



## PRIMO POSTO A LIONE L'ITALIA VINCE IL CAMPIONATO DI PASTICCERIA



**N**on solo gli Europei di calcio e quelli della pallavolo maschile e femminile e le tante medaglie alle Olimpiadi e Paralimpiadi, questo è proprio un anno d'oro (e dolce) per l'Italia. Abbiamo infatti portato a casa un'altra incredibile vittoria: campioni del mondo di pasticceria (per la terza volta), ossia della Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021 a Lione, il palcoscenico mondiale che ha visto sfidarsi 11 nazioni arrivate alla finale. La squadra italiana - formata da Andrea Restuccia, Massimo Pica e Lorenzo Puca, coordinata dal presidente del Club Italia Alessandro Dalmasso - ha trionfato aggiudicandosi il titolo mondiale, divenendo campione in carica per il 2021/2022. Secondo classificato il Giappone, terza la Francia. Premio sostenibi-

lità alla Svizzera, premio spirito di squadra al Cile. Era la 12ª volta che l'Italia partecipava alla competizione e le vittorie prima di quella di oggi erano state due.

Il team italiano si è allenato ogni giorno a ritmi serrati - quotidianamente dalle 7 alle 22 - alla **Cast** Alimenti di Brescia, coordinato da Alessandro Dalmasso, dagli allenatori ufficiali Campioni del Mondo 2015 (Francesco Boccia, Emanuele Forcone e Fabrizio Donatone) e da tutti i componenti del Club.

«Affrontiamo questo appuntamento con un grande spirito di squadra, a tutti i livelli - raccontava nelle settimane precedenti all'evento **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».

L'Italia questa gara la sente da sempre come un suo territorio di confronto e ci ha sempre puntato molto. Stavolta il team per due terzi era composto da quello che nel 2019 aveva conquistato il bronzo. Lorenzo Puca, 32 anni, è il capitano esperto di zucchero. Poi c'è il ventottenne Andrea Restuccia, che quest'anno ha dovuto misurarsi come pasticciere dopo che è stata eliminata dal nuovo regolamento la prova di scultura del ghiaccio. New entry Massimo Pica, 36 anni, campano, esperto di cioccolato. Hanno avuto 10 ore per realizzare il dessert al cioccolato da condividere, la torta gelato, il dessert da ristorante, la scultura di zucchero alta 165 cm e, con la stessa altezza, una pièce al cioccolato.

La Coupe du Monde 2021 era un'edizione particolarmente sentita: rinnovata dietro la guida di Pierre Hermé, è stata un momento più che mai speciale, sia per la trasmissione dei valori che per la mobilitazione intergenerazionale nell'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.

## I supporter del team Italia

La squadra italiana si è avvalsa del prezioso e fondamentale contributo dei soci fondatori del Club Italia, nonché sponsor: Valrhona, Pasticceria Internazionale (Chiriotti Editori), Cast Alimenti, Agrimontana, Conpait (Confederazione pasticceri italiani). Senza dimenticare gli sponsor ufficiali, grandi realtà di settore che con il Club Italia credono nell'eccellenza dell'alta pasticceria tri-

colore: AMPI, Capfruit, Carpigiani, Corman, Decib, DRG Comunicazione, Eridania, Gedi Online, Gelecta, Gruppo Eurovo, Hausbrandt, Ilsa, Irinox, Molino Dallagiovanna, Olitalia, Sigep, Silikomart, Zanolli. Un ringraziamento è andato anche agli sponsor tecnici che hanno messo a disposizione strumenti, ingredienti e materiale per il miglior svolgimento degli allenamenti e della gara: Artebianca, Bragard, Bravo Spa, Lesepeidado, Castellani, Flow easy thermoforming, Sirman, Solchim.

## La soddisfazione di Conpait

«Precisione, concentrazione e fantasia hanno permesso ai pastry chef tricolore di aggiudicarsi il prestigioso premio a Lione con opere d'arte dedicate alla natura», ha dichiarato il presidente nazionale di Conpait **Angelo Musolino**. «Siamo orgogliosi di Lorenzo Puca, Massimo Pica e Andrea Restuccia che hanno vinto il campionato del mondo di pasticceria. Abbiamo portato anche fortuna e siamo convinti che il lavoro degli ultimi tempi stia facendo crescere a dismisura tutto il comparto. La vittoria in Francia ci riempie di felicità, evviva la pasticceria italiana, evviva i giovani pasticceri del nostro territorio».

## I 14 Paesi in gara

Il 2020 è stato profondamente segnato dalla crisi del Covid-19, con ripercussioni anche sulle operazioni di selezione: fatta eccezione per quelle europee - italiana inclusa - tenutesi a gennaio, le altre nazioni in gara erano state selezionate sui punteggi, basati sul podio 2018. Scenario mutato, quindi, ma identica passione, ambizione ed energia di tutte le squadre in gara: Francia, Gran Bretagna, Egitto, Corea del Sud, Russia, Cina, Giappone, Cile, Algeria, Messico, Brasile, Svizzera, Italia, Marocco.

## Bocuse d'Or 2021: vittoria francese, delusione per l'Italia

Il Bocuse d'Or 2021, il mondiale dei cuochi, se lo è aggiudicato invece la Francia, seguita dalla Danimarca; sul terzo gradino del podio la Norvegia. Solo decima l'Italia. La finale della competizione che si tiene ogni due anni dal 1987 è andata in scena, come di consueto, al Sirha di Lione (il 26 e il 27 settembre scorsi). Oltre all'Italia hanno preso parte alla finale anche Norvegia (campione d'Europa 2020), Costa Rica, Svezia, Svizzera, Singapore, Indonesia, Colombia, Tunisia, Russia, Ecuador, Danimarca, Estonia, Uruguay, Francia, Islanda, Giappone, Finlandia, Cile, Thailandia e Ungheria. La nazionale italiana era capitanata da Alessandro Bergamo (già sous chef del Ristorante Cracco di Milano) e composta da Francesco Tanese (commis) e dai membri Fic (Federazione Italiana Cuochi) Lorenzo Alessio (coach), Filippo Crisci (vice coach) e gli helpers Noel Moglia, Graziano Patanè e Andrea Monastero. [👉 cod 80228](#)

