



Selezione della squadra italiana, Sigeep (Rimini).

La Selezione Nazionale Italia

Negli anni pari, nel mese di gennaio, si svolge a Rimini presso il SIGEP al FORUM DELLA PASTICCERIA la selezione della squadra che parteciperà alla Coppa del Mondo di Pasticceria. Vi può aderire chiunque inviando al Club CdM ITALIA la scheda compilata. Ciascun partecipante si candida per una delle categorie del concorso nell'ambito della quale dovrà realizzare una preparazione.

il tema del concorso

Il tema del concorso è libero. A titolo esemplificativo: la caccia, le stagioni, ecc

le categorie

categoria cioccolato: Un dessert al piatto ispirato alla tradizione gastronomica del proprio Paese (italiana), con presentazione artistica in cioccolato (cm 60x40 cm, altezza libera).

categoria ghiaccio: Un dolce gelato composto da gelato e/o sorbetto al cioccolato e frutta. Presentazione artistica su supporto, 60x40 cm, altezza libera, in ghiaccio scolpito.

Ogni partecipante avrà, a propria disposizione, 2 pani di ghiaccio (dimensioni 100x50x25 cm).

categoria zucchero: Un dolce al cioccolato con supporto di presentazione artistica, 60x40 cm, altezza libera, in zucchero.

presentazione delle opere

La presentazione delle opere verrà effettuata sui banchi espositivi, di fronte ai box di lavoro, all'interno del Forum di Pasticceria del Sigeep 2006 (Rimini). La durata delle prove sarà di 7 ore. Esse avranno inizio alle ore 09.00 con:

Degustazione della portata di cioccolato dalle ore 12.00 alle 13.00

Degustazione della portata di gelato dalle ore 13.30 alle 14.30

Degustazione dei dolci al piatto dalle ore 15.00 alle 16.00

Termine dell'allestimento dei tavoli di presentazione alle ore 16.00

La mezzogiornata successiva è dedicata alla pulizia e a liberare le postazioni di lavoro

Annuncio dei risultati e premiazioni dalle ore 17.00

votazioni del concorso

Voto di lavoro basato sull'igiene, il rispetto degli orari, l'organizzazione, la destrezza.

Voto di degustazione concernente il dolce.

Voto di presentazione basato sulla presentazione artistica, il rispetto del tema e difficoltà tecnica.

I giurati saranno coadiuvati da due commissari di gara.

Qualsiasi dimensione al di fuori di quelle previste comporterà delle penalità

Gli ingredienti utilizzati dovranno essere commestibili: è vietato l'impiego di qualsiasi preparato non alimentare (ad eccezione delle aste di supporto di foglie e rami).

Per qualsiasi altra informazione resta a disposizione la segreteria, (Erica), del

CLUB DE LA COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE - SELEZIONE NAZIONALE ITALIA

e/o CAST ALIMENTI

via Serenissima, 5 - 25135 Brescia

Tel. 030-2350076 ca. - Fax 030-2350077

www.castalimenti.it info@castalimenti.it

oppure info@pasticceriabisetto.it

10^{ème} Coupe du Monde de la Pâtisserie World Pastry Cup 2007

SELEZIONE NAZIONALE - ITALIA

Selezione
della squadra italiana
al Sigeep (Rimini),



SELEZIONE NAZIONALE - ITALIA

LA COPPA DEL MONDO DI PASTICCERIA

Che cos'è

Nata nel 1989 per volontà di Gabriel Paillason, sulle orme del Bocuse d'Or (concorso internazionale per cuochi professionisti), con l'intento di promuovere e valorizzare la professionalità della pasticceria. Essa si pone quale obiettivo quello di valutare la capacità professionale dei partecipanti, di dimostrare mediante pratica, ad un vasto pubblico, l'evoluzione ed i progressi compiuti; fornire nuove idee in materia di pasticceria e di stimolare i giovani del settore. Grande importanza è data ad una preparazione accurata, equilibrata e diversificata di dolci prelibati, nonché ad una raffinata presentazione.

E' diventata il premio più ambito e difficile da conquistare. Il concorso riunisce a Lione i nomi più prestigiosi della pasticceria internazionale. Noi del CLUB C.d. M. ITALIA ci aspettiamo sempre nuove adesioni che portino ad una squadra italiana, partecipante, vincente, che contribuisca a formare la cultura delle competenze nell'ambito di una professione che merita di essere valorizzata agli occhi delle istituzioni, della formazione scolastica, delle associazioni di categoria e di tutte le aziende e operatori che vi lavorano.

