



## 150 PASTICCERI SI SFIDANO AI CAMPIONATI ITALIANI DI PASTICCERIA, GELATERIA, CIOCCOLATERIA E CAKE DESIGN

*A Carrara l'1 e il 2 marzo prende il via la quarta edizione della manifestazione.  
In palio l'accesso ai Campionati del Mondo 2021*

**Milano, 15 gennaio 2020.** Sono 150 i pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia pronti a darsi battaglia nella più dolce delle competizioni. L'1 e il 2 marzo, presso la **Fiera del Tirreno CT di Carrara (MS)**, tornano i **Campionati Italiani di Pasticceria Gelateria, Cioccolateria e Cake Design**, organizzati dalla FIPGC (*Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria*) e arrivati quest'anno alla quarta edizione. In palio la possibilità di rappresentare l'Italia ai Mondiali di Pasticceria del 2021 a Milano.

Due giorni tra abbinamenti imprevedibili di sapori, aromi e colori, mettendo alla prova abilità tecniche e artistiche, creatività e profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria. Le gare saranno due: quella di Pasticceria e quella dedicata al Cake Design, accomunate da un unico tema che quest'anno vuole omaggiare i **40 anni della Fiera Tirreno CT di Carrara**.

*"I Campionati Italiani rappresentano l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori pasticceri e cake designer – afferma **Roberto Lestani**, Presidente della FIPGC. Quest'anno il tema è molto particolare e di conseguenza molto rischioso. Uscire dagli schemi classici e innovare sono senza dubbio i requisiti fondamentali per ambire alla vittoria. Tutto questo rispecchia a pieno la direzione che sta prendendo la pasticceria negli ultimi anni e che caratterizzerà soprattutto questo 2020".*

Si parte con la gara di Pasticceria suddivisa in tre categorie a cui ogni pasticcere può iscriversi:

- Scultura in Pastigliaggio e monoporzione moderna
- Scultura in Cioccolato e Praline
- Scultura in Zucchero e torta moderna

Il secondo giorno invece è dedicato completamente agli artisti del Cake Design che dovranno sbizzarrirsi con inedite sculture in zucchero e glassa, con decorazioni completamente edibili capaci di lasciare i giudici senza parole.

I vincitori assoluti delle tre categorie della sfida di Pasticceria e il vincitore assoluto di Cake Design rappresenteranno l'Italia nel *World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate* che si terrà a Milano nell'autunno del 2021..

I pasticceri di tutta Italia sono chiamati a sorprendere non solo con l'estetica e il gusto, ma soprattutto con l'avanguardia delle tecniche utilizzate e con la complessità delle strutture realizzate. I Campionati Italiani rappresentano infatti l'inizio del duro percorso di preparazione per i Mondiali del 2021. La squadra italiana che uscirà dalla competizione dedicherà i successivi 24 mesi a duri allenamenti, allo studio di creazioni inedite e soprattutto alla creazione di quell'affiatamento e quel legame che contraddistingue tutti i migliori team del mondo.

Sarà possibile seguire i campionati italiani anche in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria:



<https://www.facebook.com/fipfederazionepasticceria/>

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.

Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/>

Ufficio stampa: **Kwords** | P.za Sicilia 6 – 20146 Milano | Tel. +39.02.45486501 |  
Paola Vernacchio | [p.vernacchio@kwordsmilano.it](mailto:p.vernacchio@kwordsmilano.it) | Cell. 334.6766252  
Federica Piechele | [f.piechele@kwordsmilano.it](mailto:f.piechele@kwordsmilano.it) | Cell. 340.1234444