

LA COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE

Storia della manifestazione che premia la professionalità dell'arte dolciaria

La Coppa del Mondo di Pasticceria è una prestigiosa manifestazione nata nel 1989 per volontà di Gabriel Paillason, sulle orme del Bocuse d'Or, il concorso internazionale riservato ai cuochi professionisti.

L'obiettivo del concorso è quello di promuovere e valorizzare la professionalità dell'arte dolciaria. Il premio, oltre ad eleggere i campioni del settore, è diventato una sorta di convegno internazionale di pasticceria, con aggiornamenti sulle tecniche e proposte di nuove idee.

E' riconosciuto come il premio più ambito della categoria e si svolge a Lione, Francia, ogni due anni. Ogni anno partecipano alle selezioni intercontinentali oltre seicento candidati per arrivare alla gara finale in quarantacinque, tre per ogni nazione.

Grande importanza è data ad una preparazione accurata, equilibrata e diversificata di dolci prelibati nonché ad una raffinata presentazione.

La manifestazione viene seguita da oltre 10 mila spettatori e si svolge in due giornate all'interno del Salon des Metiers de Bouche, visitato da oltre 140 mila persone e considerato oggi uno dei più importanti punti di incontro degli operatori del settore alimentare.

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 ha conquistato per la prima, e finora unica volta, la Coppa del Mondo, con Luigi Biasetto, Luca Mannori e Cristian Beduschi.