

PROGRAMMA EVENTI HOST 2023

Giorno Venerdì 13 Ottobre: Il primo giorno di quest'anno vedrà subito partire i Campionati del Mondo FIPGC.

Il venerdì sarà dedicato al Campionato del Mondo del Tiramisù.

Le squadre in gara saranno: Italia, Giappone, Malesia, Bolivia, Ecuador, Perù, Francia, Cina, Spagna, Romania, Brasile e Messico.

Questi 12 Concorrenti si daranno battaglia in 2 batterie di 3 ore ciascuna.

Durante ogni batteria il concorrente in gara dovrà preparare un tiramisù classico e un tiramisù innovativo.

La giuria composta da sei pasticceri di fama internazionale, provenienti da tutto il globo e da professionisti del settore decreterà il vincitore per fine giornata.

Ricordiamo la presenza del Giapponese Marco Paolo Molinari come Presidente di Giuria.

Giorni Sabato 14 e Domenica 15 Ottobre: Ritorna dopo 4 anni il World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate. Dodici le squadre in gara: Italia, Australia, Giappone, Cina, Messico, Perù, Bolivia, Ecuador, Brasile, Malesia, Francia e Colombia. I dodici team composti da 3 pasticceri/gelatieri si contenderanno il titolo durante le due giornate di gara, in modo particolare ogni squadra durante le 8 ore di gara dovrà presentare una piece artistica in zucchero artistico accompagnata da una torta moderna, una piece in cioccolato accompagnata da due praline ed infine una piece in zucchero pastigliaggio accompagnata da una monoporzione gelato.

Il Presidente di giuria MOF Francese Herve Boutin sarà coadiuvato dai giudici: Urs Meichtry -Swizzera, Philippe Bodaert – Francia, Davide Malizia – Italia, Wang Sen – Cina, Kazuhiro Nakayama - Giappone, Leslie Teong - Malaysia

Per le ore 18:00 della Domenica 15 ottobre sarà decretata la squadra vincitrice.

Giorni Lunedì 16 e Martedì 17 Ottobre: Campionato del Mondo delle torte Monumentali. Dodici le squadre in gara: Italia, Brasile, USA, Polonia, Belgio, SriLanka, Francia, Messico, Perù, Giappone, Cina, Malesia.

Le squadre composte da un pasticciere e da un artista decoratore si sfideranno nella composizione di una torta Monumentale e nella creazione di una torta da viaggio.

Nei due giorni di gara ogni squadra avrà a disposizione 7 ore per realizzare quanto richiesto dal regolamento.

La Presidente di Giuria Kristina Rado sarà coadiuvata dai giudici: Dorothy Clerck-South Africa, Christine Flinn-UK, Jowita Woszczyńska-Polonia, David G. Close-UK, Alan Dunn. UK, Cinzia Iotti-Italia.

Durante i 5 giorni, ci sarà l'alternanza dei maestri pasticciere, maestri gelatieri e cioccolatieri che eseguiranno dimostrazioni per tutti coloro che si avvicineranno allo stand della Federazione.

Il Presidente Matteo Cutolo entusiasta per l'organizzazione di questo importantissimo evento non nasconde le proprie emozioni:

“Siamo carichi e non vediamo l'ora di dar vita a questi spettacolari eventi. Saremo sommersi dall'intervento di pasticciere e gelatieri provenienti dall'Italia e dai continenti di tutto il mondo. Il filo conduttore di Host 2023 saranno i festeggiamenti per i 10 anni della nascita della Federazione. Sono sicuro che il prossimo ottobre ci regalerà tante emozioni”.

Inoltre il numerosissimo comparto dei Cake Designers, in onore dei 10 anni di attività della Federazione creerà in diretta delle importanti opere d'arti.