



A Gianluca Fassina l’Award del Pasticcere 2001

Il giovane pasticcere ha vinto la terza edizione del riconoscimento assegnato dalla rivista Il Pasticcere di Reed Gourmet, al termine di un’accesa competizione organizzata a Host 2011.

Milano, 26 ottobre 2011 - Davanti a una platea appassionata e a un pubblico esperto, giudicato da una giuria seria e molto esigente, Gianluca Fassina, giovane pasticcere che oggi lavora alla Pasticceria La Martesana di Milano, si è aggiudicato il premio “Award del Pasticcere” per il 2011.

Gianluca, classe 1986, ha superato, dopo una gara combattuta e di grande livello, a detta degli stessi giurati, gli altri cinque concorrenti -tutti secondi a pari merito-, che, insieme a lui, hanno dato vita a questa terza edizione del premio organizzato dalla rivista *Il Pasticcere* di Reed Gourmet, con il patrocinio di Alma, Cast Alimenti, Ampì e Fic.

Fassina, allenato dal coach Davide Comaschi, ha superato le tre prove -preparazione di una torta Gianduia, preparazione di un dolce al piatto con ingredienti segreti fino all’ultimo e realizzazione di una scultura in cioccolato- dimostrando una grande abilità e anche la capacità di sorprendere i giurati per la maestria già acquisita.

A consegnargli il premio Marco Levi, amministratore delegato di Reed Business Information, gruppo di cui fa parte Reed Gourmet, e Igino Massari, Presidente Onorario Ampì e Campione membro Relais Desserts, docente Alma e Cast Alimenti.

“Siamo stati molto soddisfatti di questa edizione dell’Award del Pasticcere -dichiara Carla Icardi, direttore di Reed Gourmet- per l’alto livello dei partecipanti, la grande partecipazione di pubblico, l’eccellenza dei giurati e dei coach che hanno aiutato i ragazzi. E’ per noi una grande soddisfazione vedere come il mondo della pasticceria in Italia sia capace di mettersi sempre alla prova e stia affascinando anche i giovani, creando degli ottimi professionisti”

L’evento è stato organizzato con la collaborazione di: Molino Dallagiovanna, Eurovo Service, Gerratana, Hausbrandt, Italgel Feast, La Gentile, Luxardo, e Silikomart.

Partner tecnici: Selmi, Cacao Barry

Con il patrocinio: Cast Alimenti, Alma, Ampì – Accademia Maestri Pasticceri, Fic

I team dei magnifici sei

- **Gianluca Fassina – Davide Comaschi vincitore dell’Award del Pasticcere 2011**
- Francesco Sommi - *Lucca Cantarin*
- Dario Prato - *Fabrizio Galla*
- Nunzio Pastore - *Diego Crosara*
- Elena Zanni – *Emmanuele Forcone*
- Davide Verga – *Davide Malizia*

I giurati

- Iginio Massari, Presidente Onorario Ampì e Campione membro Relais Desserts, docente Alma e Cast Alimenti;
- Danilo Freguja, Maestro Pasticcere e Maestro cioccolatiere dell’anno 2010, docente Cast alimenti, preparatore;
- Matteo Berti, Responsabile corso superiore di pasticceria Alma;
- Maurizio Santin, Pasticcere, volto di Gambero Rosso, dove conduce la trasmissione ‘Dolcemente’;
- Vittorio Santoro, Direttore Cast Alimenti;
- Gianluca Fusto, Docente all’Ecole du grand chocolat e campione del mondo di pasticceria.
- Antonella Provetto, coordinamento editoriale Il Pasticcere

Reed Gourmet

Reed Gourmet (www.reedgourmet.it), divisione di RBI, è presente nel settore dell’editoria specializzata in ambito enogastronomico dal 2006. Al suo attivo, la pubblicazione di riviste storiche rivolte ai professionisti del settore quali *Grandecucina*, *Il Pasticcere*, *Il Panificatore Italiano* e *Il Gelatiere Italiano*; la realizzazione del portale www.foodclub.it e della community www.labrigata.it e l’edizione di collane di volumi dedicate al mondo dell’alta ristorazione - in collaborazione con grandi chef nazionali e internazionali - e della pasticceria artigianale con i più noti maestri del settore.

Per informazioni:

Ufficio Stampa Reed Gourmet

Borsani Comunicazione - Francesca Bodini

francesca.bodini@borsani.it

Tel. 024985125, fax 0243995317