

Sigep: c'è anche la Calabria in Apei, Ambasciatori pasticceri dell'eccellenza italiana



C'è anche un pezzo di Calabria in "Apei – Ambasciatori pasticceri dell'eccellenza italiana", l'associazione nazionale è stata presentata ufficialmente al Sigep di Rimini sabato 12 marzo.

Il maestro pasticcere Iginio Massari, presidente dell'associazione, ha scelto cinque eccellenze calabresi, del mondo della pasticceria e della gelateria, si tratta di: Rocco Scutella, maestro pasticcere della pasticceria Scutella di Delianuova (Rc); Francesco Mastroianni, maestro gelatiere di "Casa Mastroianni"; Vincenzo Pennestrì, maestro gelatiere della cremeria "Sottozero" di Reggio Calabria e i maestri pasticceri Valentino e Damiano Rizzo della pasticceria "San Francesco" di Spezzano della Sila (Cs).

La giornata inaugurale di Sigep – The Dolce World Expo è palcoscenico della nascita di un punto di riferimento assoluto nel futuro della pasticceria italiana. Sul palco della Pastry Arena alla fiera di Rimini oltre 40 stelle della pasticceria nazionale, capitanate dal maestro Iginio Massari, hanno annunciato al pubblico la fondazione ufficiale di Apei – Ambasciatori pasticceri dell'eccellenza italiana.

Un'associazione che raduna le più alte maestrie del settore, che si fonda sullo scambio delle conoscenze e delle abilità, con l'obiettivo di portare l'arte dolciaria made in Italy nel mondo con tutti i suoi universi, dalla gelateria alla cioccolateria, le tecniche, le lavorazioni, i prodotti e le creazioni. Presente alla cerimonia il sottosegretario di Stato alle Politiche agricole, alimentari e forestali, Gian Marco Centinaio, che ha sottolineato l'impegno del governo a tutelare e certificare presso le istituzioni le professioni legate al mondo della pasticceria.