Ercolano vince ai campionati nazionali di pasticceria

0

20

I pasticceri del futuro si chiamano Simona Liberini e Cristian Beducci e sono due studenti dell'istituto d'istruzione superiore Adriano Tilgher di Ercolano.

Grazie alla loro abilità e alla loro fantasia sono risultati vincitori del Campionato nazionale di pasticceria rivolto agli istituti alberghieri d'Italia promosso dalla FIPGC (Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria) in collaborazione col MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca). I due giovani campani hanno prevalso di un soffio sul team dell'istituto Giolitti Bellisario Paire di Mondovì (Cn) e su quello dell'istituto di Montagnana (Pd).

"Siamo estremamente soddisfatti per la collaborazione con il Ministero che ha sposato a pieno il nostro progetto, ha dichiarato Roberto Lestani Presidente Internazionale della FIPGC, investire nei giovani significa dare fiducia al futuro. E la pasticceria è un'eccellenza italiana che trova nel mondo sempre più riconoscimento nel mondo".

Svoltosi presso l'istituto alberghiero Pellegrino Artusi di Riolo Terme (Ra) dal 20 al 22 novembre, il Campionato ha visto all'opera i 60 migliori giovani talenti della pasticceria italiana, a rappresentare gli istituti alberghieri di tutta Italia, che si sono sfidati a colpi di cioccolato, glassa, pan di spagna e... caffè.

A risultare decisiva, infatti, è stata la prova durante la quale i rappresentanti degli istituti alberghieri hanno dovuto presentare la loro interpretazione di una torta moderna proprio a base caffè, che quest'anno è stato scelto come tema e ingrediente attorno al quale è ruotato l'intero campionato.

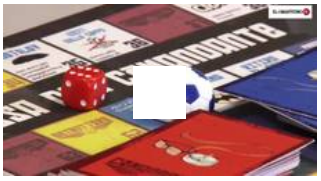
Simona e Cristian hanno presentato una torta capace di interpretare al meglio il caffè e in cui il gusto si sposava a una grande tecnica realizzativa. E lo stesso è accaduto per il loro pezzo artistico. Riconoscimento particolari sono andati ai giovani rappresentanti dell'istituto Federico di Svevia di Termoli che hanno presentato quella che è stata considerata la miglior torta e agli esponenti dell'istituto Buonarroti di Fiuggi per il miglior pezzo artistico.

Le prove della tre giorni di Riolo Terme hanno messo a dura prova la capacità dei giovani pasticceri nel dosare gli ingredienti al milligrammo, nel rispettare le diverse temperature, nel comporre in maniera originale il cosiddetto pezzo artistico (normalmente fatto di cioccolato o di zucchero), che è da sempre considerata la prova regina di fronte alla giuria.

Quest'ultima, composta dai maestri pasticceri Cinzia Iotti, Matteo Cutolo, Giuseppe Russi, Tamer Mohamed Zein, Cesare Sciambarruto e Giuseppe Colangelo e da rappresentanti del MIUR, ha potuto toccare con mano l'alto livello dei pasticceri in erba del Belpaese.

Giuseppe Colangelo, Anna Firinu in rappresentanza del MIUR

"Siamo orgogliosi del livello raggiunto dai giovani delle scuole alberghiere, ha spiegato Maurizio Santilli, responsabile nazionale della Federazione Italiana Pasticceria per gli istituti alberghieri, ma siamo ancor più consapevoli dell'importanza della formazione per il futuro dei professionisti del mondo della pasticceria. Si tratta di un settore che sta vivendo una grande vivacità. I giovani, sia al nord che al sud, lo vedono sempre più come un mestiere attraente che mette assieme creatività e personalità. Senza dimenticare la precisione e lo studio di discipline scientifiche. La conoscenza della matematica e della chimica sono alla base del lavoro di ogni bravo pasticcere".



Una partita a... «La mossa del comandante»

IL VIDEO PIU' VISTO

Rieti, le immagini dal luogo dell'esplosione

+ VAI A TUTTI I VIDEO

LA NUOVA STAGIONE DELL'INFORMAZIONE

3 mesi a soli 15,99€

LE PIÙ CONDIVISE

I GILET GIALLI

«Sospesi gli aumenti», la vittoria dei gilet gialli

DON CAFÈ

Napoli, spopola il caffè «on the road» preparato al momento

LA PAURA

Assalto a portavalori, sparatoria e fiamme sulla Avellino-Salerno

CUORE DI NAPOLI

De Gregori cantaNapoli: «È bellissima, dovrebbe essere la capitale...

di Marco Perillo

La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia.

Giovedì 29 Novembre 2018, 12:15

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL TERREMOTO

Mini terremoto nel Vesuviano: tanta paura, ma nessun danno

LA SERIE TV

L'Amica Geniale, boom di ascolti

Appartamento, via Massimo Meliconi 45

880.000 €

VENDITA APPARTAMENTO A ROMA

VEDI TUTTI GLI ALTRI APPARTAMENTI IN VENDITA IN ZONA MOSTACCIANO

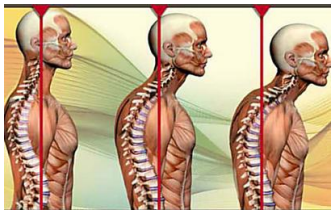
POTREBBE INTERESSARTI ANCHE...

Ecco il potentissimo antitumorale naturale che sgonfia tutto il corpo e brucia i grassi in eccesso
(oggibenessere.com)

Unieuro: Huawei Mate, MacBook Air e tanti altri prodotti sottocosto. Acquista ora
(Unieuro)

Perché scegliere N26 rispetto alla Postepay
(N26)

Già migliaia di italiani usano questo soffione
(Hyper Tech)



Correggere la propria postura sbagliata: ecco un rimedio
(oggibenessere.com)

Il marito rientra prima, l'amante della moglie si nasconde nudo sul balcone. E la vicina lo riprende

Contenuti Sponsorizzati da |

Sponsorizzato da

Cerca il tuo immobile all'asta

Regione: Qualsiasi
Provincia: Tutte
Fascia di prezzo: Tutti
Data: gg-mm-aaaa
INVIA

Scarpe trendy per ogni occasione fino a -75% di sconto su Zalando Privé. Iscriviti gratis!
Scarpe fino al 75%

Dispositivi legali che ti segnalano la presenza di tutor, autovelox fissi e mobili.
Viaggia sereno con Coyote