

**Tech Vision 2022**  
Le tecnologie e le experience che daranno nuova forma al business

**CULTURA**



**DA NON PERDERE**

I PREMI

07 maggio 2022 alle 17:20

## I pasticciieri del futuro al concorso sul tema "La Sardegna: un'Isola dolce e innovativa"

A Iglesias la sfida per gli Istituti alberghieri

Orosei, Manu Invisible "in musica" con i ragazzi delle scuole

Da dove nasce la guerra in Ucraina?

Roberto Roveda

I pasticciieri del futuro al concorso sul tema "La Sardegna: un'Isola



Un pasticciere (Archivio Unionesarda.it)

Un pasticciere (Archivio L'Unione Sarda)

“La Sardegna: un'Isola dolce e innovativa” è stato il tema del Campionato italiano di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri d'Italia che si è svolto all'istituto IPIA “Galileo Ferraris” di Iglesias, al quale hanno preso parte 60 studenti, 30 scuole, e sono stati 60 i dolci realizzati.



Sul podio Mattia Sabatini e Silvia Giamello dell'Istituto “Cillaro Ferrero” di Neive (Cuneo); a seguire l'IPSSAR “A. Beltrame” di Vittorio Veneto (Treviso) con Elisa Brescacin e Alessia Pin e al terzo posto l'IISS “Elena Di Savoia-Piero Casandrei” di Bari con Alessandra D'amore e Paola Petrova Ivanova.

Ora i vincitori sono attesi da stage professionali nelle migliori pasticcerie d'Italia e la prossima edizione verrà ospitata dall'istituto Alberghiero “Cillaro Ferrero”, nel 2023.

I dolci creati intorno al tema legato alla Sardegna sono stati un dessert al piatto “Composto” e “Monoporzione” avente come base un ingrediente tipico sardo a marchio DOP, IGP, PAT e Presidio Slow Food.

Sono stati assegnati, inoltre, riconoscimenti speciali. Premio Olva: IIS “Antonello” di Messina (Giulia Borgia - Valentina Campanella); Miglior Equilibrio Dessert: IIS “Alberto Azuni” di Cagliari (Giorgia Gaviano - Samuele Dentis); Miglior Team: IIS “Virginio Donadio” Dronero (Cuneo) (Matteo Basso - Jessica Palmero); e Miglior Haccp: Ipseoa “F. Buscemi” San Benedetto Del Tronto (Ascoli Piceno) (Martina Cosenza - Federico Funari).

(Unioneonline/s.s.)

© Riproduzione riservata

<https://www.unionesarda.it/cultura/i-pasticcieri-del-futuro-al-concorso-sul-tema-la-sardegna-unisola-dolce-e-innovativa-kdvt42km>