



## Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali

*Dal 23 al 26 febbraio sfide epiche tra colombe, gelati, uova di Pasqua e tiramisù.  
In scena anche il campionato di panificazione.*

Marina di Carrara, 3 febbraio 2025. Al via i **Campionati Nazionali della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC)**, un appuntamento unico nel suo genere che dal **23 al 26 febbraio 2025** trasformerà la **Fiera del Tirreno CT** in un palcoscenico di eccellenza nell'arte dolciaria.

Centinaia di talenti provenienti da ogni regione d'Italia si sfideranno per conquistare il titolo di **Campione nazionale**, mettendo in campo le abilità, le tecniche e l'estro creativo per conquistare l'esigente giuria.

Una quattro giorni di gare e adrenalina. In scena **5 diverse competizioni** che spaziano in tutti i diversi settori del *made in Italy*: campionato miglior colomba, miglior uovo di pasqua decorato, miglior dolce (coppa gelato e praline), miglior pane e in scena anche la selezione per accedere ai mondiali del tiramisù.

*"I Campionati Nazionali rappresentano oramai da oltre un decennio un appuntamento imperdibile per valorizzare il talento dei nostri professionisti e per celebrare l'arte della pasticceria, gelateria e cioccolateria, patrimonio gastronomico invidiato in tutto il mondo. Afferma **Matteo Cutolo**, Presidente FIPGC. Come Federazione, cerchiamo sempre di dare il massimo per ricercare l'eccellenza, e manifestazioni come queste sono i banchi di prova per mettersi in gioco, per sperimentare e confrontarsi con altri grandi professionisti del settore. È sicuramente per tutti un'occasione di crescita".*

### Campionato Miglior Colomba d'Italia

Una sfida, in scena domenica 23 e lunedì 24 febbraio, che celebra sia la tradizione e che l'innovazione nella creazione del dolce simbolo della Pasqua. I partecipanti possono mettersi alla prova in 2 categorie distinte:

1. **Miglior Colomba Italiana Classica**
2. **Miglior Colomba Italiana Innovativa**

Per la categoria **classica**, i concorrenti dovranno preparare due colombe identiche, in composizione e peso, e devono contenere solo canditi d'arancia, un aroma a scelta e una copertura di glassa croccante. La semplicità della ricetta non toglie nulla alla difficoltà di esecuzione: per ottenere un risultato perfetto, bisogna giocare con la qualità degli ingredienti, la tecnica e la cura in ogni dettaglio.

Ogni colomba verrà giudicata su vari aspetti, che vanno dalla presentazione al gusto, con particolare attenzione alla tecnica di preparazione:

1. **profumo**: l'aroma che emana la colomba è uno degli aspetti fondamentali, poiché anticipa la bontà del dolce;
2. **taglio**: la forma e la consistenza al taglio sono un segno distintivo della sua preparazione;
3. **cottura**: la cottura deve essere perfetta per ottenere una colomba morbida e ben lievitata;
4. **gusto**: il sapore deve essere equilibrato e pieno, senza mai risultare eccessivo;
5. **sofficià**: la leggerezza e la morbidezza sono segno di una lavorazione ben eseguita;
6. **alveolatura**: la struttura interna della colomba deve presentare una alveolatura regolare, senza presentare poche bolle o bolle troppo grosse, ma con una distribuzione omogenea che dimostra una lievitazione perfetta;
7. **Sospensioni**: le sospensioni (canditi, frutta o aromi) devono essere ben distribuite e sospese uniformemente all'interno dell'impasto, senza concentrarsi in un unico punto, per garantire una consistenza equilibrata in ogni fetta.

Per la **colomba innovativa**, oltre a tutti questi parametri, verranno considerate le innovazioni in termini di tecnica e di **nuovi abbinamenti**.

La giuria sarà composta da professionisti esterni, scelti e selezionati direttamente dall'organizzazione, a cui si aggiungeranno due membri della Federazione che si sono contraddistinti negli ultimi anni per i loro eccellenti risultati professionali. La **premiazione sarà lunedì 24 febbraio 2025**, a partire dalle ore 16.00.

### **L'arte del cioccolato: Campionato Miglior Uovo di Pasqua decorato**

Il 25 e il 26 febbraio se ne vedranno delle belle. La Fiera del Tirreno si trasforma in una vera e propria tela per l'estro artistico dei pasticceri. Ogni concorrente sarà chiamato a realizzare un uovo di Pasqua del peso tra i 400 e i 500 grammi, scegliendo una delle seguenti categorie in cui dare libero sfogo alla propria creatività:

- **Uova Eleganti**
- **Uova Cartoon**
- **Uova Fashion**
- **Uova d'Autore** (ispirate a dipinti o opere d'arte)

La sfida è aperta a tutte le tecniche artistiche e pasticciere, dando ampio spazio all'immaginazione e alla maestria dei concorrenti. Ma c'è una regola fondamentale: tutti i materiali utilizzati devono essere edibili. Si tratta di un'occasione unica per trasformare il cioccolato e gli ingredienti in vere e proprie opere d'arte, dove l'estetica e la bellezza decorativa si incontrano con il gusto e la tradizione.

