

E' PESCARESE IL VICE CAMPIONE DEL MONDO DI PASTICCERIA

26 Gennaio 2011

VASTO – Emmanuele Forcone, pescarese di 27 anni, già campione italiano nel 2010, celebre maestro della pasticceria Pannamore di Vasto, si è aggiudicato insieme alla squadra nazionale italiana il titolo di vicecampione del mondo, in occasione della XII Coppa del Mondo di Pasticceria, svoltasi il 23 gennaio a Lione, in Francia.

Alla manifestazione hanno partecipato i migliori pasticceri a livello mondiale provenienti da tutti i continenti. Per una manciata di punti, il team degli chef spagnoli ha conquistato il primo posto, mentre quello Belga si è classificato al terzo posto. Questi i primi tre gradini del podio dei migliori tra venticinque squadre provenienti da tutto il mondo.

La rappresentanza italiana, oltre che da Forcone, era composta da Domenico Longo di Reggio Calabria e Davide Comaschi di Milano, il direttore tecnico Alessandro Dalmaso e l'allenatore Luigi Biasetto. Per la competizione, gli italiani hanno proposto il tema del "Bosco incantato" rappresentando, con grande abilità e creatività, le creature dei boschi e affidando alle forme artistiche delle sculture di ghiaccio, cioccolato e zucchero una simpatica presenza di fate, gnomi, farfalle multicolori, piccoli funghi e lumache.

I tre maestri pasticceri hanno portato in gara dei dolci realizzati come vere e proprie opere d'arte: Forcone si è esibito con lo zucchero, Comaschi con il cioccolato, Longo con il ghiaccio.

In particolare, Forcone ha presentato una lavorazione denominata "Ninfa" realizzata coniugando il cioccolato, uno dei suoi ingredienti preferiti, ai sapori esotici. "Ci siamo allenati per un anno – afferma Forcone – cercando di coniugare nuove tecniche artistiche e sapori innovativi. Siamo orgogliosi del risultato raggiunto".

Forcone, originario di San Valentino (Pe), esprime quotidianamente tutta la sua creatività presso la pasticceria Pannamore di Vasto, dove con estro e professionalità propone le sue gustose creazioni, su tutte cioccolateria e torte cremose. Diplomatosi presso la scuola alberghiera di Pescara, frequenta i corsi delle più rinomate scuole d'Italia, partecipando alle fiere di settore italiane ed estere ed investendo il proprio tempo libero nello studio, nella sperimentazione e nella ricerca.

Sempre più attratto dal mondo della pasticceria e della competizione, si cimenta da subito in svariati concorsi, ottenendo risultati notevoli: nel 2005 è il Primo classificato al Campionato Italiano di Pasticceria Seniores al Sigep di Rimini; nel 2007 è componente della squadra nazionale italiana giunta terza classificata alla "Coupe du Monde de la Pâtisserie 2007", nel 2009 fa ingresso nell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e nel 2010 diventa campione italiano di Pasticceria.