



Published on *IPIA GALILEO FERRARIS* (<https://ipsiaiglesias.edu.it>)



Fantastico risultato per i nostri Nicola Fonnesu e Pieraldo Floris, accompagnati dal prof. Pasquale Franzese, che hanno trionfato al 3^a campionato nazionale di pasticceria promosso dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria – FIPGC, col patrocinio del MIUR, conclusosi ieri presso l'Istituto "A. Tilgher" di Ercolano (NA).

Alla competizione, destinata alle studentesse e agli studenti del quarto e quinto anno degli Istituti Professionali dell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, hanno partecipato trenta squadre, composte da due studenti ciascuna, degli Istituti Alberghieri provenienti dal Nord al Sud della penisola. Il Campionato riveste particolare importanza, in quanto mira a valorizzare le eccellenze, le competenze e le capacità metodologiche degli studenti e prevede per i primi tre classificati del concorso generale e per i vincitori delle categorie speciali, borse di studio e stage formativi. Il regolamento stabilisce che l'Istituzione scolastica di provenienza dell'alunno vincitore del concorso dovrà provvedere all'organizzazione dell'edizione del Campionato dell'anno successivo. Il Campionato prevede la realizzazione di un Dessert al piatto "Composto" o "Monoporzione" e di un "Pezzo artistico", sulla base delle indicazioni e del tema enunciato nel Bando di concorso.

Il tema di questa terza edizione del campionato nazionale era "La tradizione regionale e l'innovazione", pertanto le squadre si sono misurate nella realizzazione di un dessert al piatto e di una scultura artistica che dovevano rappresentare la tradizione regionale di provenienza, rivisitata in chiave moderna, premiando la creatività e l'originalità. La nostra proposta consisteva nel Dessert "Breve di Villa di Chiesa" e nelle "Ali di Porpora, Il fenicottero del Sulcis Iglesiente" come pezzo artistico. La scrupolosa giuria ha valutato attentamente diversi aspetti: la capacità di elaborare e gestire una ricetta in completa autonomia, l'attitudine a curare con professionalità le diverse fasi della preparazione, l'organizzazione e pulizia del piano di lavoro e l'efficacia comunicativa nel presentare i dolci realizzati, premiando il talento e le competenze dei nostri ragazzi e dei loro insegnanti. Nella preparazione dei nostri ragazzi ha avuto un ruolo fondamentale il maestro cioccolatiere Maurizio Frau, che ha messo a disposizione il suo talento, la sua esperienza e i suoi laboratori, supportando con generosità il percorso di avvicinamento alla gara di Pieraldo e Nicola.

L'appuntamento per la 4^a edizione sarà ad ad Iglesias nel 2020, anno in cui l'IPIA festeggia il

suo 50 anniversario.

Grazie ragazzi!

Casteddu Online: Sono di Iglesias i pasticceri del futuro:

TV City: A Ercolano il Campionato Nazionale di Pasticceria degli Alberghieri: ecco i vincitori e le loro creazioni

You TG: I migliori pasticceri in erba d'Italia? Sono due studenti sardi dell'Alberghiero di Iglesias

Unione Sarda: Nicola Fonnesu e Pieraldo Floris, da Iglesias i migliori giovani pasticceri d'Italia

Comunica Caffè: Campionato di pasticceria degli Istituti alberghieri, vince il Ferraris di Iglesias

Videolina: Gli Chef dell'Alberghiero di Iglesias <<Siamo noi i pasticceri dell'anno.>>

I 3^a Campionato Nazionale di Pasticceria

All'interno di questa sezione una breve descrizione del progetto.

Inviato da A.Faedda il Gio, 06/02/2020 - 08:28

URL Sorgente (modified on 06/02/2020 - 11:51): <https://ipsiaiglesias.edu.it/progetto/3-campionato-nazionale-di-pasticceria>