**Il miglior uovo di Pasqua sarà decretato il 26 febbraio a partire dalle ore 16.00.**

### **Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia**

Il gelato, da tempo non più limitato alla sola stagione estiva, è ormai protagonista tutto l'anno e si afferma come uno dei settori più dinamici della gastronomia. Questo cambiamento ha dato vita a competizioni straordinarie, come il **Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia**, che nel 2025 si prepara a dettare le tendenze del settore.

Il 25 e il 26 febbraio i partecipanti dovranno presentare 8 coppe identiche, ciascuna contenente un solo gusto di gelato. Le coppe possono essere decorate e arricchite con ganache, gelée, elementi croccanti o qualsiasi altro tocco creativo, a condizione che il risultato finale sia armonioso e originale.

Ogni concorrente avrà 1 ora a disposizione per mantecare il gelato, presentarlo in coppa o piatto e pulire la propria postazione. Inoltre, ogni partecipante dovrà consegnare brochure con il ricettario completo, indicando le grammature e le descrizioni dettagliate dei procedimenti per ogni singola preparazione.

La scrupolosa giuria, composta dai membri dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Federazione e da due esperti mastri gelatieri, sarà chiamata a valutare con attenzione ogni aspetto delle preparazioni: struttura, bilanciamento, presentazione, ingredienti e abbinamenti di gusti.

**La premiazione avverrà a partire dalle ore 16.00 del giorno mercoledì 26 febbraio 2025.**

### **Selezioni per il Campionato del Mondo del Tiramisù**

Il 25 e il 26 febbraio ci saranno anche le selezioni per il "The World Trophy of Professional Tiramisù", ovvero saranno selezionati **10 pasticceri** che dovranno affrontare le diverse nazionali nel prossimo campionato previsto a novembre 2025.

Ogni concorrente dovrà presentare un **tiramisù innovativo**. I partecipanti avranno pertanto completa libertà nel presentare il dolce come meglio si crede. Si prevede la realizzazione in loco di 8 monoporzioni, che potranno essere di diverse forme: una coppa decorata, una monoporzione in stampo o un dessert scomposto. Il tiramisù dovrà essere composto da almeno una base cotta e una preparazione in crema, e dovrà necessariamente includere due ingredienti fondamentali: mascarpone e caffè.

I risultati si avranno il 26 febbraio a partire dalle ore 16:00.

## Campionato italiano panificazione

Non solo pasticceria, da qualche anno la Federazione si rivolge anche a tutti i maestri dell'arte bianca. Così, il 23 febbraio, in gara anche per la realizzazione del **pane tradizionale e innovativo**.

Per tradizionale si intende un pane realizzato solo con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1 oppure integrale, semola di grano duro ma senza inserimento di altri prodotti; per innovativo, invece, si intende un pane salato (o dolce) da merenda o prima colazione realizzato con lievito madre in apposito stampo con inserimento di qualsiasi ingrediente dolce (canditi, frutta secca, cioccolato, ecc.) o salato (salumi, formaggi, verdure, ecc.).

Anche qui, la giuria Equipe Eccellenze degli Chef della Panificazione FIPGC avrà l'arduo compito di decretare il migliore, con criteri ben precisi, come profumo, taglio, cottura, friabilità, alveolatura, e premiare con la coppa di Miglior Pane d'Italia.

Tutti i campionati nazionali e le rispettive premiazioni potranno essere seguiti in **diretta sulla pagina Facebook** della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria: <https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria>

### Calendario:

23 febbraio: Miglior Colomba d'Italia, Campionato italiano Panificazione

24 febbraio: Miglior Colomba d'Italia, premiazioni ore 16.00

25 febbraio: Miglior Dolce (pralina e coppa gelato), selezioni World Trophy of Professional Tiramisù, Miglior Uovo di Pasqua decorato

26 febbraio: Miglior Dolce (pralina e coppa gelato), selezioni World Trophy of Professional Tiramisù, Miglior Uovo di Pasqua decorato, premiazioni ore 16:00

L'evento è aperto al pubblico. Fiera del [Tirreno CT](#) - complesso fieristico di Carrara Via Maestri del Marmo, 54033 Marina di Carrara MS

Orari Manifestazione: dal 23 al 25 Febbraio dalle 9:30 alle 18:30, il 26 Febbraio dalle 9:30 alle 17:00

\*\*\*

*La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzare la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro.*

Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/>

Ufficio stampa FIPGC:

Paola Vernacchio  
e [paolavernacchio@gmail.com](mailto:paolavernacchio@gmail.com)  
m +39 334 6766252