, l'arte e la cultura del proprio Paese.

Il team giapponese, già vincitore del Mondiale di pasticceria, gelateria e cioccolateria Fipgc nel 2015, ha realizzato una scultura in zucchero che riproduce in color vermiglio il tradizionale portale giapponese di accesso a un'area sacra - Torii - con accanto un Wagasa, ombrello tipico nipponico. La scultura in pastigliaggio riproduce invece un'affascinante Geisha, mentre quella in cioccolato è un Samurai, il guerriero simbolo della cultura giapponese. In più, il Giappone vince anche il premio 'Miglior Torta Moderna'.

Al secondo posto il team cinese, con delle opere alte ben 180 cm che riprendono i personaggi più rappresentativi di uno dei grandi classici della letteratura del Celeste Impero, ovvero 'Viaggio in Occidente' (Xiyou Ji). I protagonisti dell'opera, Sun Wukong, il Re Toro e il Bimbo Rosso, sono ritratti in zucchero e in cioccolato in un'entusiasmante lotta. La Cina vince anche il 'Miglior Pezzo Artistico' e il premio della critica giornalistica Pastry Magazine.

Il team italiano, composto da Gianluca Cecere, Umberto Soprano e Barbara Borghi, ha conquistato il terzo posto grazie a delle opere che riprendono invece il cinema, la musica, e le tradizioni del nostro Bel paese. Così, vediamo un'aerografia di Sofia Loren, del Leone di Venezia, ma anche pellicole e cineprese in finissimo cioccolato lavorato. A rappresentare la musica italiana nel mondo il maestro Luciano Pavarotti, riprodotto in cima a una colonna del teatro greco di Taormina, l'interno della Scala completamente aerografato e uno Stradivari interamente edibile, con delle finissime corde in gelatina. Per finire, vediamo un'opera in isomalto che riproduce le maschere dell'Ottocento di Venezia, i suoi canali e le gondole.

Publication Iltempo.it
Date October 23rd , 2019
Frequency Online
Unique Users 372.470 monthly

Infine, il premio 'Miglior pralina' va alla Romania, e il premio 'Miglior monoporzione gelato' va alla nazionale thailandese. A decretare i vincitori una rigorosa e scrupolosa giuria costituita da tutti i coach di tutte le squadre. Tanti gli aspetti che sono stati presi in considerazione, l'attinenza al tema, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione. Ma anche l'originalità nell'accostamento degli ingredienti, caldo/freddo, dolce/salato. Ma non solo: i giudici hanno valutato attentamente anche la pulizia del piano di lavoro, la divisione dei compiti e l'affiatamento tra i membri della squadra.

https://www.iltempo.it/lavoro-adn-kronos/2019/10/23/news/il-giappone-e-campione-del-mondo-nellarte-della-pasticceria-1228525/