



Ministero dell'Istruzione



PARTE LA SFIDA TRA I PASTICCERI DEL FUTURO AL VIA IL CAMPIONATO NAZIONALE DI PASTICCERIA FIPGC DEDICATO AGLI STUDENTI DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI

Dal 3 al 6 maggio a Iglesias in Sardegna la IV edizione della manifestazione che lancia le stelle dell'arte pasticceria di domani

Milano, aprile 2022. Giovanissimi, appassionati e pieni di talento. Sono i pasticceri del futuro che si sfideranno realizzando glasse, pan di Spagna, ganache e torte monoporzioni per contendersi il titolo di *miglior pasticceria d'Italia juniores FIPGC*.

Al via, dal 3 al 6 maggio a Iglesias (CI), il **Campionato Nazionale di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri d'Italia**, manifestazione promossa dalla **FIPGC** (Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria) in collaborazione con il **Ministero dell'Istruzione**, la rete **Re.Na.I.A.** (Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri d'Italia) e l'Istituto **IPIA "Galileo Ferraris"** di Iglesias.

Il campionato, che giunge quest'anno alla sua **quarta edizione**, vedrà per quattro giorni gli studenti di ben **30 scuole provenienti da tutta Italia** contendersi la palma di **miglior pasticceria d'Italia juniores**. Ciascuna scuola sarà rappresentata da una squadra formata da due giovani pasticceri, che si sfideranno in batterie di 6 team per volta, e che saranno valutati da una giuria composta da maestri pasticceri della FIPGC, rappresentanti del Ministero e giornalisti specializzati.

*"Il Campionato Nazionale di Pasticceria rivolto agli istituti alberghieri, spiega il presidente di FIPGC **Roberto Lestani**, ha lo scopo di valorizzare le eccellenze, le competenze e le capacità metodologiche acquisite dai ragazzi durante il loro percorso formativo. Il nostro compito è di diffondere la cultura della pasticceria italiana e internazionale soprattutto alla luce del ritrovato fascino che questa professione ha oggi sulle generazioni più giovani".*

Quest'anno il campionato ha come tema *"La Sardegna: un'isola dolce e innovativa"* e prevede la realizzazione di un **Dessert al piatto "Composto" o "Monoporzione"** che abbia come base un ingrediente tipico Sardo a marchio **DOP, IGP, PAT e Presidio Slow Food**, tra cui il Liquore Mirto di Sardegna tradizionale, lo zafferano di Sardegna, il Formaggio Fiore Sardo D.O.P., la ricotta ovina e caprina presidio Slow Food e altri ancora.



*4° Campionato Nazionale di Pasticceria Istituti Alberghieri d'Italia 2022
FIPGC – Ministero dell'Istruzione - IPIA "Galileo Ferraris" Iglesias (CI) – RE.NA.I.A.*

*“Siamo orgogliosi di fare tappa in questa meravigliosa terra, spiega **Maurizio Santilli**, responsabile internazionale comparto scuole FIPGC, la Sardegna è culla di una straordinaria varietà di prodotti e siamo certi che i nostri giovani pasticceri saranno in grado di valorizzarli al meglio”.*

Al fine di premiare i concorrenti migliori la 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.

Durante i giorni della manifestazione avranno luogo convegni e workshop su temi relativi alla pasticceria, al turismo, alle antiche tradizioni e in genere ai beni culturali anche immateriali della Regione Sardegna e delle bellezze di Iglesias, con particolare riferimento ai territori di appartenenza dei partner.

Il regolamento prevede che l'Istituto alberghiero dell'alunno/a vincitore o vincitrice provvederà all'organizzazione del Campionato del prossimo anno.

Tutte le attività del campionato saranno gestite a norma di sicurezza e distanziamento come previsto dalle normative sanitarie di sicurezza. Tutti i concorrenti ed i docenti accompagnatori dovranno essere muniti di mascherine FFP2 e igienizzante antibatterico.

Per maggiori informazioni:

www.federazionepasticceri.it

Il Campionato Italiano degli Istituti Alberghieri d'Italia sarà trasmesso anche in **diretta sulla pagina Facebook** della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria:
www.facebook.com/fipfederazionepasticceria/

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

Paola Vernacchio p.vernacchio@kwordsmilano.it – 334.6766252



4° Campionato Nazionale di Pasticceria Istituti Alberghieri d'Italia 2022
FIPGC – Ministero dell'Istruzione - IPIA "Galileo Ferraris" Iglesias (CI) – R.E.N.A.I.A.