



CAMPIONATI NAZIONALI DI PASTICCERIA FIPGC: TUTTI I VINCITORI

*Dalla Lombardia alla Sicilia, un trionfo della pasticceria italiana per le categorie
coppa gelato, pralina e tiramisù*

Marina di Carrara – 26 febbraio 2025. Si sono conclusi con grande successo i **Campionati Nazionali di Pasticceria** che dal 23 al 26 febbraio hanno trasformato la fiera **Tirreno CT di Carrara** in un vero e proprio tempio della dolcezza. Organizzati e gestiti dalla **Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC)**, i campionati hanno l'obiettivo di celebrare l'eccellenza della pasticceria italiana, promuovere l'innovazione e definire le nuove tendenze del settore.

Oltre **180 maestri pasticceri** provenienti da tutta Italia si sono sfidati in diverse specialità, dando vita a creazioni spettacolari e dimostrando un livello di talento e creatività senza precedenti. Al termine di una quattro giorni di intense competizioni, i migliori sono stati premiati con l'ambito titolo di Campione d'Italia e la medaglia d'oro.

Il presidente della Federazione **Matteo Cutolo** ha espresso grande soddisfazione per la riuscita dell'evento, sottolineando la straordinaria partecipazione e l'eccezionale livello delle creazioni presentate: *"Questa edizione dei Campionati Nazionali di Pasticceria ha superato ogni aspettativa. Abbiamo assistito a una vera e propria esplosione di talento e creatività, con opere che hanno lasciato a bocca aperta sia la giuria che il pubblico. La passione e la dedizione dei nostri maestri pasticceri sono la testimonianza della vitalità e dell'eccellenza della pasticceria italiana"*.

Miglior Coppa Gelato d'Italia: vince il gusto esotico di Raffaele di Benedetto

Il primo classificato del **Campionato Italiano Miglior Coppa Gelato** è **Raffaele di Benedetto**, maestro pasticcere originario di Avellino ma che vive a Rimini, che ha conquistato la giuria con una creazione raffinata dal nome: *"Pesca melba esotica"*. Crema alla vaniglia con un delicato profumo di limone, arricchita da un'insalata di pesche, mango, passion fruit e lime, il tutto coronato da meringa croccante e petali di cialde, per un'esplosione di freschezza e sapori esotici.

Al secondo posto si piazza *"Come un ricordo"* di **Fabio Mellace** da Catanzaro, Calabria, mentre il terzo posto va a **Salvatore Ravese**, sempre calabrese, di Gioia Tauro, con *"Trilogy Gourmet"*, una coppa gelato che celebra la perfezione con tre diverse sfumature di gusto.

La Miglior Pralina d'Italia è allo zafferano e mirtillo.

Il primo classificato per la **Miglior Pralina** è la "Pralina Goccia d'Oro" di **Nicolas Vella**, maestro gelataio proveniente Val della Torre, Piemonte. Si è distinta per la sua raffinata composizione, che ha unito una delicata ganache allo zafferano, un croccante e un gel al mirtillo, creando un equilibrio perfetto di sapori avvolgenti.

L'argento va al lombardo **Gianpaolo Porrino** con la sua "Pralina al Cioccolato e Mandarino". La composizione, con una ganache al cioccolato Madirofolo al 65%, un gelée al mandarino tardivo di Ciaculli e cioccolato bianco, gli è valso il secondo posto sul podio.

Terzo classificato il catanzarese **Fabio Mellace** con “Pralina Greenwood”: ganache fondente al 64% arricchita da un croccante al caramello, una ganache al caramello e lampone, e cioccolato bianco. Il tutto completato da una gelatina di lamponi.

Tiramisù: selezionata la concorrente che affronterà il mondiale a novembre

I Campionati Nazionali di Pasticceria sono stati anche teatro delle selezioni per il prossimo campionato mondiale dedicato al dolce più conosciuto al mondo, il **The World Trophy of Professional Tiramisù** che si terrà a novembre 2025.

A spiccare tra tutti è stata **Milena Russo**, pastry chef di Capo d'Orlando, Messina, che ha creato un tiramisù innovativo, apprezzato all'unanimità dalla giuria. Milena ha presentato un tiramisù senza glutine e senza lattosio, ispirato ai profumi agrumati della sua splendida terra. La sua creazione includeva gelée di mandarino, gelée di caffè, mousse al mascarpone, savoiardo al cacao, marzapane, sablée al cioccolato e una copertura di cioccolato bianco. La stratificazione chiara, con sapori ben distinti, e l'esplosione di freschezza del mandarino, che esaltava l'armonia tra il gelée e la mousse al mascarpone, le ha permesso di conquistare il primo posto del podio e la medaglia d'oro.

Ora, a lei spetta l'arduo compito di affrontare il prossimo The World Trophy of Professional Tiramisù, una sfida che la vedrà protagonista nel far valere la sua creatività e abilità, con l'obiettivo di affermarsi come la migliore in tutto il mondo.

Conferito **Premio Speciale** al maestro pasticcere riminese **Simone Fausto Barbuto** per la sua eccellente presentazione, la pulizia e l'organizzazione del lavoro.

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 rafforzarne 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/>

Paola Vernacchio
Ufficio stampa e comunicazione
e paolavernacchio@gmail.com
m +39 334 6766252