



COMUNICATO STAMPA

Il miglior tiramisù del mondo? È quello cinese

*La Cina ha vinto "The World Trophy of Professional Tiramisù FIPGC" a Host fieramilano 2023.
Seconda l'Italia, terza la Francia*

Milano, 13 ottobre 2023 - Una gara serrata dalle prime ore del mattino fino a sera, che ha scaldato l'arena di Host fieramilano a suon di mascarpone, uova, caffè e cacao: parliamo di **"The World Trophy of Professional Tiramisù FIPGC"**, il mondiale dedicato a questo dolce tipicamente italiano ma straordinariamente famoso nei 5 continenti. **Due le prove, tiramisù tradizionale e tiramisù innovativo**; ad esprimersi, una giuria internazionale presieduta da Marco Paolo Molinari che ha decretato la miglior versione tra quelle dei Paesi in gara. **La Cina ha vinto** contro **Italia, Malesia, Bolivia, Ecuador, Perù, Spagna, Francia, Brasile, Messico, Giappone**.

Seconda classificata l'Italia, mentre al **terzo posto** è arrivata la **Francia**. **Premio speciale per il tiramisù tradizionale all'Italia; premio speciale per quello innovativo al Giappone**.

La competizione è organizzata e realizzata dalla **Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria**. "Il livello della gara è stato particolarmente alto quest'anno" racconta il presidente **Matteo Cutolo** "perché nel tiramisù innovativo si sono rispettati i gusti della tradizione ma in chiave moderna nelle stratificazioni, dove le attività organolettiche erano ben distinte. Da sottolineare l'inserimento dell'elemento frutta che, in quanto acido, ha accentuato in modo particolare le caratteristiche del mascarpone".

La gara - tra ritmi serrati, scenografiche uscite, emozionanti attese - è stata anche occasione privilegiata per osservare da vicino modalità di lavorazione e nuove tendenze in pasticceria, in Italia e all'estero, oltre che per un virtuale "giro del mondo" attraverso uno dei dolci simbolo della pasticceria Made in Italy.

La valutazione della giuria per il tiramisù innovativo ha attribuito il 50% del peso al gusto, il restante 50 all'estetica, giocando le squadre su nuove forme, consistenze e abbinamenti; nel caso del classico, il gusto ha avuto un peso del 70%. "La giuria ha poi considerato impegno del concorrente, pulizia e precisione, rispetto del regolamento", aggiunge Matteo Cutolo.

Quella dedicata al Tiramisù non è l'unica sfida FIPGC a Host: appuntamento sabato 14 e domenica 15 ottobre per il più storico e atteso campionato della Federazione, "The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate", mentre il 16 e 17 ottobre ci sarà il suggestivo "Cake Designers World Championship". Le gare si terranno sempre a Rho fieramilano, PAD 10 stand H60 H80 L59 L79 H84.

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 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