

Dossier de presse

L'Italie remporte une victoire historique : Championne du monde de pâtisserie

La finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie à Lyon a vu l'équipe italienne triompher contre, entre autres, le Japon et la France, respectivement deuxième et troisième.

L'année dorée de l'Italie se poursuit : nous sommes champions du monde de la pâtisserie, ou plus précisément de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021, la scène mondiale qui a vu s'affronter les 11 nations parvenues en finale, le 25 septembre à Lyon au Sirha.

Cette édition a été particulièrement intense : l'Italie était opposée aux équipes de France et du Japon, véritables "vétérans" de la Coupe du Monde ; malgré cela, le rêve est devenu réalité et les deux pays ont rejoint l'équipe italienne, terminant respectivement troisième et deuxième.

L'équipe italienne – qui se compose des pâtissiers professionnels **Lorenzo Puca, Andrea Restuccia et Massimo Pica**, déjà établis, et coordonnée par le président du Club Italia, **Alessandro Dalmasso** - a triomphé en remportant le titre mondial, devenant ainsi les champions en titre pour 2021/2022.

Le thème de cette année était "Tout l'art est une imitation de la nature": avec leurs créations centrées sur le monde des abeilles, les Italiens ont séduit non seulement le jury international mais aussi le public mondial.

La compétition a duré dix heures, au cours desquelles a été mis à profit tout l'entraînement de la dernière année et demie, effectué au **CAST ALIMENTI** et sous la direction, en plus du **Maestro Dalmasso**, des champions du monde italiens 2015 **Francesco Boccia, Emmanuele Forcone et Fabrizio Donatone**.

Un groupe exceptionnel d'entraîneurs qui ont contribué activement à la réalisation de cet objectif unique, particulièrement difficile à atteindre compte tenu de l'âpreté de la compétition. Le soutien du **Maestro Gabriele Bozio** et du staff de CAST ALIMENTI - **Dejana Scisciani, Matteo et Lorenzo Marchisio** - a été fondamental : le fort esprit d'équipe a fait la différence, amenant sur la scène une excellente équipe Italienne qui a mis en déroute les autres équipes.

Un entraînement serré pour un rythme tout aussi serré dans la compétition, avec trois pièces, leurs dégustations et la sculpture finale : voyons-les en détail.

Le dessert à partager: un gâteau au chocolat avec une base sablée, une crème au chocolat, une génoise ; sur le dessus, une crème avec une partie croquante et, à nouveau, une crème diplomatique - vanille et chocolat, avec une gelée exotique - et une sauce au chocolat. Le pétale de chocolat extérieur entoure l'ensemble.

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

Le gâteau glacé: au centre, composé d'une génoise et d'un croustillant aux pistaches, d'un parfait au mascarpone et aux framboises, d'un sorbet à la mangue et aux fruits de la passion, d'une compote exotique, d'une meringue aux pistaches, d'une gelée de fruits rouges ; le tout enveloppé d'une glace aux amandes et à la vanille, d'un glaçage aux amandes et à la vanille, d'un glaçage aux framboises, d'une gelée à la mangue et aux fruits de la passion et d'une gelée de fruits rouges.

Dessert de restauration: sur une génoise aux amandes, on trouve de la compote de mangue et de la glace au miel ; au-dessus, une galette en forme de ruche, dans les hexagones de laquelle sont placés du blanc-manger, de la gelée d'abricot, du miel et de la sauce passion abricot. À côté, ganache vanille et citron vert, sauce passion abricot pour compléter le tout.

Tableau artistique de présentation du buffet: plus d'un mètre soixante de sculpture en sucre et en chocolat, avec une ruche, a constitué le tableau de présentation de tous les plats, qui a impressionné par sa difficulté technique, ses détails et son prestige esthétique non seulement le jury mais aussi tout le public présent.

Cette victoire a été rendue possible grâce à la précieuse contribution des membres fondateurs et des sponsors du Club Italia: **Valrhona, Pasticceria Internazionale (Chiriotti Editori), CAST Alimenti, Agrimontana, Conpait**. Sans oublier les sponsors officiels, grandes réalités du secteur qui, avec le Club Italia, ont cru et croient encore en l'excellence de la haute pâtisserie italienne: **AMPI, Capfruit, Carpigiani, Corman, Debic, DRG Comunicazione, Eridania, Gedi Online, Gelecta, Gruppo Eurovo, Hausbrandt, Ilsa, Irinox, Molino Dallagiovanna, Olitalia, Sigep, Silikomart, Zanolli**.

Un grand merci également aux sponsors techniques qui, en fournissant des outils, des ingrédients et du matériel pour le meilleur déroulement des entraînements et de la course, ont contribué au succès du Team: **Artebianca, Bragard, Bravo SpA, Lesepeidado, Castellani, Flow easy thermoforming, Sirman, Solchim**.

En savoir plus : www.coppadelmondopasticceria.com

Merci aux sponsors officiels :

