

Campionato Italiano di Pasta Fresca



La pasta

Altro evento realizzato al Sigep da questa Rivista è stato il primo Campionato Italiano di Pasta Fresca. Un evento nato dalla collaborazione di Pizza e Pasta italiana e Tecpa, un nuovo stand che ha visto ogni giorno il pastaio Sandro Campanella della Scuola Italiana Pizzaioli e l'abile chef Francesco Crestanelli, collaboratore di questa Rivista, deliziare il pubblico con gli assaggi della pasta fresca realizzata in loco e saltata in padella. Va detto che da parte di Pizza e Pasta Italiana c'è stata la sfida di promuovere un altro piatto che esalta l'eccellenza italiana e da parte di Tecpa la soddisfazione di innalzare la pasta fresca fatta "in casa" nel mondo ristorativo. Il pastaio e lo chef hanno lavorato in sincronia, il primo realizzando ogni giorno chili e chili di pasta fresca, il secondo abbinandola ad invitanti sughi realizzati per innalzare il gusto della pietanza. La gara della pasta ha visto in competizione diversi concorrenti professionisti che hanno presentato tagliatelle fresche fatte al momento ad una giuria di esperti:



I vincitori del Campionato Italiano di Pasta Fresca.

Cosimo Sivestri, Simone Ricci, Giuseppe Diceglia e Corrado Buldrini, tutti soci dell'Associazione Cuochi Italiani, che ringraziamo pubblicamente per il loro generoso impegno e l'alta professionalità. Ed ora la classifica: il primo posto è stato conquistato da Giuseppe Fittipaldi del ristorante Le Lacustre di Ginevra (Svizzera). Il secondo posto è stato conquistato da Claudio Appendino del ristorante Le Querce di Canale D'Alba (Cn). Il terzo posto è andato a Juri Mancini di Pane, Pasta e Dolci di Celano (Aq).

Un ringraziamento va poi a tutti coloro che hanno creduto in questo progetto sfidandosi per portare la pasta made in Italy a livelli altissimi.

Gli sponsor

Un particolare ringraziamento va a tutti gli sponsor che hanno accompagnato la realizzazione di questo evento con il loro contributo: Zanolli Forni per le attrezzature dello stand della pizza; Dominioni e Italgì per la fornitura delle attrezzature dello stand della pasta; Molino Agugiaro e Figna per le farine, Robo per i prodotti di farcitura; La Scacchiera per le scatole per pizza, Lilly Codroipo per le pale per pizza.

CLASSIFICA - Campionato di Pasta Fresca

Classifica	Cognome/Nome	Pizzeria	Località
1°	Giuseppe Fittipaldi	Le Lacustre	Ginevra (Svizzera)
2°	Claudio Appendino	Le Querce	Canale D'Alba (Cn)
3°	Juri Mancini	Pane Pasta e Dolci	Celano (Aq)