****

**LA COLOMBA PIÙ BUONA IN PROVINCIA DI COMO E IL MIGLIOR PANE D’ITALIA A LATINA**

*Roberto Moreschi di Chiavenna (Co) e Fabio Chialastri di Latina sono i trionfatori della prima edizione dei Campionati Italiani Miglior Colomba e Panificazione della Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria*

***Milano, 7 marzo 2022***. Roberto Moreschi di Chiavenna, in provincia di Como, e Fabio Chialastri di Latina sono rispettivamente l’autore della migliore colomba pasquale e del miglior pane d’Italia, ovvero i vincitori della prima edizione del **Campionato Italiano Miglior Colomba d’Italia** e del **Campionato Italiano Panificazione FIPGC** promossi dalla **Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria**.

I due maestri hanno sbaragliato la concorrenza di circa 300 fra pasticceri e chef panificatori che hanno partecipato a questa prima edizione dei campionati italiani di Panificazione e per la Miglior Colomba organizzati dalla FIPGC presso la **Fiera Tirreno CT di Carrara (MS**), e che si sono conclusi oggi.

Moreschi ha sfornato una Colomba Classica dalla perfetta alveolatura, caratterizzata al taglio da una vera e propria esplosione di profumi. Mentre dal canto suo, Chialastri ha realizzato un pane tradizionale definito dalla giuria davvero superlativo, con l’utilizzo di lievito madre e farina tipo 2, e convincendo per l’equilibrio assoluto tra fragranza, morbidezza e sapidità.

“*Con questa manifestazione abbiamo voluto celebrare tanto l’arte della pasticceria quanto quella della panificazione, per valorizzare le eccellenze del made in Italy e promuovere le peculiarità e le tradizioni uniche del nostro territorio*, commenta **Roberto Lestani, Presidente FIPGC**. *Complimenti a tutti i Maestri Pasticceri e Chef panificatori che hanno partecipato portando, con le loro creazioni, le tante voci dell’identità italiana dell’arte bianca. Appuntamento per il prossimo anno, col campionato mondiale di pasticceria, gelateria e cioccolateria*”.

Altri premi significativi sono stati quelli assegnati sul fronte della sperimentazione. Per le categorie Colomba e Pane Innovativi, infatti, a trionfare sono stati due casertani: **Luigi Conte** e **Domenico Fioretti**. Entrambi hanno saputo contaminare la tradizione italiana dei rispettivi prodotti da forno con la tradizione locale della loro regione: Fioretti sfornando un casatiello ”postmoderno” davvero sorprendente, mentre Conte realizzando una colomba che custodisce un cuore di babà a sua volta farcito, uno straordinario trionfo di tecnica pasticcera.

Premiati anche **Andrea Diafani** nella categoria Pane Artistico, con una vera e propria opra d’arte moderna, intitolata “*Lacrima*” e caratterizzata da linee stilizzate, che ha trionfato per lo stile e lo slancio, e **Giorgia Bernabei** nella categoria Dolce da Forno, grazie, appunto, al suo tiramisù da forno.

Il **Campionato Italiano Panificazione FIPGC** ha vistola partecipazione di 70 CHEF PANIFICATORI, che si sono cimentati in 4 diverse prove (**pane tradizionale, pane innovativo**, **dolce da forno** e **pane artistico**).

Nel **Campionato Miglior Colomba d’Italia**, i 205 pasticceri in gara hanno portato ognuno due creazioni, colomba classica e colomba creativa.

A giudicare tanto le colombe quanto il pane è stata la giuria formata dell’Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC, una squadra formata da Maestri Pasticceri, Maestri Gelatieri e Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale.

FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d’intesa con il **Ministero degli Esteri**, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il **MIUR** (Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro.

Per maggiori informazioni:

www.federazionepasticceri.it

Ufficio stampa: **K words** https://kwordsmilano.it/

Paola Vernacchio p.vernacchio@kwordsmilano.it – 334.6766252