



È MILANESE LA CAMPIONESSA D'ITALIA DI CAKE DESIGN

Manuela Taddeo vince i Campionati Italiani FIPGC con un'opera dedicata al Don Chisciotte. Ora rappresenterà l'Italia ai campionati mondiali del 2019.

Milano, 27 febbraio 2018. Manuela Taddeo, classe 1975, Milanese, è il vincitore assoluto del **Campionato Italiano di Cake Design della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria**, che si è avuto presso la Fiera del Tirreno CT a Massa Carrara. Un podio tutto al femminile, con al secondo posto Valentina Lomaistro e al terzo Maria Principessa.

Manuela ha sbaragliato la concorrenza con un'opera dal forte impatto visivo intitolata "Don Chisciotte", che riproduce il protagonista della famosa opera di Cervantes alle prese con le sue avventure a cavallo, insieme all'inseparabile compagno Sancho Panza. Una scultura di grande impatto visivo, che vuole rendere omaggio anche all'omonimo capolavoro incompiuto del grande regista Orson Welles.

L'opera, alta ben 175 cm, è stata la più imponente di tutto il Campionato FIPGC e ha richiesto l'utilizzo di diverse tecniche, quali il modelling di zucchero e cioccolato, la creazione di pastigliaggio e l'aerografia, il painting, la ghiaccia reale o ancora i fiori realistici di zucchero, tecniche che hanno richiesto un duro allenamento da parte di Manuela.

Architetta di professione, pasticcera e cake designer per vocazione, così si definisce la milanese che ha realizzato ora il suo sogno di diventare campionessa d'Italia, ma questo è solo un punto di partenza. Ora dovrà preparare un vero e proprio piano di azione per rappresentare il tricolore al **Campionato Mondiale FIPGC** che si terrà a Host Milano nel 2019.

Al secondo posto **Valentina Lomaistro** di Bari, con l'opera "*La Clown Terapia*", dedicata al grande e rivoluzionario medico Patch Adams, quello della "risoterapia" per regalare il sorriso ai bambini gravemente malati, reso immortale del celebre film con protagonista Robin Williams.

Terzo posto per **Maria Principessa**, di Rieti, con "*Tutti i migliori sono matti*", che riproduce i personaggi stralunati, poetici e surreali di Johnny Depp, da "Edward Mani di forbici" a Jack Sparrow de "I Pirati dei Caraibi".

La giuria ha valutato le diverse capacità degli artisti in gara: le abilità, l'attinenza al tema, la precisione, la fantasia e la creatività, tutte caratteristiche molto importanti per decretare il miglior cake designer italiano. L'appuntamento con i prossimi campionati di cake design è ora per il prossimo anno, quando la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria organizzerà a Milano il Campionato del Mondo, che si terrà in contemporanea a quello di pasticceria.

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