



PROGRAMMA MASSA CARRARA:

La Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria dal 3 Marzo al 6 Marzo proporrà un programma ricco di eventi che darà lustro alla Fiera e soprattutto a coloro che da anni seguono la Federazione lungo il suo percorso sempre incentrato sulla crescita professionale e nella condivisione.

DOMENICA 3 MARZO 2024

All'interno del forum sarà posizionata la giuria per il concorso Miglior Colomba D'Italia 2024, concorso che si divide in 2 categorie: Colomba Classica e Colomba Innovativa, vedremo dove si spinge la creatività dei pasticceri.

In contemporanea nell'area adiacente saranno esposte le creazioni del 3° Campionato Italiano di Panificazione, quest'ultimi appunto si daranno battaglia nelle categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico.

Avrà luogo anche il Campionato Artisti Decoratori che si cimenteranno nella realizzazione di una Torta per l'Esposizione Pubblica con tema "Il **Mondo Incantato delle Fiabe**".

La giornata si concluderà con la Premiazione del Campionato Italiano Panificatori.

LUNEDI' 4 MARZO 2024

All'interno del forum continuerà la degustazione della seconda categoria del concorso Miglior Colomba Italiana e in contemporanea nei laboratori si effettuerà la Selezione per il **Sugar Artist World Championship** che si terrà a Milano nel 2025.

Nello Spazio adiacente inizierà l'allestimento di torte e dolci pasquali della tradizione italiana, Pasticceri e cake design creeranno e allestiranno i prodotti dolciari pasquali più rappresentativi del nostro paese.

La giornata terminerà con la premiazione del concorso Miglior Colomba Italiana 2024 e con la premiazione del Campionato Italiano Artisti Decoratori 2024.

MARTEDI' 5 MARZO 2024

Nei laboratori del forum si svolgeranno i Campionati Italiani di Pasticceria e Gelateria. Pasticceri e Gelatieri da tutta Italia si sfideranno a suon di dolci e opere d'arte nelle 3 categorie: Piece in Cioccolato con degustazione di praline, Piece in Pastigliaggio con Dessert al Piatto, Piece in Zucchero Artistico e Torta moderna.

Nell'area adiacente invece continueranno lavori che vedranno impegnate numerosi professionisti.

MERCOLEDI' 6 MARZO 2024

Secondo giorno del Campionato Italiano Di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria che finirà con la premiazione dei 3 concorrenti che vinceranno le rispettive categorie e che andranno a formare la squadra che parteciperà al The World Trophy of Pastry Gelato e Chocolate FIPGC 2025 che si terrà a Milano.