Michela Banani vince il premio Cioccolato Giovani 2017

ernst-knam-vincitrice-cioccolato-giovani-giovanni-agostoni-55ffd6a2

Si chiama **Michela Banani**, ha 19 anni ed è di Mondovì (CN) la **vincitrice di Cioccolato Giovani**, il concorso che si è tenuto il 13 e il 14 marzo presso l'Istituto IPSSEOA G. Colombatto di **Torino**. Erano 18 i giovani partecipanti provenienti da tutta Italia al concorso di cui **ICAM Linea Professionale** è stato main partner. La scuola vincitrice si è aggiudicata 100 kg di cioccolato ICAM e Michela avrà anche la possibilità di partecipare a una **masterclass con Salvatore Toma**, tecnico di ICAM Linea Profesionale ma anche giurato del concorso. "È davvero un grande orgoglio per noi essere stati partner di un progetto che ha al centro i giovani pasticceri. Il nostro obiettivo è puntare sui talenti del domani e mettere al loro servizio materie prime di alta qualità, controllate durante tutta la filiera produttiva", ha commentato **Giovanni Agostoni**, direttore commerciale di ICAM.

Michela è al quinto anno dell'Istituto Giolitti Bellisario Paire di Mondovì (CN). Ha vinto il concorso con un **uovo decorato con ghiaccia reale**, uno **snack con cremino alla nocciola, semi di zucca e ganache e gelatina di pere** e una **mousse al cioccolato con inserto di bergamotto croccante al cioccolato bianco, fave di cacao e biscotto di grano saraceno**. Michela ha le idee molto chiare, dopo il diploma vuole viaggiare per il mondo e imparare nuove ricette di dolci e torte, per poter diventare un grande pasticcere e poi tornare in Italia e aprire una pasticceria tutta sua. Un percorso già segnato e una solida determinazione per una ragazza così giovane: "Sono davvero contenta di aver vinto, non me lo aspettavo! Ha giocato molto l'emozione, è stato importante restare concentrata e organizzata per la riuscita delle prove. Sono fiera della vittoria perché il premio va anche alla mia scuola, che ha creduto in me facendomi rappresentare l'istituto al concorso", ha detto Michela Banani.

Esperienza interessante e unica per i 170 ospiti, tra ragazzi, professori ed esperti del settore, è stata la masterclass tenuta dal maestro **Ernst Knam**, testimonal di Icam Linea Professionale, che ha realizzato la torta Anna. "È sempre bello eseguire una masterclass di fronte ad un pubblico giovane e interessato, pronto a recepire i consigli e con una grande passione per la pasticceria. I miei complimenti vanno alla vincitrice del Premio e a tutti coloro che si sono messi in gioco, auguro loro di

continuare a cercare di migliorare e di diventare un giorno dei professionisti in questo campo”, ha commentato il maestro.