



OGGI NUBI SPARSE
MIN 8.9° MAX 12.4° A GRAVINA

NOTIZIE DA GRAVINA IN PUGLIA
DIRETTORE FRANCESCO DIPALO



APP

Cerca...



HOME NOTIZIE SPORT AGENDA IREPORT RUBRICHE METEO VIDEO VETRINE



LA CITTÀ

Un gravinese nel Team Italia, vincitore del Campionato Mondiale di Pasticceria

E' Roberto Mascellaro, che commenta: "Con noi, ha vinto tutta la nazione"

GRAVINA - SABATO 18 NOVEMBRE 2017

E' trascorso quasi un mese da allora, eppure il ricordo di quelle emozioni è ancora così nitido, forte, reale. Una vittoria di quelle difficilmente si dimentica, perché non gioisce solo la squadra vincitrice ma l'intera Nazione.

L'Italia infatti ha solcato il primo gradino del podio alla seconda edizione del "Campionato mondiale di Pasticceria", organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria, tenutosi a Milano sabato 21 e domenica 22 ottobre 2017 nell'ambito di Host, il salone dell'ospitalità. Anche quest'anno, c'era un tema da rispettare - "Alla scoperta del mondo del cioccolato e del caffè" - oltre ai tre criteri fondamentali per la valutazione dei concorrenti nonché determinanti per la vittoria del concorso: degustazione (40%); elaborato artistico (30%); Tecnica, organizzazione e pulizia (30%).

Le nazioni partecipanti, 17 in tutto di cui tra le più temute senza dubbio la Cina e la Francia, erano chiamate a realizzare in 8 ore, in diretta, pezzi artistici con le relative degustazioni, aventi come denominatori comuni proprio il cioccolato ed il caffè.

Il team che ha rappresentato lo stivale tricolore si compone di 4 membri: il pugliese Giuseppe Russi di Laterza (Taranto) autore della torta moderna per la categoria "Zucchero artistico"; il salentino Enrico Casarano originario di Casarano (Lecce), che ha realizzato squisiti cioccolatini per la categoria "Cioccolato"; Matteo Cutolo, campano di Ercolano (Napoli), che per la categoria "Pastigliaggio" ha preparato monoporzioni gelato; infine, il coach, colui che ha seguito i ragazzi dall'allenamento durato circa un anno e mezzo fino all'ultimo istante prima della proclamazione a campioni internazionali, il gravinese Roberto Mascellaro, che per l'occasione vestiva i panni di giudice, insieme agli altri 16 coach e al Presidente di Giuria.

Un team professionale, forte ma soprattutto unito. "L'unione fa la forza. È questo l'ingrediente che ci ha portato alla vittoria – confessa il pasticciere Mascellaro - Se non ci fosse stata questa coesione tra di noi, non avremmo mai potuto farcela. E invece siamo riusciti a raggiungere il punteggio massimo di 240 su 300, seguiti dalla Cina e dal Giappone, risultata vincitrice nella scorsa edizione. Le tre sculture presentavano tutte le caratteristiche richieste dal regolamento: dalle tazzine, ai cicchi, alla tovaglia su cui erano poggiate, tutto studiato nel minimo dettaglio. Un punto a nostro favore - ha continuato Mascellaro - è stato l'essere stati gli unici a non aver commesso errori, per cui non

PIÙ LETTI QUESTA SETTIMANA



LUNEDÌ 13 NOVEMBRE
Ciao don Michelino



GIOVEDÌ 16 NOVEMBRE
Lettera Aperta dei dipendenti Base Pizza s.r.l.



DOMENICA 12 NOVEMBRE
Donna anziana chiusa in casa, intervengono i Vigili del Fuoco



MERCOLEDÌ 15 NOVEMBRE
Avanti un altro con Paolo Bonolis



GIOVEDÌ 16 NOVEMBRE
Venerdì 17, niente mercato a Gravina



MARTEDÌ 14 NOVEMBRE
U- Tub finisce in tribunale

abbiamo subito penalizzazioni. Del resto, quando si compete a così alti e prestigiosi livelli, non si può parlare di 'più' o 'meno bravo', bensì di 'chi sbaglia di meno'. La Francia ad esempio, pur essendo favorita, non è salita sul podio per non aver presentato una degustazione. Nel nostro caso, possiamo dire che ha davvero vinto la squadra: ognuno ha dato il meglio di sé lavorando con attenzione, collaborazione e nei limiti di tempo stabiliti".

Team Italia vince Campionato Mondiale di Pasticceria

29 FOTO



RICEVI AGGIORNAMENTI E
CONTENUTI DA GRAVINA GRATIS
NELLA TUA E-MAIL

Iscriviti alla Newsletter

Iscriviti

[Consulta termini, regolamento e privacy policy](#)



18 NOVEMBRE 2017

In attesa della Consip occorre assicurare l'igiene pubblica



18 NOVEMBRE 2017

Individuata la sede per ospitare la Biblioteca di comunità a Gravina



18 NOVEMBRE 2017

Una legge regionale per promuovere le produzioni locali



17 NOVEMBRE 2017

Weekend a Gravina alla scoperta dei profumi e dei sapori murgiani