

Al via gli allenamenti del Team Italy 2023

Pensando al tema proposto per la Coppa del mondo, il cambiamento climatico, con entusiasmo e determinazione, Martina Brachetti, Alessandro Petito e Jacopo Zorzi iniziano gli allenamenti in previsione della Coupe du Monde de la Pâtisserie 2023, sotto la supervisione del Club Italia e di un pool di allenatori.

Con la consueta e attenta supervisione del Club Italia, sono iniziati a metà maggio gli allenamenti del nuovo Team Italy, selezionato lo scorso aprile e composto da Martina Brachetti, Alessandro Petito e Jacopo Zorzi. L'obiettivo è la Coupe du Monde de la Pâtisserie, in calendario il 20 e 21 gennaio 2023 al Sirha di Lione, Francia. Per un percorso reso ancora più stimolante ed ambizioso dalla vittoria dell'Italia alla scorsa edizione, che ha avuto luogo a settembre 2021, il Club ha definito un gruppo di allenatori di prim'ordine, essendo tutti campioni del mondo. Nello specifico: Emmanuele Forcone, Francesco Boccia, Fabrizio Donatone (vincitori nel 2015), Lorenzo Puca, Andrea Restuccia e Massimo Pica (vincitori nel 2021), con il coordinamento del presidente del Club stesso, Alessandro Dalmasso. Per questo biennio poi è anche stato nominato un direttore tecnico nella persona di Forcone.

Entusiasti e determinati, i tre giovani professionisti stanno già elaborando i progetti di base insieme al pool di allenatori, con confronti continui, spesso di persona, presso la sede ufficiale, ovvero **Cast Alimenti** di Brescia. Il tutto focalizzandosi sul regolamento aggiornato appena diffuso dal Comitato della Coupe du Monde, che richiede, nelle 10 ore di gara, quattro prove di degustazione e tre prove artistiche.

Oltre al dolce al cioccolato da condividere, è necessario realizzare l'entremets gelato alla frutta, il dessert al piatto e i mini gelati, quale novità del 2023. Inoltre, una pièce in cioccolato con inserito un blocco scolpito sempre in cioccolato, la pièce in zucchero e la scultura in ghiaccio alta non più di 50 cm.

Da sottolineare che, accanto al trio, sono sempre presenti le due preziose riserve, Carmen Peluso e Daniele Mascia, a dimostrare quanto il Club Italia punti a creare

un eterogeneo gruppo di lavoro coeso e proiettato verso il futuro, in una visione plurale di evoluzione tecnica ed artistica del Made in Italy.

Il Club Italia nasce su volontà di Gabriel Paillason, fondatore nel 1989 della Coupe du Monde de la Pâtisserie, nell'aprile 2000, con la finalità di selezionare, preparare ed accompagnare la squadra e la delegazione italiana a Lione.

