Eletti i migliori pasticcieri d'Italia

fipgc-vincitori-campionato-italiano-di-pasticceria-a47a1962

Matteo Cutolo, Enrico Casarano e Giuseppe Russi: sono loro i migliori pasticcieri d’Italia. Un terzetto 100% meridionale, che costituirà la nazionale che difenderà il tricolore ai Mondiali del 2017. Questo è il verdetto del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzato dalla FIPGC (Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria) che si è tenuto domenica 28 e lunedì 29 febbraio in occasione della fiera del Tirreno CT a Massa Carrara: 70 pasticcieri in gara, 3 difficili prove da superare, una giuria scrupolosa ed esigente da conquistare.

Le creazioni artistiche di Matteo Cutolo, Enrico Casarano e Giuseppe Russi con le loro preparazioni golose e originali hanno battuto tutte le altre realizzate dai maestri pasticcieri provenienti da tutta la Penisola. Un trionfo del gusto e della maestria del Sud Italia, perché i tre vincitori sono originari rispettivamente di Napoli, Lecce e Taranto.

FIPGC_MatteoCutolo**Matteo Cutolo**, maestro pasticciere di Ercolano, in provincia di Napoli, ha sbalordito la giuria con una creazione in pastigliaggio chiamata “Il volo”: un’aerografia rappresentante un’allegoria dell’opera di Leonardo da Vinci decorata con un fiore in zucchero artistico tirato e un biplano in cima, interamente in pastigliaggio.

FIPGC_Enrico CasaranoSi continua con **Enrico Casarano**, 24 anni, della città omonima in provincia di Lecce, che ha invece realizzato una pièce in cioccolato che rappresenta i pezzi più importanti dell’armatura del gladiatore: ben 7 ore di preparazione e l’attenzione minuziosa per i dettagli hanno permesso al giovanissimo pasticciere di vincere nella sezione cioccolato e praline.

FIPGC_GiuseppeRussiInfine ancora la Puglia con **Giuseppe Russi**, trentaduenne di Laterza, in provincia di Taranto, con un’opera che fa rivivere la favola di Frozen con Olaf e il ghiaccio infinito, realizzata in zucchero artistico e zucchero soffiato. L’opera, alta 1m e 20 cm è piena di trasparenze, con sfumature sulle tonalità di celeste e viola.

Sarà sempre presente agli allenamenti come riserva Roberto Mascellaro, 35 anni, pasticciere di Gravina in Puglia provincia di Bari, che dovrà esercitarsi costantemente ed essere pronto ad entrare in campo nel momento in cui ce ne fosse la necessità.

La Coppa Italia è solo il punto di partenza: i tre pasticcieri dovranno ora stare insieme, allenarsi assiduamente, trovare il giusto spirito di squadra per affrontare al meglio il Campionato Mondiale che si avrà nel 2017 in occasione di Host Milano, il cui tema sarà una vera sfida: "Alla scoperta del mondo del cioccolato e del caffé". Partendo dalle migliori materie prime in fatto di cacao e caffè, i nostri talenti dovranno dimostrare la propria abilità trovando idee originali e uniche al mondo per interpretare il "cibo e la bevanda degli dei".

http://www.federazionepasticceri.it/