Publication Lifestyleblog.it
Date October 26th, 2021
Frequency Online
Monthly Unique Users 7.698

FOOD & BEVERAGE

Il primo campionato internazionale del Tiramisù: ecco chi ha vinto

DI LIFESTYLEBLOG.IT · 26/10/2021 ·

Talmente internazionale da diventare protagonista di un mondiale tra i pasticceri professionisti. E a trionfare è la **Francia**. È il "**The World Trophy of Professional Tiramisù Fipgc**", il primo campionato internazionale dedicato al dolce italiano in assoluto più diffuso, conosciuto e amato nel mondo. Al **secondo posto il Giappone**, che vince anche il premio speciale Tiramisù Innovativo, con una elegantissima e originale creazione ispirata alla luna. **Terzo posto per la Svizzera**, che vince anche il premio speciale Tiramisù Classico.

L'evento, che si è tenuto all'interno di Host Milano, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale, ha visto in gara 24 pasticceri professionisti provenienti da tutto il mondo, dal Brasile all'Ungheria, dal Marocco all'Ucraina fino al Giappone, oltre ovviamente all'Italia, che si sono sfidati a colpi di savoiardi e mascarpone nelle due categorie tiramisù classico e un tiramisù innovativo.

Publication Lifestyleblog.it
Date October 26th, 2021
Frequency Online
Monthly Unique Users 7.698

La classifica

Primo classificato assoluto è strato Nabil Barina, pasticcere francese, che con i suoi due tiramisù, classico e innovativo, ha messo d'accordo tutta la giuria, anche con un tiramisù innovativo a base di cocco, frutto della passione e mango. Al secondo posto la pasticcera giapponese Kirara Kushibiki, che ha vinto anche il premio speciale Tiramisù Innovativo grazie a un'interpretazione tutta femminile, in total white e ispirata alla luna, del classico dolce al cucchiaio. Al terzo posto si è classificato lo svizzero (di origine italiana) Gianluca Fiorentino, che vince anche il premio speciale Tiramisù Classico.

Il premio speciale per la brochure che illustra le creazioni è stato assegnato all'italiano Claudio Penazzi, mentre il premio per la mise en place è andato al brasiliano Carlos André Vicentini Jr. Il premio Giovane Promessa è stato assegnato a Giorgio Maiorano, e il premio per il Miglior Design a Andrea Tuzio.

A organizzare il campionato mondiale di tiramisù è stata la FIPGC, Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dal protocollo d'intesa firmato lo scorso mese di giugno con il Ministero degli Esteri e il cui scopo è quello di proseguire nell'opera di sostegno della promozione del made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo.

Rispetto al Tiramisù classico amatoriale, la realizzazione della versione professionale prevede, ovviamente, la creazione da zero della base del savoiardo o, in alternativa, del pan di spagna, la pastorizzazione delle uova e l'utilizzo di materie prime di altissima qualità. Il Tiramisù innovativo, invece, lascia libero sfogo alla fantasia e all'estro dei concorrenti. In queste categorie si sono viste le sperimentazioni più interessanti: l'Italia ha usato una bagna al Nero d'Avola, l'ucraina ha invece utilizzato il myrin, la menta e il limone, ma qualcuno ha anche osato un bagno di birra scura.