

COMUNICATO STAMPA

L'Italia vince un mondiale storico: è Campione del Mondo di Pasticceria

La finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie a Lione ha visto trionfare la squadra italiana contro, tra gli altri, Giappone e Francia, rispettivamente secondi e terzi

L'anno d'oro dell'Italia continua: siamo campioni del mondo di pasticceria, ossia della Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021, il palcoscenico mondiale che ha visto sfidarsi le 11 nazioni arrivate alla finale, tenutasi il 25 settembre scorso a Lione, all'interno del salone Sirha.

L'edizione è stata particolarmente intensa: l'Italia si è trovata in sfida con i team di Francia e Giappone, veri e propri "veterani" della Coupe du Monde; nonostante questo il sogno è diventato realtà e i 2 Paesi si sono accodati agli azzurri classificandosi rispettivamente terzi e secondi.

La squadra italiana – formata da **Lorenzo Puca, Andrea Restuccia e Massimo Pica**, pasticceri professionisti già affermati, e coordinata dal presidente del Club Italia **Alessandro Dalmasso** – ha trionfato aggiudicandosi il titolo mondiale, divenendo campione in carica per il 2021/2022.

Tema di questa edizione è stato "Tutta l'arte è imitazione della natura": con le loro creazioni incentrate sul mondo delle api, gli azzurri hanno conquistato non solo la giuria internazionale ma l'intero pubblico mondiale.

La gara ha avuto una durata di dieci ore, in cui mettere a frutto tutti gli allenamenti dell'ultimo anno e mezzo, svoltisi in CAST ALIMENTI e dietro la guida, oltre che del M° Dalmasso, dei Campioni del Mondo Italiani 2015 **Francesco Boccia, Emmanuele Forcone e Fabrizio Donatone. Un gruppo eccezionale di allenatori** che ha fattivamente contribuito a raggiungere questo traguardo unico, particolarmente difficile vista l'agguerrita concorrenza in gara. Fondamentale il supporto del M° **Gabriele Bozio** e dello staff di CAST ALIMENTI - **Dejana Scisciani, Matteo e Lorenzo Marchisio**: il forte spirito di squadra ha fatto la differenza, portando sul palco un team Italia eccellente che ha sbaragliato le altre squadre.

Allenamenti serrati per ritmi altrettanto serrati in gara, con tre pièce, relative degustazioni e scultura finale: vediamo nel dettaglio.

Il dessert da condividere: un dolce al cioccolato con base di sablé, crema al cioccolato, pan di Spagna; sopra, crema con parte croccante e, ancora, crema diplomatica – vaniglia e cioccolato, con gelatina esotica – e salsa di cioccolato. Petalo esterno al cioccolato a racchiudere il tutto.

La torta gelato: al centro, composta da pan di Spagna e croccantino al pistacchio, semifreddo mascarpone e lampone, sorbetto mango e passion fruit, composta esotica, meringa al pistacchio, gelatina ai frutti rossi; il tutto avvolto da gelato mandorla e vaniglia, glassa mandorla e vaniglia, glassa al lampone, gelatina mango e passion fruit e gelatina ai frutti rossi.

Dessert da ristorazione: su pan di Spagna alla mandorla, si trovano composta di mango e gelato al miele; sopra, una cialda a forma di alveare, nei cui esagoni si trovano biancomangiare, gelatina all'albicocca, miele e salsa

SIRH/4
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
TEAM ITALY FINAL 2021

albicocca passion. Accanto, ganache vaniglia e lime, salsa albicocca passion a completare il tutto.

Tavolo di presentazione buffet artistico: oltre un metro e sessanta di scultura in zucchero e cioccolato, con protagonista un alveare, ha costituito il tableau di presentazione di tutte le pièce, che ha colpito per la difficoltà tecnica, i dettagli e il prestigio estetico non solo la giuria ma tutto il pubblico presente.

Fondamentale per la vittoria il prezioso contributo dei soci fondatori del Club Italia, nonché sponsor: **Valrhona, Pasticceria Internazionale (Chiriotti Editori), CAST Alimenti, Agrimontana, Conpait**. Senza dimenticare gli sponsor ufficiali, grandi realtà di settore che con il Club Italia hanno creduto e credono nell'eccellenza dell'alta pasticceria tricolore: **AMPI, Capfruit, Carpigiani, Corman, Debic, DRG Comunicazione, Eridania, Gedi Online, Gelecta, Gruppo Eurovo, Hausbrandt, Ilsa, Irinox, Molino Dallagiovanna, Olitalia, Sigep, Silikomart, Zanolli**.

Un sentito ringraziamento va anche agli sponsor tecnici che mettendo a disposizione strumenti, ingredienti e materiale per il miglior svolgimento degli allenamenti e della gara hanno contribuito al successo del Team: **Artebianca, Bragard, Bravo SpA, Lesepeidado, Castellani, Flow easy thermoforming, Sirman, Solchim**.

Per saperne di più: www.coppadelmondopasticceria.com

Grazie agli sponsor ufficiali:

