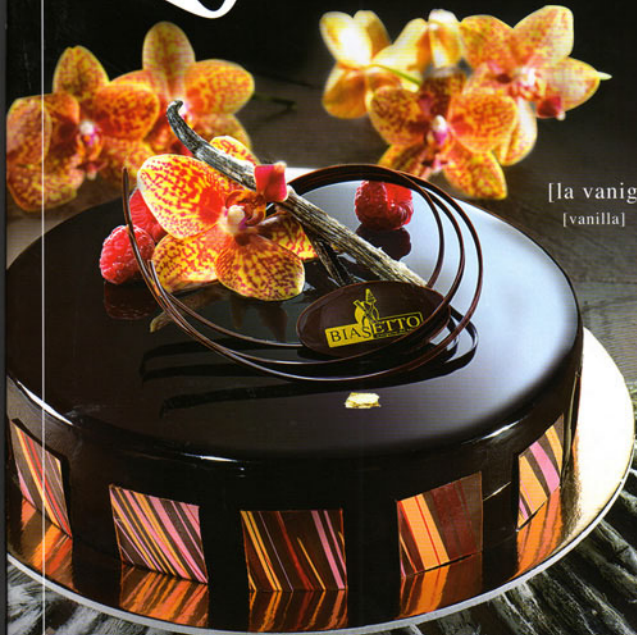


ZAFFERANO

MAGAZINE

Periodico di ristorazione e gastronomia - Periodical of catering and gastronomy



[la vaniglia]
[vanilla]



STAR BESE - Vaniglia: caratteri botanici e utilizzazioni

EVENTI - Coppa del Mondo di Pasticceria

I CONSIGLI DELLO CHEF - Sette variazioni sul tema

SOTTOVUOTO - Catturate gli aromi!

75.000 copie



di Luigi Bisetto

Coppa del Mondo di Pasticceria, Lione 2007

A distanza di 10 anni dalla prima vittoria,
la squadra tricolore conquista il podio

L'Italia mantiene le promesse del 2005 e guadagna il podio della Coppa del Mondo di Pasticceria di Lione, edizione 2007.

La medaglia di bronzo va alla squadra del romano Fabrizio Donatone, di Angelo Di Maso dell'Aquila e del torinese Fabrizio Galla. Il terzetto si è aggiudicato inoltre il 1° Premio conferito dalla Giuria Internazionale della Stampa.

Il tema scelto dalla squadra è stato l'interpretazione della donna nei cartoon: la donna gatto (Cat Woman) in cioccolato di Galla, la Jessica Rabbit in zucchero di Donatone e la donna invisibile in ghiaccio sciol-

Pastry World Cup, Lyon 2007 The Italian team wins the podium 10 years on from its first victory.

Italy kept its promises of 2005 and earned its place on the podium of the Pastry World Cup of Lyon, 2007 edition. The bronze medal went to the following team: Fabrizio Donatone from Rome, Angelo Di Maso from L'Aquila, Fabrizio Galla from Turin. The trio was also awarded 1st Prize conferred by the International Press Jury.



Nelle foto sopra, da sinistra: il presidente d'onore della giuria, il sud coreano Young Mo Kim, Milena Novarino della rivista Pasticceria Internazionale, Fabrizio Donatone, il fondatore del concorso Gabriel Paullason, Luigi Bisetto, Angelo di Maso, Fabrizio Galla, il presidente della giuria Christophe Michalak.



to di Di Maso, sono state il filo conduttore per presentare entremet, torte gelato e dessert al piatto.

Numerosi gli ingredienti del successo: la professionalità di tre grandi artisti che, con umiltà e disponibile apertura, hanno saputo accantonare l'individualismo e dare vita ad una squadra vincente, motivata dalla comune passione per l'arte pasticceria.

Fattore determinante il bagaglio d'esperienza messo a disposizione dagli allenatori. Ad accettarne il ruolo sono stati, infatti, Luigi Bisetto, Cristian Beduschi e Luca Mannori, già capaci nel '97 di far risuonare l'Inno di Mameli, conquistando l'unica medaglia d'oro dell'Italia a questa prestigiosa manifestazione. Era la prima apparizione dell'Italia alla Coppa del Mondo, che l'ha vista sul podio per ben due volte nelle successive cinque edizioni.

Venti le nazioni che hanno superato la preselezione intercontinentale,

The theme chosen by the team was the interpretation of women in cartoons: Catwoman in chocolate by Galla, Jessica Rabbit in sugar by Donatone and the invisible woman carved in ice by Di Maso; these were the deciding factors in presenting entremet, ice-cream cake and a plated dessert.

There are many ingredients of their success: the professionalism of three great artists that knew how to put aside their individualism in giving life to a winning team with modesty and openness, who are motivated by their shared passion for the art of pastry.

