



PROGRAMMA MASSA CARRARA:

La Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria durante il 2023 festeggerà i suoi primi 10 ANNI DI ATTIVITA'. I suoi festeggiamenti inizieranno alla fiera del Tirreno CT di Massa Carrara dal 26 Febbraio al 1° Marzo 2023. Per l'occasione non poteva che esserci 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 26 FEBBRAIO 2023

All'interno del forum sarà posizionata la giuria per il concorso Miglior Colomba D'Italia 2023, 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 2° Campionato Italiano Chef della Panificazione, quest'ultimi appunto si daranno battaglia nelle categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico.

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

LUNEDI' 27 FEBBRAIO 2023

All'interno del forum continuerà la degustazione della seconda categoria del concorso Miglior Colomba Italiana e in contemporanea nei laboratori si effettuerà la Selezione Italia Centro-Nord per il World Trophy of Tiramisù che si terrà a Milano il 13 ottobre 2023.

Nello Spazio adiacente inizierà l'allestimento di torte artistiche e dolci della tradizione italiana. Pasticceri e cake design creeranno e allestiranno i prodotti dolciari più rappresentativi del nostro paese in onore dei 10 anni della nascita della FEDERAZIONE INTERNAZIONALE DI PASTICCERIA

Saranno organizzati, per gli associati che vorranno partecipare, corsi tematici dei docenti certificati FIPGC di cake design su varie tecniche: modelling – pittura – aerografia – ghiaccia reale – fiori realistici - Prenotabili online

La giornata terminerà con la premiazione del concorso Miglior Colomba Italiana 2023 e sarà decretato il concorrente che Vincerà la selezione per il Campionato del Mondo del Tiramisù

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria 3° Traversa Privata Luigi Sapia 14 D 80055 Portici (NA)

Tel. 3773204823 - Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

Sito web: www.federazionepasticceri.it www.internationalfederationpastry.com

Email: segreteria@federazionepasticceri.it info@cakedesignersworldchampionship.com - info@internationalfederationpastry.com

MARTEDI' 28 FEBBRAIO 2023

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 degustazione di monoporzionata moderna, Piece in Zucchero artistico e torta moderna.

Nell'area adiacente invece continueranno lavori che vedranno impegnate numerosi professionisti. Ci saranno ancora gli esami di abilitazione per i docenti certificati per i corsi base FIPGC.

Ancora è prevista la consegna di un attestato di merito per i 10 anni di attività della federazione, ai cake designers che si sono distinti per professionalità, talento e partecipazione alla vita associativa della FIPGC

Consegna attestato partecipazione per il contributo artistico all'evento "Dieci anni di attività FIPGC"

MERCOLEDI' 1 Marzo 2023

Secondo giorno del CAMPIONATO ITALIANO DI PASTICCERIA E GELATERIA 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 2023 che si terrà a Milano.

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria 3° Traversa Privata Luigi Sapio 14 D 80055 Portici (NA)

Tel. 3773204823 - Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

Sito web: www.federazionepasticceri.it www.internationalfederationpastry.com

Email: segreteria@federazionepasticceri.it info@cakedesignersworldchampionship.com - info@internationalfederationpastry.com