



Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria

CAMPIONATI MONDIALI DI PASTICCERIA FIPGC: INIZIA IL CONTO ALLA ROVESCIA PER L'EVENTO PIÙ DOLCE DELL'ANNO

Milano accoglie i migliori pasticceri del mondo per la terza edizione del Campionato Mondiale di Pasticceria e di Cake Design, organizzati dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria.

Milano, 19 ottobre 2019. Oltre 100 dei migliori pasticceri e cake designer provenienti dai 5 continenti si sfideranno a **Milano dal 19 al 22 ottobre** per conquistare il Campionato Mondiale di Pasticceria “**The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate**” ed il Campionato Mondiale Cake Design “**Cake Designers World Championship**”, organizzati dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) all'interno di *Host Milano*, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale.

Ben **34 nazioni** dovranno dare il meglio di sé tra *sac-a-poche*, creme chantilly, pasta di zucchero, gelato e cioccolato per rappresentare al meglio la terra di provenienza. Il tema di questa terza edizione sarà infatti **Arte e Tradizione Nazionale**: vincerà chi riuscirà a racchiudere nella composizione e nel gusto delle proprie creazioni la cultura, le tradizioni e la storia del proprio Paese.

*“La scorsa edizione è stata una spettacolare avventura nel mondo della pasticceria d'élite, tra sapori unici, sculture inedite e accostamenti inusuali – afferma **Roberto Lestani, Presidente della FIPGC** – E quest'anno lo sarà ancor di più. Tantissime le novità: oltre alla competizione mondiale che da sempre è per noi motivo di orgoglio, vedremo una **Art Gallery**, con delle vere e proprie opere d'arte e demo live, un **Contest School** dove ci saranno tantissimi giovani talenti a confronto, e tanto altro. Ne vedremo delle belle!”.*

Per il Campionato di Pasticceria, ciascuna squadra sarà composta da 3 maestri pasticceri, scelti attraverso i campionati nazionali che si svolgono con cadenza biennale in ogni Paese del mondo, e un coach che avrà il compito cruciale di indirizzare, motivare e sostenere il proprio team.

Tre sono le “discipline” che metteranno alla prova l'abilità, la creatività e l'originalità delle squadre che si contenderanno il titolo: la gara di Scultura in Cioccolato e Praline, la Scultura in Zucchero e Torta Moderna e infine la Scultura in Pastigliaggio e Monoporzione Gelato.

A decretare il vincitore, una rigorosa e scrupolosa giuria costituita da tutti i coach di tutte le squadre. Tanti gli aspetti che saranno presi in considerazione per scegliere il vincitore: l'attinenza al tema, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione. Ma anche l'originalità nell'accostamento degli ingredienti, caldo/freddo, dolce/salato. Ma non solo: i giudici valuteranno anche la pulizia del piano di lavoro, la divisione dei compiti e l'affiatamento tra i membri della squadra.

L'Italia, campionessa in carica dell'ultimo Mondiale con un'opera dedicata al caffè, dovrà dare il massimo per mantenere alta la bandiera del Bel Paese. A sfidarla, nazionali fortissime come il Giappone, campione mondiale nel 2015, e ancora Thailandia, Perù, Emirati Arabi e tante altre. Non mancheranno le squadre europee, come Francia, Portogallo e Germania che non aspettano altro che soffiare il titolo alla nazionale italiana.

Oltre al mondiale, ci saranno anche una serie di eventi collaterali. In primo luogo, l'**Art Gallery** una vera e propria galleria d'arte fatta di oltre 250 opere completamente commestibili e realizzate dai migliori pasticceri di tutto il mondo. Sculture di cioccolato, zucchero o interamente di formaggio, ogni opera sarà uno spettacolo per gli occhi. Inoltre, diverse demo live che vedranno gli artisti all'opera.

Ma non è tutto: questa edizione vedrà anche una gara dedicata alle giovani promesse dell'arte pasticceria, ovvero il **Contest School**. Realizzato in collaborazione con il **MIUR**, la gara vedrà oltre 50 giovani talenti degli istituti alberghieri di tutta Italia alle prese con diverse dimostrazioni e sfide da affrontare.

Infine, il Campionato di Cake Design: ogni nazionale è formata da un cake designer che ha vinto le selezioni nazionali lo scorso anno e da un allenatore. La sfida consisterà nel produrre torte da degustazione e una da esposizione, con creazioni di impressionante complessità che possono raggiungere anche un'altezza di 180 cm. A detenere il titolo di Campione del Mondo sono gli Emirati Arabi, ma gli sfidanti si presenteranno sicuramente con opere di rara spettacolarità.

Calendario competizioni:

- 19-20 ottobre 2019 Campionato Mondiale di Cake Design
- 21-22 ottobre 2019 Campionato Mondiale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria

Fiera Milano - Strada Statale 33 del Sempione 28, 20017 Rho (MI).

Per maggiori informazioni: www.federazionepasticceri.it

Per seguire in diretta i Campionati Mondiali: www.facebook.com/fipfederazionepasticceria/

Ufficio stampa: **K words** - Piazza Sicilia 6, Milano – Tel. 02.45486501
Paola Vernacchio p.vernacchio@keywordsmilano.it – 334.6766252
Federica Piechele f.piechele@keywordsmilano.it