



## L'ITALIA VINCE I CAMPIONATI MONDIALI DI PASTICCERIA FIPGC

*Secondo posto per la Cina, che si porta a casa anche il premio per la scultura artistica, terzo posto per il Giappone. Il miglior cioccolatino è della Thailandia*

**Milano, 23 ottobre 2017.** Sono italiani i pasticceri migliori del mondo. Accompagnati da un tifo da stadio, con le loro creazioni artistiche e con le loro preparazioni golose e originali hanno battuto la concorrenza della Cina e del Giappone, detentori del titolo. Una grande performance da parte dei pasticceri asiatici, completata dalla Thailandia che vince il premio speciale per la miglior pralina al cioccolato.

È questo il verdetto del **Campionato Mondiale di Pasticceria**, organizzato dalla **FIPGC (Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria)** che si è tenuto sabato 21 e domenica 22 in occasione di Host, il salone dell'ospitalità: 20 squadre per altrettanti Paesi dai 4 continenti, dal Marocco alla Bulgaria, dalla Tunisia all'Australia alla Bolivia, 60 pasticceri per 4 spettacolari specialità, ovvero praline, gelato, torta moderna e vere e proprie sculture.

A valutare le realizzazioni una giuria di 20 esperti internazionali formata dai capitani delle squadre in gara, sotto la presidenza di Christian Beduschi, uno dei migliori pasticceri italiani. Ogni squadra ha dovuto produrre tre specialità: monoporzione di gelato, cioccolatino (o pralina) e torta moderna, oltre a tre vere e proprie sculture, una in pastigliaggio (pasta di zucchero malleabile), una in isomalto e una in coccolato.

Il team italiano, formato da Matteo Cutolo, Giuseppe Russi ed Enrico Casarano, ha realizzato **tre sculture d'eccezione**, che hanno rappresentato in modo molto originale il tema dei Mondiali, che era "Alla Scoperta del Mondo del Cioccolato e de Caffè". La scultura di cioccolato celebrava l'origine e la forza del cacao, rappresentata da una maschera Maya, a cui si associa la macina per la trasformazione delle fave. La scultura in pastigliaggio, dedicata al caffè, vede invece la più classica interpretazione italiana di questa materia prima, con il macinino tradizionale, la moka e il tavolino, e una lavorazione che vuole invece trasmettere l'elemento di femminilità. Infine, la scultura di isomalto rappresenta l'incontro tra i due elementi, attraverso un vero e proprio bacio tra caffè e cioccolato.

Al secondo posto si classifica la Cina, che vince anche il premio speciale per la miglior **Scultura Artistica**. I maestri pasticceri cinesi hanno infatti realizzato due tra le più notevoli sculture in assoluto: una donna trionfante in pastigliaggio e una scultura di cioccolato che rappresenta un indio dell'America Centrale, con tanto di maschera rituale e scudo.

Infine, al **terzo posto il Giappone**, che nella scorsa edizione aveva conquistato il gradino più alto del podio. Questa edizione verrà ricordata per la grande prestazione della pasticceria asiatica, che oltre a Cina e Giappone ha visto la Thailandia vincere il premio speciale per la miglior pralina, battendo la concorrenza di Paesi di grande tradizione in fatto di torte e cioccolatini, come la Svizzera, cui è andato il premio per il "**Miglior Gelato**", e la Francia, che ha invece vinto il premio

speciale per la miglior **“Torta Moderna”**. infine, il premio giornalistico **“Pastry Magazine”** è stato assegnato al Marocco.

Accompagnata da un vero tifo da stadio del pubblico sugli spalti, in particolare da parte dei sostenitori francesi e italiani a colpi rispettivamente di Marsigliese da una parte e **“O’ Surdato Nnamurato”** dall’altra, la manifestazione si è rivelata una festa per il gusto e per gli occhi, con creazioni davvero di altissimo livello. A premiare i vincitori è stato il **presidente della FIPGC Roberto Lestani**, che ha consegnato una speciale coppa ai primi classificati, realizzata dagli stessi artigiani che da anni curano i trofei del Mondiale di Calcio e della Champions League.

Per informazioni:

Ufficio stampa: K words | Tel. 02.45486501 - Paola Vernacchio | [p.vernacchio@kwordsmilano.it](mailto:p.vernacchio@kwordsmilano.it) | cell. 334.6766252