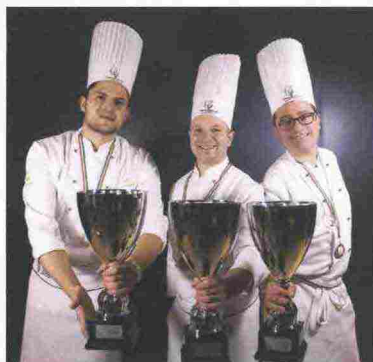


**FIPGC
CAMPIONATI MONDIALI DI PASTICCERIA
E CAKE DESIGN FIPGC**

Giovani, talentuosi e agguerriti. Queste le caratteristiche dei pasticceri italiani che hanno preso parte ai Campionati Mondiali di Pasticceria Gelateria Cioccolateria e quelli di Cake Design, organizzati dalla Federazione Internazionale Pasticceria (FIPGC) a Milano dal 21 al 24 ottobre presso Host Milano. Il programma del Campionato ha previsto 3 prove, ognuna delle quali



ha contemplato un pasticcere specializzato in Cioccolato e Cioccolatini, Scultura in Zucchero e Torta Moderna, Scultura in Zucchero e Pastigliaggio e Monoporzione gelato. Matteo Cutolo, classe 1975, da sempre appassionato di gelato, nella squadra ha avuto il compito di preparare la monoporzione di gelato e realizzare una pièce artistica in pastigliaggio. Giuseppe Russi, 33 anni, è vincitore di vari concorsi tra cui, nel 2016, il Campionato Italiano di Pasticceria organizzato dalla FIPGC. Enrico Casarano, a soli 24 anni, è già campione italiano FIPGC 2016 per la categoria cioccolato; specializzato anche in pralineria e pasticceria moderna. Al Cake Design, infine, a rappresentare l'Italia Fabio Orlando, 39 anni, artista della pasta di zucchero.

