



## AI CAMPIONATI MONDIALI DI PASTICCERIA E CAKE DESIGN TUTTO IL MEGLIO DEI PRODOTTI E DEGLI STRUMENTI PROFESSIONALI

*Tanti i partner a sostegno dell'alta pasticceria che va in scena in occasione di Host Milano*

**Milano, ottobre 2015.** 41 aziende, 2 media partner e 6 scuole che svolgono corsi professionali. Sono questi i partner dei **Campionati Mondiali di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria e Campionati Mondiali di Cake Designers** che scenderanno in campo – o meglio, in cucina – a partire dal **24 ottobre**, insieme ad alcuni dei più grandi artisti del settore provenienti da ben 32 nazioni di tutto il mondo in occasione di **Host Milano**, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale.

Grazie alla partecipazione di alcune delle migliori eccellenze, i pasticceri che si cimenteranno nella preparazione di dolci, cioccolato e cake design avranno a disposizione preziose materie prime di altissima qualità, ma anche gli strumenti professionali per realizzare al meglio le loro performance. Realtà di grande spessore trovano così il modo di raccontare di sé, della loro storia, delle loro passioni e, perché no, premiare chi della passione ne ha fatto un mestiere e una ragione di vita.

Main sponsor della manifestazione è **Master Martini** che mette a disposizione la sua linea di cioccolato puro di altissima qualità **Ariba Cioccolato**, il meglio sul mercato per la pasticceria. In particolare, per la sezione dedicata alla Cioccolateria, l'azienda ha anche istituito il premio speciale per *“La Miglior pralina al Mondo”*.

Grande supporto è offerto anche da **Tork**, l'azienda che offre soluzioni professionali altamente innovative per l'igiene, **Pregel**, leader nei prodotti e semilavorati per la gelateria e pasticceria, **Silikomart**, azienda leader nella produzione di stampi in silicone, **Eurmoma**, specializzata nella comunicazione visiva e grafica pubblicitaria, **Italmill**, una delle principali aziende familiari italiane nel settore delle farine e semilavorati per il bakery, **Latte Alberti**, tra le migliori aziende italiane nel settore lattiero caseario, e **Darbo**, che offre confetture di primissima qualità sin dal 1879.

E ancora: **Fruteiro**, tra le più importanti realtà per la fornitura diretta e industriale di polpa di frutta tropicale, **Camel**, antica distilleria italiana, **Novacart**, la più grande fabbrica a ciclo completo di prodotti in carta per uso dolciari e **Cesarin**, leader nel settore industriale, nazionale ed internazionale per la produzione di semilavorati per la pasticceria, quali frutta candita e disidratata.

Oltre a grandi realtà aziendali, la Federazione ha la preziosa collaborazione di ben 6 scuole e istituti professionali: **Cubetto** – *scultori di ghiaccio*, **ICIF** – *Scuola Internazionale di Cucina Italiana*, **Leonardo**, **Hangar 78**, **ISFAD** – *Istituto di Formazione a Distanza*, **Sweetest**, **Chef Academy**, e il supporto di **Sweet Journal**, la rivista online ufficiale della Federazione Internazionale.

Ma non finisce qua. La Federazione vanta il preziosissimo supporto di numerosi sponsor tecnici, che mettono a disposizione materie prime, tecniche e strumenti di avanguardia. Alcuni di essi hanno anche istituito dei veri e propri premi, come il *“Premio all'Innovazione”* offerto da **Valko** e un *“Polsonetto d'oro”* per la migliore scultura artistica offerto da **Pentole Agnelli**.

Ecco l'elenco completo delle aziende:

- **Valmar**, che produce e commercializza macchine da gelato;
- **Selmi**, leader nel panorama della produzione di macchine per la lavorazione del cioccolato artigianale;
- **Coldline**, azienda specializzata nella progettazione e realizzazione di apparecchi frigoriferi professionali;
- **Hoonved**, che offre il meglio per lavabicchieri, lavapiatti, lava-oggetti;
- **Bendoni Inox**, azienda che opera nel settore dei prodotti e attrezzature in acciaio inossidabile destinate ai processi alimentari;
- **Angelo Po**, azienda affermata per la produzione e distribuzione di cucine professionali;
- **Paperlynen Pal Caps S.r.l.**, specializzata in abbigliamento protettivo “usa e getta”;
- **Frigomat**, che produce macchine per la trasformazione del gelato;
- **Corbara**, azienda di successo nel settore dell'abbigliamento professionale;
- **Kitchenaid**, per la strumentazione di cucine professionali;
- **Unox**, che produce forni e sistemi di cottura professionali;
- **Cb**, specializzata in sistemi di cottura;
- **Culligan**, leader nelle soluzioni del trattamento dell'acqua;
- **Scatolificio del garda**, specializzata nella produzione di articoli cartotecnici per uso alimentare;
- **Flamic**, per le macchine sfogliatrici;
- **Moretti Forni**, per i forni statici;
- **Pintinox**, azienda leader nella produzione di casalinghi in acciaio inossidabile;
- **Melform**, leader nel settore dei sistemi per il trasporto a temperatura controllata;
- **Staff Ice System**, specializzata nelle apparecchiature per il gelato;
- **Odeca s.r.l.**, per le bilance industriali,
- **Schöenhuber Franchi**, azienda prima al mondo per le forniture alberghiere;
- **Whirpool**, per elettrodomestici di altissima qualità;
- **RCR – Cristalleria Italiana**, per la produzione di servizi in cristallo;
- **PREFOR – Lavorazione plastiche**, per la lavorazione materie plastiche;
- **21st Livingart**, per la produzione di oggetti di design e complementi d'arredo.
- **Flags and gadget – Produzione gadgets**, per la produzione e commercializzazione di gadgets.

Per informazioni: ufficio stampa: **mediahook** | Tel. 02.45486501 Giuseppa Gatto D'Arrigo | [g.gatto@mediahook.it](mailto:g.gatto@mediahook.it) | cell. 347.3801326 –

Paola Vernacchio | [p.vernacchio@mediahook.it](mailto:p.vernacchio@mediahook.it) | cell. 334.6766252