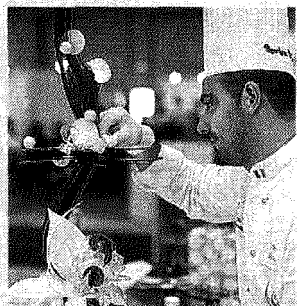


Il campionato Com'è dolce Milano (con i Mondiali dei pasticceri)



Pasticceri a Milano, dall'Italia e dal mondo. Dolce stagione per la città che ospita maestri famosi e nomi emergenti di un settore gastronomico sempre più interessante. Qualità, bontà, creatività, gusto e gratificazione (anche psicologica) si fondono magnificamente nel Dolce. Si comincia con «Sweety of Milano» (19-20 settembre, Palazzo delle Stelline) dove spiccano tre nomi femminili: Pinella Orgiana, biologa (e blogger) prestata all'arte dolciaria, Stella Ricci (che reinterpreta i dolci partenopei e insegna all'università di Scienze gastronomiche a Pollenzo) e Carmen Vecchione. Un assaggio in attesa del prossimo importante appuntamento. Tra un mese (dal 24 al 27 ottobre) Milano è ancora una volta protagonista. Con il patrocinio di Expo, parte la prima edizione dei Campionati mondiali di pasticceria, gelateria e cioccolateria. Più una sezione dedicata al Cake Design. L'evento, promosso dalla Federazione internazionale pasticceria, sarà ospitato da «Host Milano» (Salone dell'ospitalità professionale) e qui, a contendersi il titolo di World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate, ci saranno le squadre nazionali di 16 Paesi (provenienti da 4 continenti). Una sfida all'ultimo dessert allestita in uno spazio di 2000 metri quadrati. «Una vetrina di talenti, di alte professionalità ed espressione di varie culture», riassume Roberto Lestani, presidente Fip. Ciascuna squadra sarà

composta da 3 pasticceri e un allenatore. Le sfide del campionato sono impegnative e prevedono 3 prove: scultura in cioccolato e praline, scultura in zucchero e torta moderna, scultura in zucchero in «pastigliaggio» e monoporzione gelato. Le sculture in gara, eseguite in team, potranno arrivare fino a 180 cm di altezza, senza alcun supporto che non sia alimentare. Insomma, tecnica e fantasia. La squadra italiana piazza tre giovani di talento: il piemontese Diego Mascia, 31 anni (è nello staff di Cristian Beduschi al Mercato Centrale di Firenze), Paul Occhipinti, 33, nato a Marsiglia da genitori italiani, consulente per scuole di alto livello in tutta Europa; e il ventunenne siciliano Antonino Bondi, esperienze tra Palermo e New York. Per il Campionato di Cake Design, spunta una donna, Serena Sardone, 27 anni, pugliese. Che sa trasformare ogni dolce in un'opera d'arte.

Marisa Fumagalli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

