



## ELETTA LA NAZIONALE ITALIANA CHE ANDRÀ AI MONDIALI DI PASTICCERIA FIPGC DEL 2017

*Matteo Cutolo, Enrico Casarano e Giuseppe Russi:  
sono loro i migliori pasticciere d'Italia*

**Milano, 1 marzo 2016.** Matteo Cutolo, Enrico Casarano e Giuseppe Russi: sono loro i migliori pasticciere d'Italia. Un terzetto 100% meridionale, che costituirà la nazionale che difenderà il tricolore ai Mondiali del 2017.

Questo è il verdetto del **Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria**, organizzato dalla **FIPGC (Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria)** che si è tenuto domenica 28 e lunedì 29 febbraio in occasione della fiera del Tirreno CT a Massa Carrara: 70 pasticciere in gara, 3 difficili prove da superare, una giuria scrupolosa ed esigente da conquistare.

Le creazioni artistiche di Matteo Cutolo, Enrico Casarano e Giuseppe Russi con le loro preparazioni golose e originali hanno battuto tutte le altre realizzate dai maestri pasticciere provenienti da tutta la Penisola. Un trionfo del gusto e della maestria del Sud Italia, perché i tre vincitori sono originari rispettivamente di Napoli, Lecce e Taranto.

**Matteo Cutolo**, maestro pasticciere di Ercolano, in provincia di Napoli, ha sbalordito la giuria con una creazione in pastigliaggio chiamata "Il volo": un'aerografia rappresentante un'allegoria dell'opera di Leonardo da Vinci decorata con un fiore in zucchero artistico tirato e un biplano in cima, interamente in pastigliaggio.

Si continua con **Enrico Casarano**, 24 anni, della città omonima in provincia di Lecce, che ha invece realizzato una pièce in cioccolato che rappresenta i pezzi più importanti dell'armatura del gladiatore: ben 7 ore di preparazione e l'attenzione minuziosa per i dettagli hanno permesso al giovanissimo pasticciere di vincere nella sezione cioccolato e praline.

Infine ancora la Puglia con **Giuseppe Russi**, trentaduenne di Laterza, in provincia di Taranto, con un'opera che fa rivivere la favola di Frozen con *Olaf e il ghiaccio infinito*, realizzata in zucchero artistico e zucchero soffiato. L'opera, alta 1m e 20 cm è piena di trasparenze, con sfumature sulle tonalità di celeste e viola.

Sarà sempre presente agli allenamenti come riserva **Roberto Mascellaro**, 35 anni, pasticciere di Gravina in Puglia provincia di Bari, che dovrà esercitarsi costantemente ed essere pronto ad entrare in campo nel momento in cui ce ne fosse la necessità.

La **Coppa Italia** è solo il punto di partenza: i tre pasticciere dovranno ora stare insieme, allenarsi assiduamente, trovare il giusto spirito di squadra per affrontare al meglio il **Campionato Mondiale** che si avrà nel 2017 in occasione di Host Milano, il cui tema sarà una vera sfida: "**Alla scoperta del mondo del cioccolato e del caffè**". Partendo dalle migliori materie prime in fatto di cacao e caffè, i nostri talenti dovranno dimostrare la propria abilità trovando idee originali e uniche al mondo per interpretare il "cibo e la bevanda degli dei".

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