

## La Svizzera andrà a Lione nel 2015 **Glamour Italian Cakes «Il Rinascimento Italiano»**



Photos: Johann Ruppen

Giuseppe Piffaretti e Tiziano Bonacina al lavoro sugli ornamenti.

Malgrado si sia classificata al quarto posto, mentre per accedere direttamente alla finale avrebbe dovuto inserirsi nei primi tre posti, grazie alla diretta intercessione di Gabriel Paillason – il Grand Patron della Coupe du monde de la Pâtisserie che ha fatto uso di una delle tre «wild cards» a sua disposizione che gli consentono di completare la lista delle squadre elette per il Mondiale dell'anno prossimo – ci sarà anche la nostra squadra.

### Il tema del confronto

Nella gara di qualificazione che si è svolta nell'ambito del Syrha ospitato a Ginevra lo scorso fine settimana, il nostro terzetto ha scelto «Ritratto della Svizzera» – rivedasi a tale proposito la pagina 23 del no. 3 di «panissimo» – e per la presentazione del dessert al piatto ha avuto un colpo di genio: il dessert simboleggiante un orologio segnava l'ora che il programma indicava per la presentazione; una finezza messa in evidenza dal Cerimoniere delle presentazioni Vincent Ferniot.

### La classifica

1.a Regno Unito (Inghilterra), 2.a Danimarca, 3.a Svezia, 4.a Svizzera, 5.a Russia, 6.a Israele. La settima squadra – il Libano – non ha purtroppo potuto partecipare.

Premi speciali (soggetti artistici): Per il cioccolato la Svezia, e per lo zucchero la Danimarca.

Oltre al cioccolato, elemento preponderante e d'obbligo, la composizione di Giuseppe e Tiziano includeva altri prodotti indigeni utilizzati, oltre che per i dessert al piatto anche per le due torte presentate insieme ai soggetti decorativi: uno in zucchero e l'altro in cioccolato.

Nell'intervista che il collega Johann Ruppen ha fatto al coach Marco Pasotti – vedi pagina 19, e della cronaca dalla quale ho estralato questo breve testo –, Pasotti, dopo aver segnalato come le squadre nei concorsi debbano agire in spazi ristretti, ha anche fatto notare che a causa d'un malinteso nell'interpretare il regolamento, è stato rivisto il programma e modificato la preparazione dei pezzi artistici pochi giorni prima. Pasotti ha pure indicato quali punti forti della sua squadra proprio le torte e il dessert al piatto, e ha aggiunto: ora ci si deve preparare per Lione per il quale, oltre alla mole di tempo da investire, bisognerà trovare anche i contributi finanziari.

Presto, dunque, inizierà la campagna di ricerca degli sponsor; impresa non facile ma – mi permetto d'aggiungere – unendoci e credendo nel buon esito della futura impresa, dovremmo venirne a capo. Qualcuno ricorda come si era preparato il cioccolatiere vallesano David Pasquiat («panissimo» no. 43 del 2013) per il WCM di Parigi?

Johann Ruppen /nc

A pagina 18 il servizio fotografico.

A designare il vincitore – meglio detto la vincitrice forse, in quanto a concorrere erano quasi solo donne – anche i visitatori erano chiamati a esprimere le proprie preferenze. Le 15 finaliste hanno espresso il loro raffinato talento, proponendo sui propri elaborati frammenti d'opere di sublimi pittori del Quattrocento. Riproduzioni che lasciano a bocca aperta!

Nereo Cambrosio



Rimini: aperto l'anno delle manifestazioni per il 2014

## Il Sigep si ripresenta – attraente più che mai

Come da tradizione tocca al Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panetteria – siamo al 35esimo – dare inizio agli eventi che animano mensilmente il prestigioso Centro fieristico riminese.

E il successo è crescente. Lunedì 20 gennaio giorno della visita fatta dal gruppo composto dagli apprendisti di Trevano e nove accompagnatori, il picco d'affluenza deve aver stabilito un nuovo primato. Gli è che, tra materiali da vedere e prodotti da degustare, l'offerta è immensa. Ai comparti classici del nostro settore, quest'anno in grande evidenza anche il Caffè, la Pizza – introdotta con insistenza quella per celiaci e più in generale per consumatori con problemi legati al glutine – la novità del RHEX: Rimini Horeca Expo, a rappresentare il settore Gastronomia che concerne i pasti fuori casa, un mercato che in Italia fattura 73 miliardi di euro, il 35 % della spesa globale per gli alimentari. La tendenza cresce in tutta l'Europa; ecco perché la PCS incoraggia regolarmente il nostro settore artigianale a far parte degli offerenti.

### I concorsi: ad ogni edizione qualcuno in più

Tra quelli che hanno animato il Salone, quello della «Pastry Queen» dove la Svizzera era presente con Irene Falcione assistita da Tiziano Bonacina, nel contempo membro della giuria. Qui una novità: anche i rappresentanti nazionali valutano la produzione della propria concorrente.

Da informazioni di fonte degna ho saputo che Irene era in testa dopo le due prime prove – Caffè espresso e Dolce Tiramisu, e Dessert al bicchiere. La sua posizione è vacillata dopo la prova del lunedì: soggetto in zucchero a far da presentoio alla torta, che non ha convinto i giurati.

Le nazioni in gara erano: Bielorussia, Brasile, Colombia, Croazia, Francia (3.a), Giappone (2.o), Marocco, Messico, Russia e Stati Uniti (1.0).

PS. Nel viaggio verso Rimini la comitiva è andata oltre per visitare il Palazzo Ducale di Urbino e goderesi un'avvincente lezione sul Rinascimento Italiano.

Nereo Cambrosio



L'Arena, concorsi per barman sul caffè.



Irene Falcione pronta a una prova d'assaggio.



Soggetto in zucchero di Fabio Malizia: campione mondiale.



Il soggetto artistico di Irene Falcione.



Progetto vetrina con confezioni pasquali.



Soggetto in pasta di pane.



L'acchiappa sguardi del Richemont Italia.



Il superbo uovo in torrone di Eliseo Tonti.