

World Pastry Stars 2018: parata di stelle a Milano

scritto da Redazione | 26/05/2018



Il 21 e 22 maggio, i pasticceri e cioccolatieri più influenti al mondo si sono riuniti per dibattere di moda, immagine, design e cucina.

Era l'anno 2014, quando **Carla Icardi** e **Iginio Massari**, rispettivamente ex direttore progetti Food presso DB Information e pasticciere senza bisogno di presentazioni, idearono il **World Pastry Stars**, il primo convegno internazionale di pasticceria in Italia.

World Pastry Stars 2018: due giorni di alta pasticceria

Alla quinta edizione, che si è svolta a Milano il 21 e 22 maggio, l'evento si è incentrato su quattro temi che contaminano anche il mondo della pasticceria ossia Design, Moda, Cucina e Immagine che,

a loro volta, Questi ultimi sono stati l'oggetto di altrettante sessioni tenute da relatori che nella loro attività professionale sono stati a stretto contatto con tali temi e sono intervenuti, come moderatori, professori dell'università IULM, partner istituzionale dell'evento.

Design

Il pubblico, mai come oggi, è attento all'immagine e all'estetica del cibo, motivo per il quale alcuni pasticceri - pur mantenendo intatta la natura del dolce - lo rimodellano a favore di una forma più interessante e innovativa. In Francia è celebre il caso di **Eric Vergne** che al WPS ha portato il macaron, prodotto icona della pasticceria francese in una forma nuova.

Moda

La pasticceria diventa prodotto di lusso e la moda decide di investire. Pensiamo al caso dell'acquisizione da parte di Prada, avvenuta a gennaio 2018, dello storico brand milanese Marchesi 1824, con il pasticcere **Diego Crosara** diventato responsabile di prodotto di questo progetto di lifestyle luxury food brand unico in Italia.

Cucina

I mondi della cucina e della pasticceria oggi, più che mai, interagiscono, specie nei ristoranti stellati, dove alla figura del pastry chef è deputato il compito di concludere l'esperienza gastronomica. Diverse sono le figure rinomate nei ristoranti stellati italiani, come **Andrea Tortora**, sotto la guida di Norbert Niederkofler al ristorante St. Hubertus, il quale ha deciso di lanciare una linea di [lievitati](#) da poter acquistare online o in rivenditori specializzati.

Immagine

Oltre al prodotto in sé, ciò che conta di più è la figura dell'artigiano che lo produce. Non è un caso se a un prodotto associamo immediatamente il pasticcere che l'ha disegnato.

Al **World Pastry Stars 2018**, **Roy Shvartzapel** ha portato la sua incredibile storia. Curriculum da pasticcere di livello, un giorno assaggiò il panettone e ne rimase folgorato. Decise di impararne l'arte dal maestro più saggio, Iginio Massari. Tornato negli USA, nel 2015 fondò il brand [ThisisfromRoy](#), con il quale vende online un unico prodotto: il panettone appunto.

Premi assegnati in questa edizione

Per la prima volta in 5 edizioni dell'evento, sono stati istituiti alcuni premi: il primo alla miglior comunicazione digitale, il secondo al miglior pasticcere under 30 e il terzo alla miglior pasticciera donna.

La miglior comunicazione digitale è stata decretata dal sondaggio effettuato da Mimesi, società attiva nel settore media monitoring ed il premio è stato assegnato a **Pierre Marcolini**, pasticcere belga, vincitore dei Mondiali di Pasticceria nel 1995. Per il secondo e il terzo premio, le candidate e i candidati hanno dovuto presentare cinque preparazioni diverse (torta moderna, lievitato, mignon, monoporzione e dessert al piatto) ad una giuria d'eccezione composta da Iginio Massari, Gino Fabbri, Luigi Biasetto, Andrea Tortora, Anna Prandoni, Carla Icardi, Laura Mantovano, Enzo Vizzari e Gabriele Zanatta.

Entrambi i premi sono stati rosa: **Federica Russo**, pasticciera da Fabrizio Galla a San Sebastiano Po ha vinto il premio Miglior Pasticciera Donna, mentre **Marcella Moutte**, attualmente attiva alla

Pasticceria Martesana, ha vinto il premio Miglior Pasticciere under 30. Dessert ottimi secondo la giuria e che hanno saputo unire al design ricercato una identità forte nei gusti e nello stile.

Arrivederci al prossimo anno, con l'augurio che la pasticceria acquisisca un ruolo sempre più importante e ai pasticciere venga riconosciuto il lavoro certosino che compiono ogni giorno.

© Articolo di Alessio D'Aguanno.