Ecco i vincitori del Campionato nazionale di pasticceria dalla FIPGC

foto-podio-campionato-nazionale-istituti-alberghieri-ea4f54a4

I pasticceri del futuro si chiamano **Simona Liberini e Cristian Beducci** e sono due studenti dell'istituto d'istruzione superiore Adriano Tilgher di Ercolano (Na).

Grazie alla loro abilità e alla loro fantasia sono risultati vincitori del **Campionato nazionale di pasticceria** rivolto agli istituti alberghieri d'Italia promosso dalla **FIPGC (Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria)** in collaborazione col **MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca)**. I due giovani campani hanno prevalso di un soffio sul team dell'istituto Giolitti Bellisario Paire di Mondovì (Cn) e su quello dell'istituto di Montagnana (Pd).

"Siamo estremamente soddisfatti per la collaborazione con il Ministero che ha sposato a pieno il nostro progetto, ha dichiarato **Roberto Lestani**, Presidente Internazionale della FIPGC, investire nei giovani significa dare fiducia al futuro. E la pasticceria è un'eccellenza italiana che trova nel mondo sempre più riconoscimento nel mondo".

Svoltosi presso l'istituto alberghiero Pellegrino Artusi di Riolo Terme (Ra) dal 20 al 22 novembre, il Campionato ha visto all'opera i 60 migliori giovani talenti della pasticceria italiana, a rappresentare gli istituti alberghieri di tutta Italia, che si sono sfidati a colpi di **cioccolato, glassa, pan di spagna e… caffè**.

A risultare decisiva, infatti, è stata la prova durante la quale i rappresentanti degli istituti alberghieri hanno dovuto presentare la loro interpretazione di una torta moderna proprio **a base caffè**, che quest'anno è stato scelto come tema e ingrediente attorno al quale è ruotato l'intero campionato.

Simona e Cristian hanno presentato una torta capace di interpretare al meglio il caffè e in cui il gusto si sposava a una grande tecnica realizzativa. E lo stesso è accaduto per il loro pezzo artistico. Riconoscimento particolari sono andati ai giovani rappresentanti dell'istituto Federico di Svevia di

Termoli che hanno presentato quella che è stata considerata la miglior torta e agli esponenti dell'istituto Buonarroti di Fiuggi per il miglior pezzo artistico.

Le prove della tre giorni di Riolo Terme hanno messo a dura prova la capacità dei giovani pasticceri nel dosare gli ingredienti al milligrammo, nel rispettare le diverse temperature, nel comporre in maniera originale il cosiddetto pezzo artistico (normalmente fatto di cioccolato o di zucchero), che è da sempre considerata la prova regina di fronte alla giuria.

Quest'ultima, composta dai maestri pasticceri **Cinzia Iotti, Matteo Cutolo, Giuseppe Russi, Tamer Mohamed Zein, Cesare Sciambarruto e Giuseppe Colangelo** e da rappresentanti del MIUR, ha potuto toccare con mano l'alto livello dei pasticceri in erba del Belpaese.

"Siamo orgogliosi del livello raggiunto dai giovani delle scuole alberghiere - ha spiegato **Maurizio Santilli**, responsabile nazionale della Federazione Italiana Pasticceria per gli istituti alberghieri - ma siamo ancor più consapevoli dell'importanza della **formazione** per il futuro dei professionisti del mondo della pasticceria. Si tratta di un settore che sta vivendo una grande vivacità. I giovani, sia al nord che al sud, lo vedono sempre più come un mestiere attraente che mette assieme creatività e personalità. Senza dimenticare la precisione e lo studio di discipline scientifiche. La conoscenza della matematica e della chimica sono alla base del lavoro di ogni bravo pasticcere".