



ULTIMI ARTICOLI

A San Gavino zafferano per tutti_ di Viviana Putzu

Home / In viaggio / Dal Piemonte i migliori pasticceri italiani del futuro_



DAL PIEMONTE I MIGLIORI PASTICCERI ITALIANI DEL FUTURO_

11 Maggio 2022 In viaggio 3 Visualizzazione/i

DAL PIEMONTE I MIGLIORI PASTICCERI ITALIANI DEL FUTURO_

11 Maggio 2022 In viaggio 3 Visualizzazione/i

Milano, 7 maggio 2022. Mattia Sabatini e Silvia Giamello sono i vincitori del Campionato italiano di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri d'Italia 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) svoltosi dal 3 al 6 maggio presso l'Istituto IPIA "Galileo Ferraris" di Iglesias (CI).

"Questa edizione è stata davvero sorprendente: 60 ragazzi talentuosi, 30 scuole provenienti da tutta Italia e 60 dolci di altissima qualità realizzati. Dichiara 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".

Il campionato quest'anno ha avuto come tema "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.

I due giovanissimi Mattia Sabatini e Silvia Giamello dell'Istituto "Cillaro Ferrero" di Neive, Cuneo si sono piazzati al primo posto, a seguire l'IPSSAR "A. Beltrame" di Vittorio Veneto, Treviso con Elisa Brescacin e Alessia Pin e al terzo posto ritroviamo l'IISS "Elena Di Savoia- Piero Casandrei" di Bari con Alessandra D'amore e Paola Petrova Ivanova.



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

Ad attendere i vincitori stage professionali 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.

"Sono stati 4 giorni pieni di emozioni, vedere il grande impegno delle giovani promesse della pasticceria ci riempie di orgoglio. Tutti i concorrenti si sono mostrati carichi di grande professionalità ed entusiasmo, ed è proprio questo che ci fa amare profondamente il nostro lavoro". Afferma **Maurizio Santilli**, responsabile nazionale ed internazionale comparto scuole FIPGC.

La giuria, composta dai maestri pasticceri **Matteo Cutolo, Cinzia Iotti, Manolo Albano, Cesare Sciambarruto, Daniele Cappellano, Daniel Colanera e Luigi Femiano**, ha avuto il compito non facile di valutare la capacità dei concorrenti di elaborare e gestire una ricetta in completa autonomia, la loro 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.

Premi Speciali:

Premio Olva: IIS "Antonello" di Messina (Giulia Borgia – Valentina Campanella)

Miglior Equilibrio Dessert: IIS "D'alberto Azuni" di Cagliari (Giorgia Gaviano –Samuele Dentis)

Miglior Team: IIS "Virginio Donadio" Dronero (Cn) (Matteo Basso–Jessica Palmero)

Miglior Haccp: Ipseoa "F. Buscemi" San Benedetto Del Tronto (Ap) (Martina Cosenza –Federico Funari)

<https://www.sardegnavola.it/rivista/dal-piemonte-i-migliori-pasticceri-italiani-del-futuro/>