



## A OTTOBRE MILANO DIVENTA LA CAPITALE MONDIALE DELLA PASTICCERIA

*40 nazioni in gara. Dopo il grande successo della prima edizione torna il Campionato Mondiale di Pasticceria e di Cake Design organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria.*

**Milano, giugno 2017.** Milano diventa la capitale mondiale di della pasticceria: a ottobre si aprono il **Campionato Mondiale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria** e il **Campionato Mondiale di Cake Design**. 40 nazioni da tutto il mondo, 160 pasticceri pronti a sfidarsi a colpi di crema pasticciera, zucchero e cioccolato, tre specialità da affrontare, che metteranno alla prova l'abilità, la fantasia e la creatività delle squadre che si contenderanno il titolo realizzando vere e proprie opere d'arte.

Promosso da **FIPGC, Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria**, il campionato si svolgerà all'interno di **Host Milano**, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale, che si svolgerà a Fiera Milano dal 20 al 24 ottobre.

*“La prima edizione del Campionato è stata un grande successo, e quest'anno abbiamo pensato di rendere l'evento ancora più spettacolare – spiega Roberto Lestani, Presidente della FIPGC – Ci saranno più nazionali in campo, con tanti pasticceri che metteranno a frutto la propria cultura e la propria passione nell'arte della pasticceria, del gelato e del cioccolato”.*

A contendersi il **World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate** e di **Cake Design** ci saranno ben 40 Nazioni, provenienti da tutti e cinque i continenti. Ciascuna nazionale sarà composta da 3 pasticceri, scelti attraverso serratissime selezioni locali che si sono svolte in ciascuno Paese. Le squadre saranno ognuna guidata da un coach, che avrà un ruolo a metà tra il capitano e l'allenatore. E proprio tutti gli allenatori andranno a costituire la giuria che valuterà le creazioni dei maestri pasticceri in gara e decreterà la nazionale vincitrice.

La prima edizione dei mondiali di pasticceria aveva visto la vittoria del Giappone. L'Italia, che ottenne un prestigioso secondo posto due anni fa, dovrà vedersela con nazionali che in questi anni han dimostrato una enorme vitalità e creatività nell'ambito della pasticceria. Tra queste senza dubbio il Giappone, trionfatore, come detto, della scorsa edizione, ma anche la Thailandia, il Perù, gli Stati Uniti, il Messico, e la nazionale degli Emirati Arabi, di cui si dice un gran bene. Per non parlare di teste di serie come la Francia, l'Austria, il Portogallo e la Germania.

Il programma del Campionato Mondiale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria 2017 prevede tre prove: Scultura in Cioccolato e Cioccolatini, Scultura in Zucchero e Torta Moderna, Scultura in Zucchero in Pastigliaggio e Monoporzione Gelato. Ogni scultura sarà una vera e propria opera d'arte realizzata esclusivamente con materiali alimentari. Parallelamente si svolgerà il campionato mondiale di cake design che vedrà sfidarsi i campioni mondiali di questa straordinaria arte.

Per maggiori informazioni: [www.federazionepasticcieri.it](http://www.federazionepasticcieri.it)

Ufficio stampa: **K words** - Piazza Sicilia 6, Milano – Tel. 02.45486501– Paola Vernacchio  
[p.vernacchio@kwordsmilano.it](mailto:p.vernacchio@kwordsmilano.it) – 334.6766252