

# I quattro italiani che sfideranno i migliori pasticceri del mondo



Da sinistra Antonino Bondì,  
Paul Occhipinti e Diego  
Mascia

Quattro giovanissimi pasticceri si allenano assiduamente in vista di una sfida tanto dolce quanto ardua: vincere i Campionati Mondiali di Pasticceria Gelateria Cioccolateria e quelli di Cake Design, organizzati dalla Federazione Internazionale Pasticceria che si terranno dal 24 al 27 ottobre all'Host di Milano. I pasticceri che si cimenteranno nelle due specialità (ovvero da una parte la "Pasticceria, cioccolateria e gelateria", e dall'altra il "Cake Design") sono giovani e agguerriti, hanno storie molto diverse tra loro ma sono accomunati da un'unica grande passione e da un forte e ambizioso obiettivo: conquistare il titolo di campioni del mondo.

## **Diego Mascia**

31 anni, piemontese, vanta di preziose collaborazioni in Europa e in India, ed è parte integrante dello Staff della Cioccolateria e Gelateria di Cristian Beduschi al mercato centrale di Firenze. Si avvicina al mondo della pasticceria quasi per caso: finita la scuola dell'obbligo inizia la scuola

professionale di panetteria e pasticceria, e da questa prima esperienza nasce quella passione che lo porta a intraprendere la sua professione. “Una volta decisa la linea giusta da seguire solo una cosa si può fare: provare, provare e riprovare ancora – spiega Diego – perché la parte più complicata della gara non è il giorno della competizione, ma sono gli allenamenti”.

## **Paul Occhipinti**

classe 1992, nato a Marsiglia da genitori italiani e italiano nello spirito e nella sua arte. L'amore per la pasticceria è nato guardando la nonna alle prese con il tiramisù, così, a soli 15 anni già si destreggiava tra spatole, raschie, creme e impasti. Dal momento in cui si è avvicinato al mondo della pâtisserie non ha più potuto farne a meno e ora, a soli 23 anni, è consulente per scuole di alto livello in tutta Europa e ha già vinto numerosi premi in Francia. Specializzato nel creare dolcissimi cioccolatini, si allena quotidianamente: “Per ora sto lavorando sulla degustazione, poi passerò al lato artistico – dice Paul – l'importante è avere una visione di gruppo e un collegamento forte tra i nostri lavori”.

## **Antonino Bondì**

è il più giovane di tutto il team: siciliano, ha soli 21 anni ma già una grandissima esperienza maturata tra Palermo e New York. “La mia passione per la pasticceria nasce fin da piccolo nel laboratorio di famiglia, dove ho iniziato a imparare la base della pasticceria”, dice Antonino, che ora si allena con grande grinta per la degustazione della monoporzionatura di gelato. Il suo punto di forza è quello di rinnovare ricette classiche, come per esempio la torta al pistacchio, dando loro strutture e sapori differenti. Il suo asso nella manica è però la parte artistica e decorativa dei dolci.

## **Serena Sardone**

27 anni, orgoglio femminile della Nazionale Italiana al

Campionato Mondiale di Cake Design. Originaria di Cassano Murge, in provincia di Bari, vive nel mondo della pasticceria da sempre. Porta avanti infatti la pasticceria di famiglia, insieme a sua sorella gemella. Dai semifreddi alle torte strutturate per ogni occasione, Serena trasforma ogni dolce in una vera e propria opera d'arte. Ogni giorno si cimenta in ricette sempre diverse pensando al progetto ideale da presentare al mondiale e stupire così la giuria: "Ai mondiali avrò il supporto del mio coach e dell'intera Federazione – commenta Serena – il mio punto forte è il modelling, che unito ad altre tecniche e tanta fantasia mi permetterà di fare un bel lavoro".

La nazionale di pasticceria, cioccolateria e gelateria è guidata dai team manager Cristian Beduschi e Rossano Vinciarelli, pasticciere affermati e riconosciuti a livello internazionale. Il team di cake design avrà come mentore Christian Giardina, uno dei maggiori professionisti del settore.

---

## **Marcelle, la pioniera delle patatine fritte a Bergamo**

Oggi sono il più classico dei contorni e lo street food più diffuso, con tanto di locali monotematici che ne stanno rilanciando l'appeal. Ma le patatine fritte sono un'acquisizione recente della nostra offerta gastronomica. La pioniera a Bergamo non poteva che essere belga

---

# **Il gelato di Grom non è artigianale. Bosio (Ascom): «Inutile introdurre paletti normativi»**

In Italia non ci sono leggi che definiscono cosa è artigianale e cosa no. Il presidente del Comitato gelatieri: «Maggiori norme penalizzerebbero le piccole attività. Il miglior giudice è il cliente»

---

# **Albino, fino a domenica la sagra degli gnocchi ripieni**

La specialità della Trattoria Moro da Gigi celebrata con un festa

---

# **Alla Domus Bergamo i “Famosi del Vino” si raccontano**

Nei venerdì di luglio, settembre e ottobre incontri e degustazione con i grandi nomi dell'enologia italiana

---

## **“Estate Vegana”, il semifreddo tutto vegetale dei pasticciieri bergamaschi**

Tredici le attività che hanno aderito al progetto di Capab e Lav per introdurre nell'offerta creazioni “cruelty free”. Simbolo dell'iniziativa un nuovo dolce

---

## **Albino, il cinema all'aperto prende anche per la gola**

Dal 13 luglio al 22 agosto la rassegna Immagini di Notte, che prevede proiezioni con buffer finale, convenzioni “Cena & Cine” e premi fedeltà in buoni consumazione e gelato

---

## **Pesce di lago, anche per la tinca è tempo di sagra**

Cotta al forno e accompagnata dalla polenta è il piatto che ha reso famosa Clusane. Dal 13 al 19 luglio 11 ristoranti le celebrano con un menù al prezzo fisso di 22 euro

---

# Cascade del Serio, l'apertura in notturna è anche golosa

Camminata gastronomica o cena al rifugio Campel, due opportunità per unire allo spettacolo del triplice salto d'acqua i sapori di montagna. L'appuntamento è sabato 18 luglio

---

# Hell's Kitchen Italia, Mirko Ronzoni è il vincitore



E'  
Mir  
ko  
Ron  
zon  
i  
il  
vin  
cit  
ore  
di  
Hel  
l's  
Kit  
che

n Italia 2. Lo chef bergamasco si è affermato ieri sera nell'infernale cucina guidata da Carlo Cracco, in onda su Sky Uno. Ronzoni, 24 anni, di Osio Sotto, docente all'Accademia del Gusto, se l'è giocata in cucina con tre concorrenti: Chang

Liu, 27 anni, aiuto cuoco di origine cinese, Chiara Pannozzo, 20 anni, aiuto cuoco di Latina e Eleonora Ricci, 29 anni, romana, capo-partita. La sfida a quattro s'è fatta incandescente e alla fine in cucina si è arrivati al duello a due tra Ronzoni e Pannozzo. Sono state ore di tensione per lo chef "pret- a – portèr" orobico: in palio c'era un volo in Sardegna nell'esclusivo Forte Village Resort per diventare chef-executive nel nuovo ristorante di Hell's Kitchen. Il sogno s'è avverato!