



LA POLONIA TRIONFA AI CAMPIONATI MONDIALI DI CAKE DESIGN FIPGC

*Secondo posto per l'Italia, che vince anche il premio della critica.
Sul terzo gradino del podio sale il Perù*

Milano, ottobre 2019 La Polonia trionfa ai Campionati Mondiali di Cake Design. Jowita Woszczyńska vola sul tetto del mondo dell'arte più dolce e spettacolare in assoluto, portandosi a casa la coppa più importante dei campionati organizzati dalla **FIPGC, Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria** nell'ambito di Host Milano, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale. Con una spettacolare interpretazione capace di unire la scienza di Copernico, l'arte di Malczewski, la musica di Chopin e le tradizioni del territorio, l'artista polacca conquista anche il premio come miglior torta da esibizione e quello per la miglior torta da degustazione.

Il secondo posto lo conquista invece l'Italia, con l'opera firmata da Manuela Taddeo, capace di ripercorrere attraverso composizioni in pasta di zucchero l'arte tricolore dal Rinascimento al Barocco, partendo da Caravaggio, passando per la Pietà e la Cappella Sistina di Michelangelo e arrivando fino a Bernini e alla scultura L'Estasi di Santa Teresa che impreziosisce la cima della scultura. Un'opera che ha colpito i giurati tanto da guadagnarsi anche il premio della critica giornalistica di Pastry Magazine.

Terzo posto: il Perù e la scultura di Monica Muñante, con una notevole rappresentazione di Machu Picchu impreziosito da scene di manufatti, tessuti e feste della tradizione Inca (oltre naturalmente all'immane lama). Alla Cina, che si presentava con una spettacolare torta di matrimonio, il premio speciale "Live Decoration".

17 erano le squadre in gara, provenienti da tutti i 4 continenti, Africa e Australia comprese. A giudicare le opere una giuria di 6 esperti internazionali.

I pasticceri, o meglio gli artisti, si sono cimentati in tre prove: la prima, è stata quella della Torta da Esposizione, ovvero un concept elaborato precedentemente e presentato in esclusiva per i Campionati Mondiali, il cui tema doveva essere le tradizioni del proprio Paese. La seconda era invece la Torta da Degustazione, dove quindi il lato artistico doveva bilanciarsi con il gusto. Infine, il pezzo forte: la riproduzione, in scala minore, della torta da esposizione.

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