Ecco la Nazionale per i Mondiali di Pasticceria e Cake Design FIPGC

nazionale-pasticceria-60d40c78

Quattro giovanissimi pasticceri si allenano assiduamente in vista di una sfida tanto dolce quanto ardua: vincere i Campionati Mondiali di Pasticceria Gelateria Cioccolateria e quelli di Cake Design, organizzati dalla FIPGC, la Federazione Internazionale Pasticceria, che si terranno a Milano dal 24 al 27 ottobre presso Host Milano.

I pasticceri che si cimenteranno nelle due specialità (ovvero da una parte la “Pasticceria, cioccolateria e gelateria”, e dall’altra il “Cake Design”) sono giovani e agguerriti, hanno storie molto diverse tra loro ma sono accomunati da un’unica grande passione e da un forte e ambizioso obiettivo: conquistare il titolo di campioni del mondo.

Diego Mascia – 31 anni, piemontese, vanta di preziose collaborazioni in Europa e in India, ed è parte integrante dello Staff della Cioccolateria e Gelateria di Cristian Beduschi al mercato centrale di Firenze. Si avvicina al mondo della pasticceria quasi per caso: finita la scuola dell’obbligo inizia la scuola professionale di panetteria e pasticceria, e da questa prima esperienza nasce quella passione che lo porta a intraprendere la sua professione. “Una volta decisa la linea giusta da seguire solo una cosa si può fare: provare, provare e riprovare ancora – spiega Diego – perché la parte più complicata della gara non è il giorno della competizione, ma sono gli allenamenti”.

NAZIONALE PASTICCERIAPaul Occhipinti – classe 1992, nato a Marsiglia da genitori italiani e italiano nello spirito e nella sua arte. L’amore per la pasticceria è nato guardando la nonna alle prese con il tiramisù, così, a soli 15 anni già si destreggiava tra spatole, raschie, creme e impasti. Dal momento in cui si è avvicinato al mondo della pâtisserie non ha più potuto farne a meno e ora, a soli 23 anni, è consulente per scuole di alto livello in tutta Europa e ha già vinto numerosi premi in Francia. Specializzato nel creare dolcissimi cioccolatini, si allena quotidianamente: “Per ora sto lavorando sulla degustazione, poi passerò al lato artistico – dice Paul - l’importante è avere una visione di gruppo e un collegamento forte tra i nostri lavori”.

Antonino Bondì è il più giovane di tutto il team: siciliano, ha soli 21 anni ma già una grandissima esperienza maturata tra Palermo e New York. “La mia passione per la pasticceria nasce fin da piccolo nel laboratorio di famiglia, dove ho iniziato a imparare la base della pasticceria”, dice Antonino, che ora si allena con grande grinta per la degustazione della monoporzione di gelato. Il suo punto di forza è quello di rinnovare ricette classiche, come per esempio la torta al pistacchio, dando loro strutture e sapori differenti. Il suo asso nella manica è però la parte artistica e decorativa dei dolci.

Serena Sardone – 27 anni, orgoglio femminile della Nazionale Italiana al Campionato Mondiale di Cake Design. Originaria di Cassano Murge, in provincia di Bari, vive nel mondo della pasticceria da sempre. Porta avanti infatti la pasticceria di famiglia, insieme a sua sorella gemella. Dai semifreddi alle torte strutturate per ogni occasione, Serena trasforma ogni dolce in una vera e propria opera d’arte. Ogni giorno si cimenta in ricette sempre diverse pensando al progetto ideale da presentare al mondiale e stupire così la giuria: “Ai mondiali avrò il supporto del mio coach e dell'intera Federazione – commenta Serena - il mio punto forte è il modelling, che unito ad altre tecniche e tanta fantasia mi permetterà di fare un bel lavoro”.
La nazionale di pasticceria, cioccolateria e gelateria è guidata dai team manager Cristian Beduschi e Rossano Vinciarelli, pasticcieri affermati e riconosciuti a livello internazionale. Il team di cake design avrà come mentore Christian Giardina, uno dei maggiori professionisti del settore.