



IL GIAPPONE TRIONFA AI FIPGC WORLD PASTRY AWARDS, IL CAMPIONATO MONDIALE DI PASTICCERIA

Il Paese del Sol Levante si aggiudica tre delle quattro categorie del Mondiale organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria imponendosi per tecnica e creatività. L'Italia vince nella categoria Torta da Matrimonio

Milano, 26 ottobre 2021. Sono giapponesi i migliori pasticceri del mondo. Si chiamano Yosuke Otsuka, Yusaku Shibata e Kazuhiro Nakayama, e hanno trionfato in ben tre delle quattro categorie del **FIPGC World Pastry Awards**, il campionato mondiale di pasticceria.

Inarrivabili per tecnica, creatività ed eleganza, i giapponesi hanno “sfornato” la migliore la migliore creazione di cioccolato, la più bella composizione in pastigliaggio, e anche la migliore scultura di zucchero. All'Italia il premio per una delle specialità più difficili in assoluto, la Torta di Matrimonio.

“La dolcezza salverà il mondo” era il tema di questi Mondiali di Pasticceria 2021, organizzati dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) all'interno di *Host Milano*, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale. A sfidarsi sono stati 24 super pasticceri provenienti dai cinque continenti che, oltre alle spettacolari sculture, totalmente edibili e alte anche oltre un metro, hanno dovuto realizzare, per ogni categoria, anche un dolce di accompagnamento più classico.

*“Siamo davvero orgogliosi di essere riusciti ad organizzare questo mondiale nonostante le difficoltà dovute alla pandemia, commenta **Roberto Lestani**, presidente FIPGC. Abbiamo avuto tante adesioni entusiaste da parte di pasticceri di tutto il mondo, e la selezione per i partecipanti è durata oltre un anno. Ancora una volta, il livello delle creazioni, sia dal punto di vista creativo che della tecnica dei singoli pasticceri è stata eccezionale. Crediamo che questo genere di iniziative possano appassionare anche e soprattutto le giovani generazioni, instillando la passione per quella che è una vera e propria arte”*

Le tre creazioni giapponesi hanno sviluppato il tema della bellezza attraverso tre creazioni con un denominatore comune, ovvero l'incontro tra maschile e femminile, tra armonia e forma, tra arte e tradizione. Nella categoria Scultura di Zucchero si è imposto Kazuhiro Nakayama, che ha realizzato anche una “torta da viaggio”, ovvero torta da forno a base di torroncino nougative, gelatina d'arancia, crema di mandorle e pain de genes.

Yosuke Otsuka ha vinto invece la prova di Scultura in Pastigliaggio, realizzando una armoniosa figura danzante total white, accompagnata da una torta monoporzione a base di mousse di yuzu (frutto giapponese simile al mandarino), glassa e gelè alle fragole.

Yusaku Shibata ha realizzato la miglior Scultura in Cioccolato, nella quale ha ritratto un classico samurai raffigurato mentre suona il biwa, tradizionale strumento a corde, tipico simbolo femminile. Ad accompagnare la scultura, un gelato al cioccolato (tema della prova) con salsa di caramello, mango e ananas.

All'Italia va il premio per la miglior Torta di Matrimonio. A vincere in questa categoria è stata Maria Concas, che, dopo essere andata in pensione, è riuscita a perfezionarsi in una specialità che

rappresenta, oggi più che mai, il classico dei classici delle torte, simbolo di festa, di amore e di condivisione, come deve essere ogni torta che si rispetti.

La FIPGC è un 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. L'appuntamento con i prossimi Mondiali è per il 2023.

Per maggiori informazioni: www.federazionepasticceri.it

Ufficio stampa: **K words**

Federica Piechele f.piechele@keywordsmilano.it – 340.1234444

Paola Vernacchio p.vernacchio@keywordsmilano.it – 334.6766252