l'app rivolta agli operatori del settore
scaricala ora!
Prezzi ingrosso ITTICO
Google Play App Store
UNIONCAMERE

4 Febbraio 2022 Appuntamenti

Al via il Primo Campionato Italiano di Panificazione e il Campionato Italiano per la Miglior Colomba FIPGC

Due eventi straordinari in scena il 6 e il 7 marzo alla Fiera Tirreno CT di Carrara

Prende il via il **primo Campionato Italiano Panificazione FIPGC** e il **Campionato Italiano Miglior Colomba d'Italia** della **Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria,** alla ricerca del miglior pane e della miglior colomba d'Italia. L'appuntamento è per il **6 e il 7 marzo 2022** presso la **Fiera Tirreno CT di Carrara (MS)**, in una due giorni indimenticabile con centinaia di professionisti provenienti da ogni angolo d'Italia pronti a sfidarsi senza riserve per contendersi gli ambiti trofei e il titolo di Campione d'Italia delle rispettive categorie.

"Per noi è un onore portare alla ribalta di una delle più importanti manifestazioni dell'ospitalità del Centro Italia *grandi professionisti dell'arte bianca e della pasticceria,* afferma **Roberto Lestani, Presidente FIPGC**. *Maestri pasticceri e chef panificatori daranno vita a due competizioni davvero entusiasmanti, pensate entrambe per valorizzare le eccellenze del made in Italy e le particolarità uniche del territorio italiano".*

Campionato Italiano Panificazione FIPGC

4 categorie e 50 Maestri a contendersi il titolo di Campione Italiano della panificazione tra creazioni originali, tecniche all'avanguardia e tutto il talento dei migliori interpreti dell'arte bianca.

I concorrenti dovranno cimentarsi in una delle seguenti categorie:

- **Miglior pane tradizionale** ossia un pane realizzato con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1 integrale, oppure semola di grano duro senza inserimento di altri prodotti.
- **Miglior pane innovativo**. Che sia un pane salato o dolce, quello che conta è l'originalità dell'impasto e degli ingredienti utilizzati. Ben accetti canditi, cioccolato, frutta secca oppure salumi, formaggi o verdure.
- **Miglior dolce da forno**. I concorrenti in gara dovranno realizzare un dolce con cottura al forno di tutti gli ingredienti. Unica regola: il prodotto deve rispecchiare le tradizioni del territorio di origine del partecipante.
- **Miglior pane artistico.** Vere e proprie opere d'arte realizzate integralmente in pane. Si prevedono sculture altissime e stupefacenti, interamente in paste lievitate e con tutto quello che afferisce al mondo del pane, come grissini o fette biscottate. Ognuno potrà dare libero sfogo alla fantasia, rappresentare qualsiasi tema e si potranno utilizzare tutte le tecniche inerenti alla panificazione artistica. Se ne vedranno delle belle.

La giuria valuterà la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione ma anche la cura dei dettagli, l'organizzazione e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati.

Campionato Miglior Colomba d'Italia

Il dolce simbolo della Pasqua, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, sarà il protagonista di un evento che riunirà i migliori interpreti italiani per questa specialità. Il campionato vedrà abbinamenti imprevedibili di sapori, aromi e colori, e metterà alla prova le abilità tecniche e artistiche, la creatività e la profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria.

50 i concorrenti in gara che dovranno presentare una **colomba classica**, vale a dire con il solo inserimento di canditi d'arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante e/o una **colomba innovativa**, per la quale ci sarà totale libertà alla creatività degli chef, tra canditi di frutta esotica, frutta secca, cioccolato o qualsiasi altro ingrediente o procedimento che possa fare la differenza dalla colomba tradizionale e che possa stupire la giuria.

Profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, alveolatura (e naturalmente creatività nella prova per la "colomba innovativa") saranno i criteri di valutazione da parte della giuria formata dell'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC, una squadra formata da Maestri Pasticceri, Maestri Gelatieri e Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale.

FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il **Ministero degli Esteri**, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il **MIUR** (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro.

Per maggiori informazioni: