



## ELETTI I MIGLIORI PASTICCIERI D'ITALIA AL CAMPIONATO ITALIANO FIPGC DEL 2018

*Barbara Borghi, Gianluca Cecere, Umberto Soprano: ecco i campioni che entrano nella Nazionale Italiana di Pasticceria in vista dei Mondiali nel 2019*

**Milano, 1 marzo 2018.** Barbara Borghi, Gianluca Cecere, Umberto Soprano: questi i nomi dei vincitori del **Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria**, organizzato dalla **FIPGC** che si è tenuto presso la fiera del Tirreno CT a Massa Carrara.

80 pasticciere in gara provenienti da tutta Italia, 3 difficili prove da superare, con in palio non soltanto il titolo di miglior pasticciere italiano, ma anche la possibilità di andare a difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2019. I tre campioni hanno conquistato l'attenta, scrupolosa e esigente giuria con le loro preparazioni golose e originali.

*“Sono molto orgoglioso per il talento mostrato da tutti i partecipanti a questi Campionati Italiani. I vincitori hanno mostrato impegno, tecnica e creatività straordinari, uniti all'impegno e all'accuratezza nei particolari, afferma **Roberto Lestani, Presidente FIPGC**. Questo però non è un punto di arrivo, ma solo il punto di partenza, perché ora i tre campioni diventano, da oggi, la squadra che vestirà la maglia azzurra al Mondiale che si terrà nel 2019 in occasione di Host Milano”.*

**Umberto Soprano**, 27 anni, di Latina, ha trionfato con l'opera che ha chiamato *“Dinamite”*, alta ben 150cm: una rappresentazione allegorica dei mitici personaggi Wile E. Coyote e Road Runner dei Looney Tunes. Con zucchero colato, zucchero soffiato, zucchero patinato e pastigliaggio modellato a legno, Umberto ha spiazzato la giuria e la concorrenza ed è riuscito a imporsi come vincitore assoluto nella categoria *“zucchero artistico e dessert al piatto”*.

**Gianluca Cecere**, 28 anni, ha stupito i giudici con una pièce in cioccolato dal nome *“Gelosia immortale”*. Originario di Marano, vicino a Napoli, è il vincitore assoluto nella Categoria *“cioccolato e praline”*. L'accostamento particolare del cioccolato a ingredienti come yuzu, thè verde, lampone e wasabi, e l'imponenza dell'opera alta oltre 155cm, hanno decretato il suo successo e la conquista della Coppa Italia.

**Barbara Boghi**, 45 anni, Milanese, ha vinto con *“La ragazza della neve”*. Realizzata in pastigliaggio classico e colato, fiori in zucchero e isolmalto, la scultura mostra spettacolari giochi di forme e trasparenze. Il rigore nei dettagli e l'estrema precisione nella sua manualità hanno decretato la vittoria assoluta nella categoria *“scultura in pastigliaggio e torta moderna”*.

Umberto, Gianluca e Barbara dovranno allenarsi costantemente, trovare idee originali e creative da trasformare in eccezionali opere di pasticceria e soprattutto dovranno trovare il giusto spirito di squadra per affrontare al meglio il Mondiale.

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

Ufficio stampa: **Kwords** | Tel. 02.45486501 - Paola Vernacchio | [p.vernacchio@kwordsmilano.it](mailto:p.vernacchio@kwordsmilano.it) | cell. 334.6766252