



BOOM DI ISCRITTI AL CAMPIONATO ITALIANO DI PASTICCERIA, GELATERIA E CIOCCOLATERIA FIPGC

70 dei migliori pasticceri italiani alla conquista della Coppa Italia della Pasticceria FIPGC: solo 3 supereranno la selezione ed entreranno a far parte della Nazionale Italiana che affronterà i Campionati Mondiali FIPGC nel 2017.

Milano, 1 febbraio 2016. Agguerriti, talentuosi e appassionati, sono i 70 pasticceri italiani che si sfideranno a colpi di creme e cioccolato per entrare a far parte della Nazionale Italiana e partecipare ai Campionati Mondiali del 2017. Dal **28 febbraio** al **2 marzo 2016**, presso la **Fiera del Tirreno CT di Massa Carrara**, si terrà infatti il **Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria FIPGC** e il **Campionato italiano di Cake Design FIPGC**, organizzati dalla **Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria**.

Abilità, manualità, capacità organizzativa e di self control saranno solo alcuni dei tanti parametri che saranno presi in considerazione da una giuria severa e molto esigente, composta dal team dell'*Equipe Eccellenza Italiana* ed *Equipe Eccellenze Internazionale*, la squadra di pluripremiati professionisti della FIPGC che può vantare un palmares di oltre 580 medaglie d'oro vinte in concorsi Internazionali e Mondiali.

*"Nel mondo della pasticceria, ogni singolo dettaglio può essere determinante, afferma **Rossano Vinciarelli**, membro dell'Equipe Eccellenze Internazionale FIPGC. Non occorre solo essere bravi a fare una torta o un cioccolatino, bisogna renderlo invitante, bello per gli occhi ma sublime per il palato, bisogna tener sempre pulito e ordinato il piano da lavoro. Entrare a far parte della Nazionale Italiana e partecipare ai mondiali è quindi impresa ardua, ma siamo sicuri che ci saranno dei professionisti che manterranno alta la bandiera Italia"*

Saranno soltanto 3 tra i ben 70 pasticceri iscritti che potranno entrare a far parte ufficialmente nella nazionale che dovrà rappresentare l'Italia nella prossima competizione globale che si avrà a Milano nel 2017, il cui tema sarà una vera sfida, perché vedrà protagonisti due elementi da sempre centrali per il mondo della pasticceria: **"Alla scoperta del mondo del cioccolato e del caffè"**. Partendo dalle migliori materie prime in fatto di cacao e caffè, le rappresentanze nazionali dovranno dimostrare la propria abilità trovando strade nuove per interpretare il "cibo e la bevanda degli dei".

Per i vincitori sarà dunque solo l'inizio: una volta conquistata la Coppa Italia FIPGC, comincerà la vera e propria preparazione per i Mondiali, fatta di un anno intero di allenamenti, studio attento delle tempistiche e delle tecniche, prove e perfezionamento continuo, e soprattutto impegno per creare l'affiatamento e il giusto spirito di squadra che consentirà ai campioni italiani di affrontare nel modo migliore i Campionati del 2017.

Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/>

Ufficio stampa: **mediahook** | Tel. 02.45486501 - Paola Vernacchio | p.vernacchio@mediahook.it | cell. 334.6766252