



Cuneo in cima al campionato di pasticceria per gli alberghieri

Di Stefania Leo - 10 Maggio 2022

L'Istituto "Cillaro Ferrero" di Neive (Cn) ha conquistato il primo posto del campionato di pasticceria per istituti alberghieri Figcp con Mattia Sabatini e Silvia Giamello.

La quarta edizione del **campionato italiano di pasticceria dedicato agli alberghieri d'Italia** si è chiuso con il trionfo dell'Istituto "Cillaro Ferrero" di Neive, in provincia di Cuneo. Ideato e promosso dalla **Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria (FIPGC)** in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, la rete Re.Na.I.A. (Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri d'Italia) si è messa alla prova dal 3 al 6 maggio presso l'Istituto IPIA "Galileo Ferraris" di Iglesias (CI), eleggendo i migliori studenti del settore. I vincitori sono Mattia Sabatini e Silvia Giamello.

La Sardegna: un'isola dolce e innovativa

Il tema della quarta edizione del campionato è stato La Sardegna: un'isola dolce e innovativa e ha visto la realizzazione di un **Dessert al piatto "Composto" e "Monoporzione"** avente come base un ingrediente tipico Sardo a marchio DOP, IGP, PAT e Presidio Slow Food. A sbaragliare gli altri concorrenti sono stati due giovanissimi: Mattia Sabatini e Silvia Giamello dell'Istituto "Cillaro Ferrero" di Neive, Cuneo.

Al secondo posto si sono piazzati i ragazzi dell'IPSSAR "A. Beltrame" di Vittorio Veneto, Treviso con Elisa Brescacin e Alessia Pin. L'IISS "Elena Di Savoia- Piero Casandrei" di Bari con Alessandra D'amore e Paola Petrova Ivanova hanno confermato la terza posizione, **conquistata nell'edizione 2019**.

A valutare i concorrenti, c'era una giuria composta dai maestri pasticceri Matteo Cutolo, Cinzia Iotti, Manolo Albano, Cesare Sciambarruto, Daniele Cappellano, Daniel Colanera e Luigi Femiano. Tra le capacità valutate ci sono state quelle di elaborare e gestire una ricetta in completa autonomia, l'attitudine a curare con professionalità le diverse fasi di lavorazione, ma anche l'organizzazione e pulizia del piano di lavoro e l'efficacia comunicativa nel presentare il dolce.



I vincitori del campionato italiano di pasticceria dedicato agli alberghieri d'Italia FIGCP

I vincitori potranno usufruire di uno stage professionale nelle migliori pasticcerie d'Italia, mentre **l'istituto Alberghiero "Cillaro Ferrero" di Cuneo avrà il privilegio di essere la sede della prossima edizione della manifestazione che si svolgerà nel 2023**.

«Questa edizione è stata davvero sorprendente: 60 ragazzi talentuosi, 30 scuole provenienti da tutta Italia e 60 dolci di altissima qualità realizzati. Dichiaro **Roberto Lestani** Presidente FIPGC. Siamo davvero soddisfatti per i grandi risultati ottenuti, da sempre il nostro obiettivo è quello di investire Nei nuovi talenti sottolineando l'importanza dello studio e della formazione per affermare la pasticceria italiana come eccellenza nel mondo».