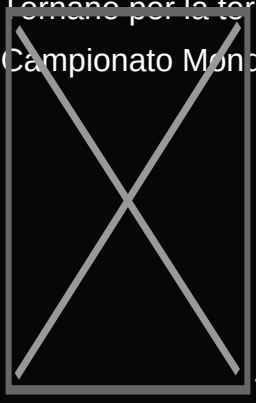
Campionati mondiali di pasticceria: un'edizione spettacolare!

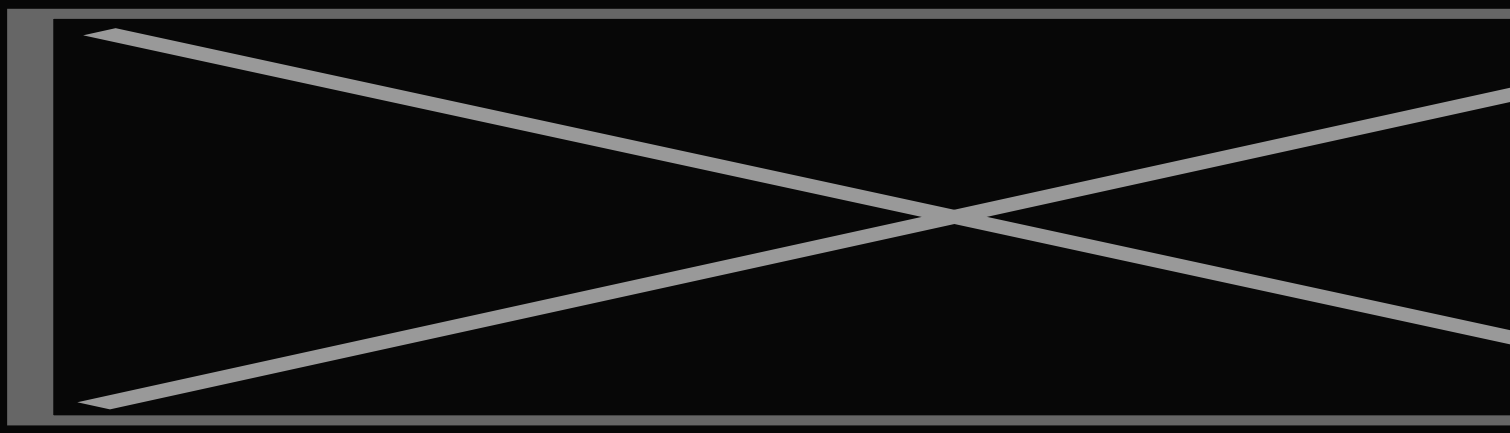
cheese-cake-2948259-640-3ad0763d

Tornano per la terza volta a HostMilano 2019 il Campionato Mondiale di Cake Designers e il Campionato Mondiale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria organizzati da FIPGC sul tema “Arte e



Tradizione Nazionale”. E si profila un’edizione più ricca che mai. Come ci spiega **il**

presidente di FIPGC Roberto Lestani: “Voglio che sia un evento strabiliante. Tra le novità c’è la possibilità di portare alla competizione una parte del lavoro già fatto e completare l’opera in diretta: essendoci più tempo per la realizzazione, ci aspettiamo opere di grande impatto visivo”. L’Art Gallery, poi, sarà un evento eccezionale: “parteciperanno tutte le equipe di eccellenza italiane e internazionali di pasticceria, cioccolateria e gelateria, con 50 dimostrazioni al giorno”. Non mancheranno i seminari su vari aspetti della professione, dalla gestione aziendale al marketing, all’approccio con il cliente. Ed è prevista la partecipazione degli studenti delle scuole alberghiere. L’Italia ha già i suoi rappresentanti: Barbara Borghi, Gianluca Cecere e Umberto Soprano scenderanno in campo nel Campionato Mondiale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria e Manuela Taddeo rappresenterà l’Italia al Campionato Mondiale di Cake Designers. I campionati andranno in scena il 19 e 20 ottobre e il 21 e 22 ottobre 2019.



Il pastry guarda al futuro e crea nuovi stimoli

Il dolce del Natale? Innova nella tradizione