



PASTICCERIA INTERNAZIONALE FIPGC: SBARCANO A MILANO I CAMPIONATI MONDIALI “FIPGC PASTRY AWARD” E IL CAMPIONATO DI TIRAMISÙ PROFESSIONALE FIPGC

Tema: la dolcezza salverà il mondo. A Milano i migliori pasticceri del mondo vogliono dare un segnale di speranza per il futuro e si confrontano per la quarta edizione dei Campionati mondiali di arte della pasticceria organizzati dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria

Milano, ottobre 2021. La dolcezza salverà il mondo. Parola di pasticceri che si sfideranno a colpi di **sculture di cioccolato e zucchero artistico**, di fantasmagoriche creazioni di cake design e in una inedita e attesissima sfida di **Tiramisù livello pro**, il dessert italiano oramai più popolare al mondo e considerato da tutti il dolce simbolo della speranza e della ripresa post-covid.

Saranno oltre 70 i pasticceri che, provenienti dai cinque continenti, si sfideranno a **Milano dal 22 al 26 ottobre** per contendersi i campionati mondiali “**Fipgc Pastry Award**” e “**The World Trophy of Professional Tiramisù**”. Organizzati dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (**FIPGC**) gli eventi si terranno all’interno di *Host Milano*, il Salone Internazionale dell’Ospitalità Professionale, che per cinque giorni trasformerà il capoluogo lombardo nella capitale mondiale della pasticceria professionale.

Pasticceri provenienti dall’Australia, dal Giappone, dal Messico, dal Brasile sfideranno maestri europei francesi, svizzeri, austriaci e, ovviamente, italiani, tra sac-a-poche, creme chantilly, pasta di zucchero, glasse, gelato e cioccolato mettendo in scena il meglio dell’arte pasticceria mondiale. Il tema di questa edizione, per la sezione Pastry, Gelato and Chocolate, quella da cui emergono ogni anno veri e propri capolavori che non sfigurerebbero nei migliori musei di arte contemporanea, è più eloquente che mai: “**la dolcezza salverà il mondo**”. Un auspicio di speranza per lasciarsi prima possibile, e definitivamente, alle spalle la pandemia.

*“In questa edizione, per via dell’incertezza data dalla situazione Covid, abbiamo optato per competizioni individuali, spiega **Roberto Lestani, Presidente della FIPGC**. Singoli maestri rappresenteranno le loro nazioni e l’impegno per loro sarà ancora più duro. Mentre nelle sfide a squadre si lavorava in team, questa volta ogni pasticciere dovrà cavarsela da solo e a emergere saranno inevitabilmente il talento, la precisione e la creatività del singolo”.*

La grande novità di quest’anno è rappresentata sicuramente dal Campionato Mondiale “**The World Trophy of Professional Tiramisù Fipgc**”, una sezione in cui 24 pasticceri professionisti provenienti da tutto il mondo si sfideranno nella realizzazione di un tiramisù classico e un tiramisù innovativo.

“Il Tiramisù è diventato il dolce italiano più popolare al mondo, spiega ancora Roberto Lestani, e sicuramente già dal nome simboleggia la voglia e il desiderio che tutti abbiamo, nella ristorazione e non solo, di guardare avanti. Il nostro obiettivo, con questa competizione, è quello di alzare il livello al massimo, dimostrando come sia nelle cose apparentemente semplici che si gioca il talento e la professionalità dei maestri. E sarà interessante vedere pasticceri giapponesi, bulgari o provenienti dal Sudamerica come interpreteranno il nostro dessert più amato”.

Rispetto al Tiramisù classico amatoriale, la realizzazione della versione professionale prevede, ovviamente, la creazione da zero della base del savoiardo o, in alternativa, del pan di spagna, la pastorizzazione delle uova e l'utilizzo di materie prime di altissima qualità.

Il Tiramisù innovativo, invece, lascia libero sfogo alla fantasia e all'estro dei concorrenti e, c'è da scommetterci, potremmo vederne delle belle. I Maestri pasticceri italiani che "difenderanno" la versione tricolore del Tiramisù saranno il casertano Luigi Conte, il giovanissimo Antonio Manfredi, 21 anni, astro nascente della pasticceria italiana, e la pugliese Maria Pastore.

Una parte dell'evento, ancora una volta, sarà dedicata ai giovani. Si tratta del **Contest School**, una competizione rivolta alle giovani promesse della pasticceria e realizzata in collaborazione con il **Ministero della Pubblica Istruzione**. La gara vedrà la partecipazione di oltre 50 giovani talenti degli istituti alberghieri di tutta Italia.

A decretare i vincitori delle diverse competizioni, una rigorosa e scrupolosa giuria che valuterà, per ogni gara, la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione.

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.

Calendario competizioni:

- 23-24 ottobre 2021 The World Trophy of Professional Tiramisù Fipgc
- 25-26 ottobre 2021 Fipgc pastry Award

Fiera Milano - Strada Statale 33 del Sempione 28, 20017 Rho (MI).

Per maggiori informazioni: www.federazionepasticceri.it

Per seguire in diretta i Campionati Mondiali: www.facebook.com/fipfederazionepasticceria/

Ufficio stampa: **K words**

Federica Piechele f.piechele@keywordsmilano.it – 340.1234444

Paola Vernacchio p.vernacchio@keywordsmilano.it – 334.6766252