

Coppa del Mondo di Pasticceria di Lione – edizione 1997

Il 1997 per l'Italia del dolce è stato un anno indimenticabile, che ha segnato nella storia della pasticceria mondiale di qualità l'unica vittoria di una squadra italiana al concorso internazionale di Lione - Francia : **La Coupe du Monde de la Patisserie.**

La squadra era formata da tre nomi tra i più importanti del settore.

CRISTIAN BEDUSCHI DI TAI DI PIEVE DI CADORE

LUIGI BIASETTO DI PADOVA

GIANLUCA MANNORI DI PRATO

Il concorso prevede l'esecuzione sul posto in un tempo pari a 8 ore di tre pezzi artistici, tutti rigorosamente commestibili:

- Una composizione in zucchero;
- Una composizione in cioccolato;
- Una scultura di ghiaccio.

Le tre opere presentano tre dolci:

- un entremet (una torta) a base di cioccolato
- un dessert al piatto
- una bomba (una torta gelato) con frutta

Quell'anno l'Italia scelse come filo conduttore *L'Universo Donna* con un viaggio ideale attraverso il passato, il presente e il futuro.

Ad accompagnare la composizione in zucchero raffigurante un volto di donna dai lunghi capelli ondulati, la famosa *Setteveli®*, a ricordare la danza di Salomè, che ad ogni velo evoca emozioni sempre più intense.

Ecco che la morbida mousse al cioccolato fondente lascia un piccolo spazio alla bavarese di nocciole pralinate che racchiude una serie di sfoglie di cioccolato e si posa sulla base croccante di un fondo ai cereali.

Così ha origine questa straordinaria armonia di sapori e consistenze, che fanno della *Setteveli* un dolce indimenticabile.