



AL VIA LE SELEZIONI PER IL CAMPIONATO MONDIALE DI PASTICCERIA 2017

Dopo il grande successo dei Campionati di quest'anno, la Federazione Internazionale Pasticceria apre ufficialmente le qualificazioni per la prossima edizione

Milano, 30 novembre 2015. Dopo il grande successo della prima edizione dei Campionati Mondiali di Pasticceria, promossi dalla **Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria** appena conclusi lo scorso ottobre, si aprono ufficialmente le qualificazioni per la prossima edizione, che si terrà nel 2017. La sfida è aperta alle nazionali di tutti i 5 continenti, che dovranno cimentarsi prima nei rispettivi campionati a livello locale. Primo a partire sarà il Far East con la Coppa d'Asia, e subito dopo sarà la volta dei Campionati Italiani.

A partire da maggio poi, le selezioni continueranno in tutte le altre nazioni e continenti. *“Dopo il successo clamoroso della prima edizione del Campionato Mondiale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria e di quello di Cake Design - spiega **Roberto Lestani**, Presidente FIP – stiamo già lavorando alla prossima edizione, che sarà ancora più ricca e spettacolare. Vogliamo continuare a cercare i migliori pasticciere di tutto il mondo, che porteranno alla manifestazione la maestria, la tecnica e la tradizione dei rispettivi Paesi, per stupire ancora una volta con le loro deliziose opere d'arte”.*

A dare il là è appunto l'Oriente, che ha visto già la vittoria del Giappone al Campionato Mondiale di Pasticceria che si è avuto lo scorso 24 e 25 ottobre. I pasticciere di **Cina, Hong Kong, Macao, Giappone, Thailandia e Taiwan** si sfideranno per entrare a far parte della propria nazionale. Ognuno di loro dovrà affrontare diverse prove nel creare torte e sculture (ovviamente del tutto commestibili), ma anche dimostrare le abilità di destreggiarsi tra gli arnesi del mestiere e rendere note le capacità di self control in una situazione di stress. Così, **dal 3 al 5 dicembre**, a **Honk Kong** si metterà in palio la prestigiosa **Coppa Asia**: saranno scelti 3 abili pasticciere per ogni nazione, che formeranno le nazionali che accederanno ai Mondiali 2017.

Subito dopo sarà invece la volta dell'Italia: dal **28 febbraio al 2 marzo** si apriranno infatti il **Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria** e il **Campionato Italiano di Cake Design**, che si svolgeranno presso la **Fiera del Tirreno a Massa Carrara**.

Dopo il secondo posto nei Mondiali di Pasticceria e il trionfo nel cake design, l'Italia dovrà confermare la sua eccellenza nel campo dell'arte della pâtisserie. Le selezioni sono ancora aperte, e possono partecipare tutti i pasticciere d'Italia. Le prove consisteranno nella realizzazione e presentazione all'attenta e severa Giuria FIP di un pezzo artistico di

cioccolato e cioccolatini, una piece di pastigliaggio e gelato e infine un pezzo artistico di zucchero e torta moderna. Saranno tre giorni di dolcezza e pura adrenalina, al fine dei quali verrà decretata la nazionale italiana di Pasticceria e la nazionale italiana di Cake Design.

Una volta conquistata la **Coppa Italia**, inizierà la vera e propria preparazione per i Mondiali, fatta di un anno intero di allenamenti, studio attento delle tempistiche e delle tecniche, prove e perfezionamento continuo, e soprattutto impegno per creare l'affiatamento e lo spirito di squadra giusto che consentirà ai campioni italiani di affrontare nel modo migliore i Campionati del 2017.

Per informazioni: ufficio stampa: **mediahook** | Tel. 02.45486501 - Paola Vernacchio | p.vernacchio@mediahook.it | cell. 334.6766252