



**Ecco i Vincitori del Campionato Italiano
Miglior Colomba d' Italia del 3 Marzo 2021
Villa Campolieto - Ercolano (Na)**

Nella splendida cornice di Villa Campolieto, una delle più belle dimore storiche dell'Ente delle Ville Vesuviane a Ercolano in provincia di Napoli la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) con una giuria composta dai Campioni del Mondo Pastry Chef Roberto Lestani, Matteo Cutolo, Enrico Casarano, Francesco Lastra, Maurizio Santilli, Domenico Lopatriello e Gianluca Cecere, il 3 Marzo 2021 ad Ercolano (Na) ha decretato i vincitori per la miglior Colomba Italiana. Sono state considerate nella premiazione finale, le migliori colombe artigianali italiane, realizzate secondo canoni che vanno dall'utilizzo degli ingredienti, taglio, profumo alla alveolatura del prodotto.

I vincitori sono:

Renato Talotti nella colomba classica

Salvatore albanesi nella colomba innovativa

L'evento è stato organizzato in versione digitale ed è stato trasmesso in diretta su tutti i Canali Social della Federazione.

<https://www.facebook.com/fipfederazionepasticceria>
https://www.instagram.com/internationalfederation_pastry/

I concorrenti si sono cimentati tra le due categorie MIGLIOR COLOMBA ITALIANA CLASSICA 2021 e MIGLIOR COLOMBA ITALIANA INNOVATIVA 2021, hanno presentato una colomba per un numero di 2 pezzi uguali tra loro del peso di 1Kg ciascuna.

Per colomba innovativa si intende una colomba con inserimento canditi, frutta secca, cioccolato o qualsiasi altro elemento che la faccia differenziare da una colomba classica. Mentre per colomba classica si intende una colomba con il solo inserimento di canditi d'arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante.

I candidati non potranno essere presenti durante gli assaggi della giuria né tantomeno all'esito dei risultati.

FIPGC è l'organo italiano per eccellenza che contribuisce a diffondere e a valorizzare in maniera globale, la cultura del mondo dei dolci, che comprende la pasticceria, la gelateria la cioccolateria ed il cake design.

La grande tradizione dell'arte pasticceria con quella del gelato e del cioccolato, insieme alla loro cultura, vengono trasferite in tutto il mondo. Questo il grande lavoro della Federazione che oltre a trasmetterne il valore, ha da sempre contribuito ad accrescerne la conoscenza attivandosi anche sul tema della formazione.

Infatti l'arte dell'alta pasticceria che ha visto una notevole espansione negli ultimi anni, ha attirato l'attenzione delle nuove generazioni, e la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria ha come focus l'attività divulgativa e conoscitiva anche all'interno delle scuole professionali del settore.

Per questo motivo la Federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria è stata accreditata dal Ministero dell'Istruzione (con decreto n. 657 del 9 giugno 2020) a realizzare iniziative per promuovere le nostre eccellenze come competizioni e concorsi, nell'ambito della formazione ed istruzione culinaria della pasticceria nelle scuole alberghiere.

Altro scopo fondamentale della Federazione è quello di unire le diverse realtà (aziende, scuole, grossisti, associazioni, artigiani) esistenti sul territorio internazionale, al fine di rafforzarne la collaborazione e la crescita del comparto artigianale dei diversi professionisti presenti nel mondo

Press office: Terenzi Communications partner of Mediaticanetwork Tel 02 66719268 info@terenzis.com