Al via le selezioni per il campionato mondiale di pasticceria

campionati-mondiali-di-pasticceria-gelateria-e-cioccolateria-2015-160-low-b36ac530

Dopo il grande successo della prima edizione dei Campionati Mondiali di Pasticceria, promossi dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria appena conclusi lo scorso ottobre, si aprono ufficialmente le qualificazioni per la prossima edizione, che si terrà nel 2017. La sfida è aperta alle nazionali di tutti i 5 continenti, che dovranno cimentarsi prima nei rispettivi campionati a livello locale. Primo a partire sarà il Far East con la Coppa d'Asia, e subito dopo sarà la volta dei Campionati Italiani.

A partire da maggio poi, le selezioni continueranno in tutte le altre nazioni e continenti. *«Dopo il successo clamoroso della prima edizione del Campionato Mondiale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria e di quello di Cake Design* - spiega **Roberto Lestani**, Presidente FIP – *stiamo già lavorando alla prossima edizione, che sarà ancora più ricca e spettacolare. Vogliamo continuare a cercare i migliori pasticcieri di tutto il mondo, che porteranno alla manifestazione la maestria, la tecnica e la tradizione dei rispettivi Paesi, per stupire ancora una volta con le loro deliziose opere d'arte»*.

PasticceriaA dare il là è appunto l'Oriente, che ha visto già la vittoria del Giappone al Campionato Mondiale di Pasticceria che si è avuto lo scorso 24 e 25 ottobre. I pasticcieri di Cina, Hong Kong, Macao, Giappone, Thailandia e Taiwansi sfideranno per entrare a far parte della propria nazionale. Ognuno di loro dovrà affrontare diverse prove nel creare torte e sculture (ovviamente del tutto commestibili), ma anche dimostrare le abilità di destreggiarsi tra gli arnesi del mestiere e rendere note le capacità di self control in una situazione di stress. Così, dal 3 al 5 dicembre, a Hong Kong si metterà in palio la prestigiosa Coppa Asia: saranno scelti 3 abili pasticcieri per ogni nazione, che formeranno le nazionali che accederanno ai Mondiali 2017.

Subito dopo sarà invece la volta dell'Italia: dal 28 febbraio al 2 marzo si apriranno infatti il Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria e il Campionato Italiano di Cake Design, che si

svolgeranno presso la Fiera del Tirreno a Massa Carrara.

Dopo il secondo posto nei Mondiali di Pasticceria e il trionfo nel cake design, l'Italia dovrà confermare la sua eccellenza nel campo dell'arte della pâtisserie.Le selezioni sono ancora aperte, e possono partecipare tutti i pasticcieri d'Italia. Le prove consisteranno nella realizzazione e presentazione all'attenta e severa Giuria FIP di un pezzo artistico di cioccolato e cioccolatini, unapiece di pastigliaggio e gelato e infine un pezzo artistico di zucchero e torta moderna. Saranno tre giorni di dolcezza e pura adrenalina, al fine dei quali verrà decretata la nazionale italiana di Pasticceria e la nazionale italiana di Cake Design.

Una volta conquistata la Coppa Italia, inizierà 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 lo spirito di squadra giusto che consentirà ai campioni italiani di affrontare nel modo migliore i Campionati del 2017.