



CAMPIONATI DI PASTICCERIA FIPGC: NEI 5 CONTINENTI LE SELEZIONI PER ACCEDERE AL “THE WORLD TROPHY OF PASTRY, ICE CREAM AND CHOCOLATE FIPGC”

È la Champions League della pasticceria, da cui emergeranno i top pastry chef che parteciperanno al Campionato Mondiale 2019. Il tema sarà “Arte e Cultura”

Milano, 3 maggio 2018. Texas, San Diego, Miami, ma anche Hong Kong, Shangai e l'Europa tutta, fino ad arrivare a Sydney e Melbourne: per un anno intero nei 5 continenti i migliori pasticceri e cake designer del pianeta si sfidano per accedere ai Campionati Mondiali della FIPGC. Una selezione durissima, per entrare nell'élite dell'alta pasticceria e avere la possibilità di tenere alta la bandiera della propria nazione in occasione del World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate e del Cake Designers World Championship, che si terranno a Milano nel 2019.

“La Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria è in prima linea nell'organizzazione delle selezioni nei diversi Paesi del mondo con le associazioni nazionali federate e le fiere in cui si svolgono le selezioni, spiega Roberto Lestani, Presidente FIPGC. Ogni cultura mostra sempre qualcosa di unico e innovativo, e vogliamo sfidare i diversi pasticceri proprio su questo campo. Il nostro obiettivo sarà quello di eleggere i migliori del mondo nel 2019”.

Si tratta di una sorta di Champions League della pasticceria, in cui ogni pasticcere deve rappresentare l'arte e la cultura della propria nazione, cercando di stupire la giuria con prove artistiche, di tecnica e degustazione. Solo tre partecipanti per ogni Paese saranno scelti per formare la nazionale di pasticceria, e solo uno per quella di cake design.

Negli Stati Uniti si sono svolte le preselezioni a Austin, nel Texas, e a San Diego, in California. A Miami invece si avranno le finali, che decreteranno le nazionali USA. La selezione in Italia è invece avvenuta tra il 25 e il 28 febbraio, nel corso della quale sono emersi i tre migliori pasticceri e il miglior cake designer su oltre 80 professionisti in gara. La Cina vedrà nascere la sua nazionale a marzo 2019 a Shanghai, sarà poi la volta dell'Egitto, Arabia, Marocco e Spagna.

Ma le sfide continuano. Il 6 luglio sarà la volta del Campionato Giapponese, mentre i pasticceri australiani scenderanno in campo a giugno e a luglio, e i finalisti si sfideranno dal 10 al 13 settembre 2018 a Melbourne.

Ma vincere ed entrare a far parte della nazionale del proprio Paese sarà solo un primo passo, perché proprio da lì inizierà la vera sfida: la preparazione per i Mondiali che si terranno a Milano nel novembre 2019. I vincitori dovranno mettercela tutta per creare lo spirito di squadra necessario per studiare insieme una strategia comune e farsi valere sul mondo intero. Saranno necessari mesi e mesi di allenamento serrato, studio e perfezionamento continuo.

Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/>
<https://www.facebook.com/fipfederazionepasticceria/>

Ufficio stampa: **Kwords** | Tel. 02.45486501 - Paola Vernacchio | p.vernacchio@kwordsmilano.it | cell. 334.6766252