Premiati al termine del Simposio

Ecco i «re» dei pasticceri

Fabrizio Camplone di Pescara ha vinto per il tema dell'«Oro di Vicenza» nei dolci

Una giuria di quaranta persone, divise in quattro sezioni, ha premiato ieri 4 maestri pasticceri dell'Accademia italiana, presente a Vicenza per l'11° simposio. Per l'estetica (si trattava di interpretare con sculture di pasticceria, il tema dell'oro) ha vinto Fabrizio Camplone di Pescara. Camplone assieme ad altri maestri pasticceri sarà presente sabato prossimo (17 ottobre) alla trasmissione "In Famiglia" della Rai, per presentare agli italiani l'opera dolciaria vincitrice.

Per il miglior panettone gastronomico, ha vinto Salvatore De Riso di Minori, Salerno. Per la monoporzione, il primo posto è andato a Paolo Sacchetti di Prato. Per la migliore mignon è risultato vincitore Gianni Tomasi di Verona.

L'Accademia maestri pasticceri italiani nasce a Brescia nel '93 con l'obiettivo di promuovere nel mondo l'immagine della pasticceria nazionale, riunendo l'esperienza dei maggiori esperti del settore, studiare ed adottare i mezzi più idonei per perfezionare i processi di lavorazione, istituire dei corsi professionali per i giovani che intendano intraprendere questa attività. Conta i migliori pasticceri di tutt'Italia. Il prossimo appuntamento dell'Accademia è stato fissato a Prato per il 21/23 ottobre '99 e il tema sarà la moda.