

Coppa del Mondo di Pasticceria: l'Italia si posiziona al terzo posto

scritto da Redazione | 22/01/2023



Nella finale de 21 gennaio a Lione de *La Coupe du Monde de la Pâtisserie*, il nostro Paese ha conquistato la medaglia di bronzo. Il Giappone è campione del mondo, seguito dalla Francia

Dopo aver occupato il gradino più alto alla [Coppa del mondo di pasticceria nel 2021](#), l'Italia non abbandona il podio della più importante competizione internazionale del settore, nata nel 1989 con l'obiettivo di promuovere e valorizzare la professionalità della pasticceria.

Ieri, alla finale che si tenuta presso il **Sirha** di Lione, il team italiano di pasticceri si è classificato al terzo posto, dopo il Giappone (medaglia d'oro) e la Francia (medaglia d'argento). Un importante premio all'eco-sostenibilità è stato assegnato alla squadra del **Canada**.

«Il livello della competizione cresce di edizione in edizione, come dimostrano i riscontri

serrati - ha commenta **Pierre Hermé**, Presidente della Coupe du Monde de la Pâtisserie. È con grande emozione che assegniamo questo primo premio al Giappone che ritorna sul primo gradino del podio dopo 16 anni».

Soddisfatto dell'alto livello dell'edizione 2023 anche **Cédric Grolet**, presidente onorario del concorso.

«Ho trovato i candidati appassionati, il che è molto soddisfacente come pasticciare. Vorrei ringraziare tutte le persone che sono venute a lavorare qui per avermi fatto riscoprire un mestiere così bello che si evolve tutti i giorni in termini di degustazioni fisiche e tecniche».

Coppa del mondo di pasticceria 2023: Italia al terzo posto

A sfidarsi a sun di "dolcezze" alla finale Coppa del mondo di pasticceria 2023, ossia **La Coupe du Monde de la Pâtisserie 2023**, sono state **17 nazioni** su oltre 50 Paesi concorrenti. Ogni squadra è stata composta da un **cioccolatiere**, un **esperto di zucchero** e un **mastro gelatiere**.

Il team italiano, formato da **Martina Brachetti**, **Alessandro Petito** e **Jacopo Zorzi**, è stato diretto da **Emmanuele Forcone**, sotto la supervisione del presidente del Club Italia **Alessandro Dalmasso**. Ad allenare i nostri pasticciere sono stati **Francesco Boccia**, **Fabrizio Donatone** (che, come Forcone, sono Campioni del mondo 2015), **Massimo Pica**, **Lorenzo Puca** e **Andrea Restuccia** (Campioni del mondo 2021).

Il cambiamento climatico come tema dell'edizione 2023

La Coppa del Mondo di Pasticceria 2023 ha avuto come tema principale il **cambiamento climatico** e i candidati hanno dovuto presentare delle preparazioni che richiamassero questo concetto, oltre a utilizzare materie prime rispettose dell'ambiente, senza additivi nè coloranti.

Alla finale, i pasticciere in gara hanno avuto dieci ore per preparare **42 dessert da degustazione** e tre opere artistiche, tra cui una scultura di ghiaccio.

Il dessert giapponese che ha stregato i giudici

La squadra del Giappone composta da **Moe Takahashi**, **Naritoshi Suzuka** e **Yusaku Shibata** porta il Paese alla vittoria per la terza volta da quando è stato istituito il concorso. A stregare particolarmente la giuria è stato un dessert incentrato sul tema del vento e della leggerezza.

«Le grandi doti dei pasticciere giapponesi sono l'attenzione ai dettagli, la perseveranza e l'impegno», ha dichiarato **Pierre Hermé**, il presidente del concorso nonché famoso pasticciere e cioccolatiere francese .

La squadra francese composta da **Georges Kousanas** (cioccolatiere), **Jérémy Massing** (esperto di zucchero) e **Jana Lai** (gelatiere) conferma la presenza sul podio dopo il terzo posto del 2021. Nonostante il riconoscimento, il presidente della squadra francese ha espresso il suo disappunto.

«Anche se è un buon posizionamento, non è il risultato che volevamo» - ha dichiarato Yann Brys, capitano della squadra francese.

Adesso è il momento dei festeggiamenti e del recupero di energie impiegate in un evento così coinvolgente. Da domani si penserà all'edizione 2025 con selezioni in tutto il mondo e con la pianificazione dei vari step per giungere alla prossima finale, sempre presso il Sirha di Lione.

Informazioni: www.cmpatisserie.com