

COMUNICATO STAMPA

**L'Italia si prepara alla grande sfida: tutti pronti a tifare il Team Italy
alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021**

Il **Team Italia Coupe du Monde de la Pâtisserie** scalda i motori: si avvicina la finale della grande competizione internazionale che si tiene ogni due anni e si svolge a Lione, all'interno del salone Sirha. Sul palco, 14 Paesi, tra cui l'Italia che sarà in gara nella seconda giornata, ovvero il prossimo **25 settembre**. Dopo vari posticipi causa pandemia, infatti, le date sono finalmente fissate (24 e 25 settembre) e il Team italiano, composto da **Andrea Restuccia, Massimo Pica e Lorenzo Puca**, si allena ogni giorno a ritmi serrati – quotidianamente dalle 7 alle 22 – in CAST Alimenti, a Brescia, coordinato dal presidente del Club Italia **Alessandro Dalmasso**, dagli allenatori ufficiali Campioni del Mondo 2015 (**Francesco Boccia, Emmanuele Forcone e Fabrizio Donatone**) e da tutti i componenti del Club, nei rispettivi ruoli ma con la stessa determinazione.

Dopo mesi di vittorie – dall'ambito musicale a quello sportivo – si staglia un altro importante **palcoscenico mondiale per l'Italia**. Obiettivo del Team Italy, portare in alto il nome dell'alta pasticceria tricolore, uno dei comparti di eccellenza del nostro Paese.

"Affrontiamo questo appuntamento con un grande spirito di squadra, a tutti i livelli – racconta **Alessandro Dalmasso** – Questi ragazzi hanno dedicato un anno e mezzo della loro vita alla preparazione della finale, e oggi più che mai tutto il nostro comparto si ritrova unito a fare il tifo per loro. Senza divisioni, trasversalmente: è qualcosa di molto importante che ci rende orgogliosi".

La **Coupe du Monde 2021 si preannuncia come un'edizione particolarmente sentita**: rinnovata dietro la guida di Pierre Hermé, sarà un momento più che mai speciale, sia per la trasmissione dei valori che per la mobilitazione intergenerazionale in ambito alta pasticceria. La grande manifestazione, infatti, è sì una gara, ma anche e soprattutto **specchio fedele e principale indicatore dei più importanti trend del settore**, tracciando il cammino e indicando **correnti stilistiche e futuri sviluppi della dolce arte** in tutto il mondo.

La squadra italiana si avvale del prezioso e fondamentale contributo dei suoi soci fondatori del Club Italia, nonché sponsor: **Valrhona, Pasticceria Internazionale (Chiriotti Editori), CAST Alimenti, Agrimontana, Conpait**. Senza dimenticare gli sponsor ufficiali, grandi realtà di settore che con il Club Italia credono nell'eccellenza dell'alta pasticceria tricolore: **AMPI, Capfruit, Carpigiani, Corman, Debic, DRG Comunicazione, Eridania, Gedi Online, Gelecta, Gruppo Eurovo, Hausbrandt, Ilsa, Irinox, Molino Dallagiovanna, Olitalia, Sigep, Silikomart, Zanolli**.

Un sentito ringraziamento va anche agli sponsor tecnici che mettono a disposizione strumenti, ingredienti e materiale per il miglior svolgimento degli allenamenti e della gara: **Artebianca, Bragard, Bravo SpA, Lesepidado, Castellani, Flow easy thermoforming, Sirman, Solchim**.

La Coupe du Monde de la Pâtisserie: i 14 Paesi in competizione

Il 2020 è stato profondamente segnato dalla crisi Covid-19, con ripercussioni anche sulle operazioni di selezione: fatta eccezione per quelle europee – italiana inclusa – tenutesi a gennaio, le altre nazioni in gara sono state selezionate sui punteggi, basati sul podio 2018. Scenario mutato, quindi, ma identica passione, ambizione ed energia di tutte le squadre in gara, pronte a celebrare l'arte della pasticceria a livello mondiale. **Le 14 squadre** finaliste della Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021 si sfideranno lungo **2 giornate** e saranno così suddivise:

24 settembre: Francia, Gran Bretagna, Egitto, Corea del Sud, Russia, Cina, Giappone

25 settembre: Cile, Algeria, Messico, Brasile, Svizzera, Italia, Marocco.

La gara: tutte le novità

Presieduta da Pierre Hermé, coadiuvato da Claire Heitzler e Frédéric Cassel come vice presidenti, e gestita da un Comitato Internazionale interamente rinnovato, la Coupe du Monde de la Pâtisserie celebra l'eccellenza, la passione e la trasmissione del know-how tra generazioni, incoraggiando contestualmente l'innovazione nello straordinario comparto dell'arte pasticceria.

L'edizione 2021 sarà un evento imperdibile e certamente indimenticabile per le squadre in gara, ciascuna composta da 3 pasticceri professionisti selezionati tra i migliori di ciascuna nazione, che si spenderanno per sublimare la loro passione, disegnando lo stato dell'arte pasticceria ad oggi.

Ecco tutte le **novità** della gara:

- Ci sarà un **tema unico** per tutte le squadre, ovvero **“Tutta l’arte è imitazione della natura”**.
- Da realizzare per ciascuna squadra, **4 dessert** da condividere realizzati con cioccolato “Pure Origine” VALRHONA, che non potranno essere abbattuti; **4 entremet gelato** realizzati con frutta CAPFRUIT; **10 dessert da ristorante:** questa prova sarà giudicata da una speciale giuria composta da chef di fama internazionale.
- Tutte le preparazioni, destinate alla degustazione, dovranno essere realizzate **senza l'uso di coloranti**.
- Le **prove artistiche** saranno due **pièce – in zucchero e cioccolato**, di altezza massima pari a 165 cm – e una **scultura** ricavata da un **blocco di cioccolato fondente**, che sostituisce la scultura in ghiaccio delle passate edizioni. Queste scenografiche strutture faranno da coreografia all'esposizione dei dolci eseguiti per la competizione, a chiusura della gara e prima della valutazione finale.

SIRH/4
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
TEAM ITALY FINAL 2021

Per saperne di più: www.coppadelmondopasticceria.com

Grazie agli sponsor ufficiali:

