



## **AL VIA IL CAMPIONATO NAZIONALE DI PASTICCERIA FIPGC DEDICATO AGLI STUDENTI DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI**

*Arrivata alla III edizione, la manifestazione che lancia i futuri astri dell'arte pasticceria si terrà dal 19 al 21 novembre a Ercolano*

**Milano, novembre 2019.** Sono giovanissimi, talentuosi e appassionati, e sono i protagonisti del **Campionato Nazionale di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri d'Italia**. Promosso dalla **FIPGC** (Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria) in collaborazione col **MIUR** (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca), il campionato giunge quest'anno alla sua terza edizione, e andrà in scena **dal 19 al 21 novembre 2019** all'**Istituto Superiore Adriano Tilgher di Ercolano (NA)**.

Per tre giorni, 30 scuole provenienti da tutta Italia e ben 60 giovani promesse della pasticceria si sfideranno per contendersi la palma di miglior pasticciere d'Italia juniores, ricche borse di studio e stage formativi nelle più prestigiose pasticcerie d'Italia. Ciascuna scuola sarà rappresentata da una squadra formata da due giovani pasticceri, che saranno valutati da una giuria composta da maestri pasticceri della FIPGC e rappresentanti del MIUR.

*“Il Campionato Nazionale di Pasticceria ha lo scopo di valorizzare le eccellenze, le competenze e le capacità metodologiche acquisite dagli allievi provenienti dagli Istituti alberghieri Italiani nella cultura della pasticceria sia italiana che internazionale, integrando differenti tecniche e metodologie, finalizzate alla crescita, all'innovazione e soprattutto al confronto”,* spiega **Roberto Lestani**, Presidente della FIPGC.

Il tema di questa terza edizione del campionato nazionale è *“La tradizione regionale e l'innovazione”*, pertanto le squadre dovranno misurarsi nella realizzazione di un **dessert al piatto** e di una **scultura artistica** che devono rappresentare la tradizione regionale di provenienza, rivisitata in chiave moderna, premiate la creatività e l'originalità.

La scrupolosa giuria valuterà attentamente diversi aspetti: la capacità di elaborare e gestire una ricetta in completa autonomia, l'attitudine a curare con professionalità le diverse fasi della preparazione, l'organizzazione e pulizia del piano di lavoro e l'efficacia comunicativa nel presentare i dolci realizzati.

La scuola vincitrice sarà decretata giovedì 21 novembre e si aggiudicherà la gestione del Campionato Nazionale 2020.

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

Per seguire in diretta i Campionati Nazionali: [www.facebook.com/fipfederazionepasticceria/](http://www.facebook.com/fipfederazionepasticceria/)

Ufficio stampa: **K words** - Piazza Sicilia 6, Milano – Tel. 02.45486501

Paola Vernacchio [p.vernacchio@keywordsmilano.it](mailto:p.vernacchio@keywordsmilano.it) – 334.6766252

Federica Piechele [f.piechele@keywordsmilano.it](mailto:f.piechele@keywordsmilano.it) – 340.1234444