



Campionato Italiano di Pasticceria per Istituti Alberghieri



11/05/2022



Si è da poco conclusa la IV edizione del Campionato nazionale di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri d'Italia ad opera della **Federazione Internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria FIPGC**) in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione e Re.Na.I.A. (Rete Nazionale degli Istituti alberghieri d'Italia). Ad ospitare gli studenti di **30 scuole d'Italia** la Sardegna, nello specifico l'istituto IPIA "Galileo Ferraris" di Iglesias.

Ciascuna scuola è scesa in campo con una squadra di due promessi pasticceri chiamati a realizzare un dessert al piatto "Composto" o "Monoporzione" che avesse 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 Dop, la ricotta ovina e caprina presidio Slow Food. Questo in onore di una regione, la Sardegna, che non si finisce mai di scoprire.

FIPGC - MINISTERO ISTRUZIONE - CAMPIONATO ISTITUTI ALBERGHIERI
Salaecucina.it 11 maggio 2022



Una giuria qualificata di maestri pasticceri della Fipgc, rappresentanti del ministero e giornalisti specializzati, ha valutato l'operato dei ragazzi esprimendo, attraverso le parole dei **Roberto Lestani**, presidente FIPGC, la propria soddisfazione: "Questa edizione è stata davvero sorprendente: 60 ragazzi talentuosi, 30 scuole provenienti da tutta Italia e 60 dolci di altissima qualità realizzati. Siamo davvero soddisfatti per i 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".



A salire sul gradino più alto del podio l'**Istituto "Cillaro Ferrero" di Neive (CN)** con i giovanissimi Mattia Sabatini e Silvia Giamello, seguito, al secondo posto, dall'**IPSSAR "A. Beltrame" di Vittorio Veneto (TV)** con Elisa Brescacin e Alessia Pin e, al terzo posto, dall'**IISS Elena di Savoia - Piero Casandrei (BA)** con Alessandra d'Amore e Paola Petrova Ivanova. L'opportunità per i vincitori di fare stage nelle migliori pasticcerie d'Italia rappresenta certamente un buon contributo alla loro formazione. Ma più di tutto guardiamo ai docenti, capaci di fare miracoli con poche ore di laboratorio e di mettere i propri ragazzi nelle condizioni di partecipare a concorsi rigorosi.