



COMUNICATO STAMPA

Campionato Mondiale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria FIPGC: vince la Francia

Host fieramilano ha ospitato la due giorni del mondiale. Seconda la Cina, terzo il Giappone

Milano, 15 ottobre 2023 – Torte moderne, praline, monoporzioni gelato e scenografiche sculture in cioccolato, zucchero artistico e pastigliaggio: è stato un concorso serrato e affascinante il **Campionato Mondiale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria** organizzato e realizzato dalla **FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria**.

12 Paesi in gara, 36 concorrenti tra professionisti in pasticceria, gelateria e cioccolateria, 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.

A vincere, la **Francia** (team composto da Luc Bodin, Nabil Barina, Amaury Lafonta e Chrikoui Charaf Eddine, in veste di coach); seconda la **Cina** (team composto da Liu Zhaokai, Liu Fuhuan, Liang Ling), terzo il **Giappone** (team composto da Kawano Keiichi, Matsuda Midori, Mita Masaki).

I premi speciali sono stati assegnati come segue: critica giornalistica all'**Ecuador**, miglior pralina al **Giappone**, miglior torta moderna alla **Cina**, miglior monoporzione gelato alla **Francia**, miglior scultura in pastigliaggio al **Perù**.

Questa competizione mondiale a cadenza biennale ha previsto **tre diverse categorie**: scultura in cioccolato e praline; scultura in zucchero artistico e torta moderna; scultura in pastigliaggio e monoporzione gelato. A sfidarsi, Italia, Tunisia, Giappone, Cina, Messico, Perù, Bolivia, Ecuador, Brasile, Malesia, Francia, Mali.

Il **tema** di quest'anno è stato più affascinante che mai: "**La Musica della tua Nazione**". La fantasia dei team in gara ha così dato vita a originali creazioni capaci di riportare, in dolcissime forme e suggestioni, le tradizioni musicali di ciascun Paese. 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 **Herve Boutin**, MOF (Meilleur ouvrier de France) 1989.

"L'innalzamento tecnico, in particolare di sei tra i team in gara, è stato più evidente che mai: non solo a livello di strutture artistiche imponenti, realizzate con la massima cura, ma anche di degustazioni", racconta **Matteo Cutolo**, presidente FIPGC. "Entrambi gli aspetti hanno avuto una spiccata evoluzione: ad esempio la Francia ha avuto un approccio 'futurista', proiettando le opere artistiche in un futuro in cui pur presente l'intelligenza artificiale, in maniera sempre più forte, l'anima della pasticceria resta – sempre e comunque – la manualità dell'artigiano e artista, Fattore che rimane ben evidente nelle pièce di gara, essendo scolpite a mano. Lato gelato non mancano nuovi abbinamenti di sapori: un contrasto tra gusti classici come vaniglia e cioccolato con inserimenti di frutta, inoltre ce ne sono anche di forti come lo yuzu e il passion fruit, tutti elementi acidi in contrasto con la dolcezza del gelato più tradizionale".

Gli appuntamenti firmati FIPGC ad Host 2023 non sono finiti: il 16 e 17 ottobre, stesso luogo e stessa arena per un'altra imperdibile sfida mondiale, il **Campionato Mondiale di Cake Design FIPGC**.

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.

Ufficio stampa

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

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



La FIPGC nasce con l'intento di 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