The extensive experience offered by the trainers was a determining factor. Luigi Bisetto, Cristian Beduschi and Luca Mannori had accepted this role, having already been able to make Mameli's anthem resonate in 1997 by winning the only gold medal for Italy at this prestigious



In pictures above, from the left: honour president of the Jury, and Korean Young Mo Kim, Milena Novarino of International Pâtisserie magazine, Fabrizio Donatone, founder of Gabriel Paullason competition, Luigi Bisetto, Angelo di Maso, Fabrizio Galla, jury President Christophe Michalak.

che garantisce dinamicità al concorso e la possibilità per sempre nuovi paesi di accedere alla competizione. Sulle vette del podio sono saliti il Belgio, al secondo posto, e il Giappone, vincitore di questa edizione con una torta realizzata coi pistacchi di Bronte.

Numerosi i prodotti italiani utilizzati dalle squadre in gara - dalle arance di Sicilia usate da Taiwan alle nocciole del Piemonte scelte dalla Norvegia - che hanno reso ancora una volta l'Italia protagonista, non solo per la sua costante presenza ai vertici della pasticceria mondiale, ma anche come terra ricca di prodotti alimentari raffinati e di alta qualità.

La Coppa del Mondo di Pasticceria è nata nel 1989 per volontà di

exhibition. This was the first appearance of Italy at the World Cup, which saw Italy on the podium for two more times in the next five editions.

There have been twenty countries that have passed the intercontinental screening, which ensures dynamism at the contest and the continued possibility that new countries can join the competition. Climbing to the top of the podium were Belgium, in second place, and Japan, the winners of this edition with a cake made with Bronte pistachio nuts.

Many Italian products were used by the competing teams - from the oranges of Sicily used by Taiwan to the hazelnuts of Piedmont selected by Norway - which rendered

Gabriel Paillason, sulle orme del Bocuse d'Or, il concorso internazionale riservato ai cuochi professionisti. E' riconosciuto come il premio più ambito della categoria e si svolge a Lione ogni due anni.

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.

Teatro dell'evento è come di consueto il Sirha - Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation - da anni promotore degli operatori che investono sulla qualità, a conferma della sensibilità dei paesi esteri al riconoscimento dell'eccellenza.

Italy a protagonist once again, not just for its constant presence at the height of world pastry-making, but also as a land that is rich in refined, high-quality foodstuffs. The Pastry World Cup started in 1989 with the desire of Gabriel Paillason, in the footsteps of the Bocuse d'Or, the international contest reserved for professional chefs. It is recognized as the most well-known award in the sector and it takes place in Lyon every two years.

The objective of the contest is to promote and develop the professionalism of confectionary art. As well as voting for the sector's winners, the award has become a sort of international pastry convention with updates on techniques and proposals of new ideas.

It is the custom for the Sirha - Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation to set the scene for the event, which has been the promoter of operators investing in quality for many years as a confirmation of the insight of overseas countries in the recognition of excellence.



Il punteggio della finale - Final scoring

	Lavoro di squadra <i>Work of team</i>	Presentazione buffet <i>Presentation buffet</i>	Degustazione dolce al cioccolato <i>Tasting chocolate dessert</i>	Degustazione gelato <i>Tasting ice-cream</i>	Degustazione dolce al piatto <i>Tasting plated dessert</i>	Totale <i>Tot</i>
Giappone	910,5	3965	1453,5	1534	1533	9396
Belgio	924	3796	1380	1580,5	1611,5	9292
Italia	891	3449	1527	1520,5	1470,5	8858



Da sinistra: team giapponese, belga e italiano. A destra, nello stesso ordine, le torte presentate dalle squadre.
From left: Japanese, Belgian and Italian team. From the right, in the same order, cakes presented by teams.



Cari amici,

la Coppa del Mondo di Pasticceria si conferma il premio più prestigioso e ambito dei pasticceri di tutto il mondo, l'unico con selezioni intercontinentali disputate con la partecipazione di oltre 48 nazioni, delle quali - per questioni logistiche - solo 20 in finale. L'unico che premia e promuove, incentivandoli alla partecipazione, gruppi di tifosi organizzati con tanto di bandiere, canti e riti, che fanno della manifestazione un'occasione di aggregazione festosa, che dà colore ad una performance di eccezionale livello tecnico. L'unico che scandisce il ritmo dei lavori con una suggestiva cerimonia di apertura e con un'altisonante cerimonia di premiazione in chiusura. L'unico che ha come partner un ente fiero - il SIRHA - che crede a tal punto nel valore che rappresenta