I numeri della Coppa del Mondo

Il concorso è biennale, si svolge a Lione alla fine del mese di gennaio degli anni dispari. Per la 10^a edizione, la Coppa del Mondo di Pasticceria conferma e rafforza la sua posizione di concorso più importante al mondo nel suo settore. Per l'ultima edizione del gennaio 2005, 19 nazioni si sono contese l'ambito premio, in rappresentanza dei 5 continenti.

57 professionisti d'eccezione si sono esibiti in squadre formate da 3 pasticceri, ognuna per proporre dolci al cioccolato, dolci con gelato e dolce al piatto tipico del Paese in competizione, tutti accompagnati dalle relative presentazioni artistiche in cioccolato, zucchero e ghiaccio.

Il successo di questo riconoscimento sta nella sua tipicità: i dessert e le presentazioni artistiche sono preparati in diretta davanti ad un pubblico di professionisti, in piena trasparenza; la giuria valuta la squadra che riunisce tutte le competenze della professione: pasticceria, cioccolateria e gelateria;

la giuria è riconosciuta equa, in quanto è composta da un rappresentante di ciascun paese partecipante.

Piccola cronistoria della partecipazione italiana

Alla prima edizione, nel 1989, hanno partecipato 12 nazioni. L'Italia era rappresentata da Roberto Bernasconi, Giorgio Grossi e Vittorio Santoro.

Nel 1997 l'equipe italiana conquista per la prima volta la Coppa del Mondo, con Luigi Bisetto, Luca Mannori e Cristian Beduschi (allenatore-presidente Iginio Massari).

Nel 2001 la squadra italiana composta da: Luigi Bisetto (presidente e allenatore), Silvio Bessone (capita-

no), Leonardo di Carlo e Amelio Mazzella di Regnella, si classifica al terzo posto (prima squadra europea) e si aggiudica il premio della stampa per il miglior dolce al cioccolato.

Con l'ultima edizione, la 9a, si è visto sul podio: Francia, Olanda e Stati Uniti, nonché la partecipazione di ben diciannove squadre provenienti da tutto il mondo.

La squadra italiana, composta da Emanuele Saracino, Stefano Donati e Rossano Vinciarelli, si è classificata all'ottavo posto dopo avere ottenuto il secondo posto assoluto per la degustazione ma, purtroppo, penalizzata dall'incidente occorso alla scultura in zucchero, caduta al momento della presentazione.

Ora già si parla della prossima edizione, forti di una tradizione e di un'immagine che l'Italia è decisamente in grado di sostenere: appuntamento quindi al prossimo Sirha di Lione, gennaio 2007, per la 10^a edizione del Campionato, fatto tesoro dell'esperienza maturata, delle conoscenze acquisite e di uno spirito di rivincita ancor più forte.

Il primo passo importante è rappresentato dalla selezione, qui presentata, prevista al SIGEP di RIMINI domenica 22 gennaio 2006

Il Club Italia

In Italia, per preparare adeguatamente l'evento, è stato costituito il 6 aprile 2000 il "Club de la Coupe du Monde de la Pâtisserie - SELEZIONE NAZIONALE ITALIA", con lo scopo di selezionare, preparare ed accompagnare la squadra e la delegazione italiana a Lione. Il Club è composto da: Luigi Bisetto in qualità di presidente, Vittorio Santoro, (direttore di CAST Alimenti), come segretario, CON.PA.IT, "Pasticceria Internazionale", Agrimontana e Valrhona quali soci fondatori.

Il Club CdM ITALIA è sostenuto da un insieme di aziende che credono nell'iniziativa e vi aderiscono attraverso un contributo economico biennale a sostegno delle attività del Club. In cambio, viene loro concessa visibilità attraverso gli strumenti e nelle occasioni consentite dalla promozione dell'evento. Di anno in anno si manifesta l'esigenza, a cura della segreteria e presidenza, di attivare azioni e comunicazioni tese a fidelizzare e consolidare la loro presenza, nonché a reclutare nuove adesioni.

RINGRAZIAMO LE AZIENDE SOSTENITRICI

I partecipanti
dell'ultima squadra
in allenamento



Emanuele Saracino



Rossano Vinciarelli



Stefano Donati