



COMUNICATO STAMPA

Campionato mondiale del Cake Design FIPGC: vince la Polonia

Seconda l'Italia, terzo il Belgio: una due giorni emozionante nel prestigioso contesto di Host fieramilano 2023

Milano, 17 ottobre 2023 – Una competizione a base di pasta di zucchero, cioccolato plastico, ghiaccia reale, crema al burro e altri dolcissimi ingredienti: è il **Campionato mondiale del Cake Design** (16 e 17 ottobre 2023), organizzato e realizzato da **FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria**.

12 Paesi in gara, 24 concorrenti professionisti del cake design e della pasticceria, nel contesto di Host fieramilano, la manifestazione mondiale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza, punto di riferimento per tutti gli attori del fuori casa. In sfida: Stati Uniti, Brasile, Italia, Polonia, Belgio, Sri Lanka, Francia, Messico, Perù, Giappone, Cina e Malesia.

A vincere la **Polonia** (team composto da Angelina Chwyć e Renata Martyna), seconda **l'Italia** (team composto da Maria Concas e Giuseppe Pruiti), terzo il **Belgio** (team composto da Antonio Sant'Angelo e Anka Moldoveanu).

I premi speciali sono stati assegnati come segue: critica giornalistica al **Messico**, miglior torta da degustazione al **Belgio**, miglior torta decorata dal vivo al **Perù**, miglior torta da esposizione all'**Italia**.

Il **tema** di quest'anno - "**La Musica della tua Nazione**" - è stato espresso al meglio grazie alla creatività di ogni team che ha dato vita ad originali dolci all'insegna di fantasia ed estetica, unendo tecniche di decorazione, temi personalizzati e abilità strutturali, tra aerodinamicità e stabilità. A giudicare il lavoro dei partecipanti e assegnare il trofeo, una giuria composta da figure internazionali di comprovata esperienza nel settore, presieduta nientemeno che da **Kristina Rado**, istruttrice internazionale di origine ungherese e romana d'adozione.

“Uno dei più prestigiosi campionati mondiali di cake design, in cui gareggiano Paesi in competizione tra loro: oggi le opere sono molto più complete, i concorrenti non si specializzano più in un'unica e sola tecnica ma lavorano a 360 gradi”, racconta **Matteo Cutolo**, presidente FIPGC. “Un ruolo quello del cake designer diventato fondamentale negli anni: l'artista decoratore deve completare l'opera del pasticciere, come due arti che viaggiano parallele.”

Continua **Kristina Rado**, presidente di giuria, vera e propria “regina della ghiaccia”: “la gara di quest'anno è molto diversa, rispecchia un'evoluzione che auspico da anni e che unisce due mondi apparentemente distinti, quello dell'artista decoratore e del pasticciere. Assieme formano un binomio unico, volto a realizzare opere maestose. Binomio che si riverbera anche nelle opere stesse: sono state così realizzate la torta monumentale e la torta da degustazione integrata all'interno, a conferma che estetica e gusto, cake designer e maestro del dolce, sono figure che si muovono di pari passo”.

È così che il Campionato mondiale del Cake Design chiude Host fieramilano, ma la FIPGC continua i suoi appuntamenti all'insegna del dolce: il 19 e 20 novembre è la volta del Campionato Miglior Panettone del mondo FIPGC, all'interno di Gustus presso Mostra d'Oltremare di Napoli.

La FIPGC

La Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria è un comparto della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria e vanta una presenza radicata sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. La FIPGC nasce con l'intento di

Ufficio stampa

DRG COMUNICAZIONE – tel. +39.0523.364107 – press@drgcomunicazione.it

Costanza Alberici – mobile +39.347.3490215 – e-mail: costanza.alberici@drgcomunicazione.it



collaborare con tutte le realtà esistenti associative, con i grossisti, le scuole professionali, le scuole alberghiere, tutti i professionisti (nessuno escluso) che come la Federazione vogliono rafforzare sempre più il Made in Italy in un comparto tanto importante come quello del dolce. Sono circa 17 mila le pasticcerie e le gelaterie artigianali, con una stima di 65 mila addetti: una parte importante delle imprese dell'artigianato alimentare e dell'artigianato nazionale, con una forte e rilevante presenza dell'imprenditorialità femminile (*fonte: Confartigianato Imprese*).

Ufficio stampa

DRG COMUNICAZIONE – tel. +39.0523.364107 – press@drgcomunicazione.it

Costanza Alberici – mobile +39.347.3490215 – e-mail: costanza.alberici@drgcomunicazione.it