



## IL PANE MIGLIORE D'ITALIA? È TRADIZIONALE E VIENE DALLA CALABRIA

*Dalla Campania il miglior pane innovativo. La Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria elegge i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione.*

Marina di Carrara – 23 febbraio 2025. Si è appena concluso al **Tirreno CT** di **Marina di Carrara** il **Campionato Italiano della Panificazione**, organizzato dalla **Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC)**. Trenta maestri panificatori, provenienti da ogni regione d'Italia, si sono sfidati in quattro categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico.

A trionfare nella categoria **pane tradizionale**, quella riservata ai prodotti realizzati esclusivamente con lievito madre e farina, è stato **Antonio Milordo**, chef panificatore di Acri, **Cosenza** (CS). Per "pane tradizionale" si intende un prodotto fatto esclusivamente con lievito madre e farine di grano tenero tipo 0, 00, 1 o integrale, semola di grano duro, senza l'aggiunta di altri ingredienti. Il suo prodotto, presentato alla giuria, si è distinto per una struttura e un'alveolatura impeccabili. Il bilanciamento perfetto degli ingredienti e una lavorazione esperta hanno conquistato i giudici, permettendo a Milordo di salire sul gradino più alto del podio.

Dalla Campania l'oro assoluto per il miglior **Pane Innovativo**. Vince la medaglia d'oro la panificatrice di Torre del Greco (NA), **Rosa Raiola**, che ha creato un pane lievitato ad hoc, arricchito con fritto di pesce.

*"Questa edizione ha avuto una grandissima partecipazione e numeri mai registrati prima. Afferma **Matteo Cutolo**, Presidente FIPGC. Ogni concorrente ha saputo dimostrare una straordinaria passione, una profonda cultura e una grande attenzione al dettaglio. Questo campionato nazionale di panificazione ha messo in evidenza l'importanza dell'arte bianca, che rappresenta una parte fondamentale della nostra tradizione gastronomica italiana. È un'arte che va preservata e celebrata, non solo per il suo valore storico, ma anche per il suo ruolo nella nostra identità culinaria. E noi come Federazione faremo sempre meglio per portare in alto la bandiera del made in Italy".*

Dall'Abbruzzo il **Miglior Dolce da Forno** con **Massimiliano di Gennaro**, di Tortoreto lido, **Teramo** (TE). Il premio all'originalità con la categoria **Pane Artistico** va a **Maria Grazia Frau**, di Siniscola, **Nuoro** (NU).

A decretare i vincitori un team di eccellenze del settore:

- **Fabio Albanesi**, Chef della Panificazione e Responsabile Internazionale Grandi Lievitati FIPGC
- **Salvatore Albanesi**, Campione del Mondo 2022, categoria Pandoro
- **Giuseppe Bernabei**, Maestro Italiano Panificatore e docente presso Art Academy

Sono stati valutati la qualità del prodotto, la difficoltà di esecuzione, le tecniche utilizzate, l'originalità, la cura dei dettagli e l'efficacia nella presentazione dei prodotti realizzati.

\*\*\*

*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](mailto:paolavernacchio@gmail.com)  
m +39 334 6766252