Dear friends,

The Confectionary World Cup is one of the most prestigious and coveted prizes for confectioners worldwide, the only one with intercontinental selections contested by over 48 nations, of which - for logistical reasons - only 20 reach the final. The only one which awards and promotes, encouraging them to take part, groups of fans organized with flags, songs and rituals, which make the event one of festive atmosphere, enlivening a performance of exceptional technical level. The only one which marks the working - rhythm with an evocative opening ceremony and a highly resounding award ceremony at the end. The only one with a fair body as partner - the SIRHA - which believes so much in the value of the event that it makes



l'evento, da mettere a completa disposizione spazi, strumenti e ingenti investimenti in comunicazione. L'unico al quale aderiscono politici di ogni livello: dall'assessore alle attività produttive, al sindaco, al ministro dell'agricoltura, fino al Presidente della Repubblica che ha dedicato personalmente il Premio degustazione. Un avvenimento capace di catalizzare l'attenzione del grande pubblico e di sensibilizzarlo al valore del lavoro artigianale.

Mi piace credere che il nostro settore, così ricco di potenzialità e talenti - ne sono testimoni i risultati ottenuti in questi anni - sarà capace di superare le contrapposizioni interne, come ad esempio la scelta di programmare contemporaneamente al Sirha il Sigej di Rimini, obbli-

available space, tools and large investments in advertising. The only event politicians of all levels participate in: from the Councillor for productive activities, to the Lord Mayor, to the Minister for agriculture, to the President of the Republic who has personally contributed the tasting Prize. An event able to capture the attention of the public at large and make it aware of the value of craftwork.

I like to believe that our sector, so rich in potential and talent - the results achieved in recent years have proved this - will be able to overcome internal problems, as for example the decision to programme the Sigej at the same time at the Sirha of Rimini, forcing professionals to take part in only one of the two. I am sure we will succeed,



gando i professionisti a rinunciare a uno dei due saloni. Sono sicuro che riusciremo, con consapevolezza e ambizione, a essere promotori di eventi che siano trampolino di lancio e motivo di passione per i nostri giovani. Eventi che facciano comprendere anche al mondo della politica l'impatto sociale di questi nostri mestieri, dal punto di vista non solo economico, ma anche della tradizione culturale nazionale. E sappiamo quanto sia importante il valore del cibo italiano nel mondo e la necessità di esserne portavoce, in una prospettiva di sviluppo di lungo periodo. Ringrazio di cuore tutti coloro che credono che mettersi in gioco ogni giorno sia il modo migliore per crescere, in particolare coloro che hanno partecipato umilmente e con grande apertura alle selezioni nazionali del gennaio 2006. Ringrazio gli sponsor, senza i quali tutto questo non sarebbe possibile. Un ringraziamento pieno di orgoglio va naturalmente ai nostri rappresentanti: Fabrizio, Fabrizio e Angelo che hanno portato e mantenuto alto il tricolore, confermando che l'Italia è oggi, assieme alla Francia e al Belgio, il paese più presente sul podio. E' indiscutibile che l'Italia sappia ottenere a livello di gusto i migliori risultati e sia al contempo promotrice di materie prime pregiate, fino a qualche anno fa poco conosciute. Fra le altre il pistacchio usato dal Giappone, l'arancio candito, la ricotta impiegata in gara dalla Malesia e la nocciola preferita dagli Stati Uniti. E' in gare come queste che la professionalità emerge, e ci permette di far riconoscere unanimemente che non siamo solo bravi ad improvvisare, ma sappiamo anche ottenere risultati che sono frutto di costanza, preparazione e meticolosa organizzazione. Arrivederci al 2009 per il ventesimo anniversario e appuntamento a tutti al Sigep 2008 per le selezioni.

with reason and ambition, to be promoters of events are spring boards and a reason of inspiration for young people. Events which can show the political and the social impact of our professions, not only economic but also of the national cultural tradition. And we know how important the value of Italian food is worldwide the need to be its spokesperson, in a perspective of term development. My heartfelt thanks go to all of you who believe that putting themselves on the line today is the best way to develop, especially those who participated with humility and great openness to national selections of January 2006. I thank the sponsor without whom all this would not have been possible proud thanks to our representatives: Fabrizio, Fabrizio and Angelo who have raised and held the tri-colour flag confirming that with France and Belgium, today Italy is the country with the most presences on the podium is undeniable that Italy knows how to achieve the results of taste and that at the same time it is promoting valuable raw materials, until a few years ago unknown. Among others the pistachio used by Japan, the candied orange, the ricotta cheese used in competition by Malaysia and the hazelnut preferred by the United States. It is in competitions like these that professional shines, and allows us to show others we are not only good at improvising, but that we also know how to achieve results which are the outcome of consistency, preparation and meticulous organization. See you in 2009 for the twentieth anniversary and at the Sigep 2008 events for the selections.