

COMUNICATO STAMPA

Martina Brachetti, Alessandro Petito, Jacopo Zorzi: il nuovo il Team Italia 2023

Un'intensa giornata quella di Sabato 2 Aprile in CAST Alimenti per la selezione della squadra che rappresenterà l'**Italia** al prossimo mondiale della **Coupe du Monde de la Pâtisserie**, che si terrà il prossimo 20-21 Gennaio 2023 sul prestigioso palco di Sirha, a Lione (Francia).

Dopo la meritata vittoria dell'Italia durante l'ultima edizione nel 2021, è tempo di scegliere i **componenti** che andranno a formare la **nuova squadra** che si batterà con le eccellenze mondiali della pasticceria.

Le selezioni si sono svolte a porte chiuse nei modernissimi laboratori di CAST Alimenti a Brescia, sede operativa del Club, sotto lo sguardo attento della giuria composta da: il **M° Alessandro Dalmasso**, presidente del Club Italia, i campioni del mondo in carica **Lorenzo Puca, Andrea Restuccia, Massimo Pica** e uno dei tre allenatori del Team (nonché campione del mondo 2015) **Francesco Boccia**.

Sei i partecipanti, preparatissimi e agguerriti, che si sono sfidati a colpi di pièce e dessert per entrare a far parte del nuovo Team Italia: alla vittoria sono arrivati i candidati **Martina Brachetti, Alessandro Petito e Jacopo Zorzi**.

Martina Brachetti, Pastry Chef del San Barbato Resort di Lavello, vanta nel suo Curriculum Vitae importanti esperienze come la formazione nella Maison del Maestro Pierre Hermé, e il ruolo di Commis Pastry ne "La pergola" di Heinz Beck. Martina, classe 1987, si è aggiudicata la vittoria con la sua scultura **"Stregatto"** in cioccolato scolpito, e la torta gelato alla frutta partagée.

Con la pièce in zucchero ispirata alla natura, una **realistica chiocciola** ricca di dettagli e l'entremets al cioccolato, **Alessandro Petito** si è aggiudicato un posto nella squadra: nato nel 1991, è titolare del Bistrot che porta il suo nome a Castellanza, in provincia di Varese; vanta numerosi premi tra cui miglior entremets al cioccolato e medaglia d'oro per miglior pièce in zucchero a Sigep 2017.

Jacopo Zorzi si è distinto con le sue creazioni, il cui leitmotiv è il **Far West**: con il suo dessert al piatto da ristorazione e la pièce al cioccolato ha convinto la giuria ad arruolarlo nel Team che gareggerà a Lione. Nato nel 1989, veneto di origine, milanese d'adozione, dopo la formazione in CAST Alimenti come allievo dell'Alta Formazione Pasticcere, ha maturato importanti esperienze in Italia e all'estero, come quella nel Ristorante Cipriani ad Abu Dhabi; è tutt'ora pasticcere della Pasticceria Martesana di Milano.

Il livello della competizione, mai come quest'anno, è stato altissimo: "L'asticella si è ulteriormente innalzata" racconta **Alessandro Dalmasso**, presidente del Club Italia, "tutti i candidati si sono distinti per professionalità, competenza e conoscenze"; ed è per questo che la decisione unanime del club Italia è stata quella di nominare **due riserve** che faranno parte della squadra: **Carmen Peluso e Daniele Mascia**.

I mesi successivi saranno intensi e impegnativi, alla squadra è richiesta **totale dedizione** per gli allenamenti: non sono ammessi errori. L'obiettivo? Mantenere alto il nome dell'Italia, riconfermando la bravura, la maestria e la grandezza della **pasticceria italiana**.

SIRH+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE TEAM ITALY

Il Club Italia

Allo scopo di formare adeguatamente il team italiano per l'evento mondiale di Lione, nell'aprile 2000 è stato istituito il Club Coppa del Mondo di Pasticceria - Selezione Nazionale Italia, con la finalità di selezionare, preparare ed accompagnare la squadra e la delegazione italiana a Lione. Tutte le attività di promozione, selezione ed allenamento sono possibili grazie al sostegno e alla collaborazione di un insieme di Aziende che credono nell'iniziativa.

Fondamentale il **prezioso contributo** dei **soci fondatori del Club Italia**, nonché partner: **Valrhona, Pasticceria Internazionale (Chiriotti Editori), CAST Alimenti, Agrimontana, Conpait.**

Senza dimenticare i partner **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 ai partner **tecnici** che, mettendo a disposizione strumenti, ingredienti e materiale per il miglior svolgimento degli allenamenti, contribuiscono al successo del Team: **Artebianca, Bragard, Bravo, Lesepeidado, Castellani, Flow easy thermoforming, Sirman, Solchim.**

CAST Alimenti, la palestra dei campioni del mondo

Le squadre italiane che, nel corso degli anni, hanno gareggiato per la Coppa del Mondo di Pasticceria si sono allenate presso CAST Alimenti, la scuola dei mestieri gastronomici fondata dai Maestri Iginio Massari e Vittorio Santoro. Ad oggi CAST vanta **20 titoli mondiali**. Vero e proprio "training center" dei professionisti e di tutte le squadre di cucina, pasticceria, gelateria e panificazione che partecipano a concorsi nazionali ed internazionali, CAST Alimenti è inoltre la sede della **segreteria ufficiale del Club Italia della Coupe du Monde de la Pâtisserie.**

Per saperne di più: www.coppadelmondopasticceria.com

