

italiangourmet

☰
🔍

Speciale WPS
Ricette
Dolci, Gelato, Pasticceri
Farine, Pane e Pizza
Chef e Ristoranti
SHOP
CONGUSTO


Home News Speciale WPS

Speciale WPS






A Digital World Pastry Stars 2020 grande successo di pubblico in streaming

27 ottobre 2020


♥
📘
🐦
👤
📧



Recenti

-  **A Digital World Pastry Stars 2020...**
-  **Settimo appuntamento...**
-  **Quando la pasticceria incontr...**
-  **Lezioni di cioccolato Live con Puratos**
-  **Il Masigott di Pasticceria Sartori**

La Ricetta



Bigné senza zucchero

Tags

Il 26 ottobre si è tenuto l'appuntamento con World Pastry Stars, fondato da **Iginio Massari** con Italiangourmet, un'edizione, la settimana realizzata con un format innovativo, interamente digitale.

Più di **1.200** gli iscritti, sei Pastry Stars di fama mondiale, 3 awards, workshop realizzati da grandi Maestri con le aziende partner, oltre 257.484 visualizzazioni per copertura post e 11.100 interazioni con i post sulla pagina facebook dell'evento nell'ultimo mese, solo nell'ultima settimana oltre 34.300 visualizzazioni dei post dalla pagina instagram di Italiangourmet che conta 16.669 follower, questi i numeri della settima edizione di World Pastry Stars. Un grande successo di pubblico che, insieme ai più importanti rappresentanti del mondo della pasticceria italiani e internazionali, confermano l'importanza di un Congresso che rimane un appuntamento di riferimento annuale per il comparto.

"Nuove idee per la pasticceria contemporanea ai tempi del Covid-19", questo il titolo attraverso le testimonianze di grandi Pastry Stars ed esperti e questo il fil rouge

opportunità.

Sul palco virtuale di WPS 2020, collegati in live streaming dai quattro angoli del pianeta, hanno portato la loro testimonianza e i loro consigli sei tra i più importanti maestri pasticceri del mondo: **Jordi Roca e Albert Adria dalla Spagna, Christophe Michalak e Angelo Musa dalla Francia, Antonio Bachour dagli Stati Uniti, e la Asia' Best Pastry Chef 2020 Shoji Natsuko, dal Giappone.**

Nella seconda sessione plenaria del Congresso l'attenzione si è spostata sull'Italia, con la presentazione della ricerca esclusiva **"La Pasticceria in Italia prima e dopo il Covid-19": seconda edizione dell'Osservatorio WPS in collaborazione con AMPI e Marketing & Trade.** I risultati, presentati dall'amministratore delegato di M&T Carlo Meo, frutto di un sondaggio realizzato su un campione rappresentativo di 588 pasticceri, ha rivelato che il 30% non fa somministrazione, ove presente è concentrata sulla parte colazione/caffetteria per il 93,5%. Il 73% acquista da vari fornitori/distributori, mentre il 43,4% acquista farine da un solo fornitore. I criteri di scelta per i prodotti e le attrezzature si concentrano molto sulla fedeltà al brand e la disponibilità/velocità nella consegna più che sul prezzo. Molto c'è ancora da fare per quello che riguarda il digitale, solo il 45% ha un sito internet e il 67,3% degli intervistati non ha un servizio di e-commerce, ma l'incidenza del fatturato su questo servizio è solo del 10%. Gli effetti del Covid si faranno sentire in generale con un calo del fatturato per il 54,8% degli intervistati tra il 20 e il 30%. A commentare questi dati Gino Fabbri, presidente AMPI, che si dice ottimista per una ripresa per il 2021.

La terza sessione in programma sul **Marketing digitale per la pasticceria** ha visto protagonista **Mirko Pollera**, Founder & Ceo Ninja, insieme al **Maestro Luigi Biasetto**, che invece ai social e all'e-commerce dedica molta cura e attenzione con uno staff dedicato perché è fondamentale saper comunicare bene per implementare il business. Altro special guest **Davide Campagna**, food influencer con consigli utili sugli strumenti della comunicazione social.

Il premio **Miglior Pasticcere del Mondo** è andato al belga **Pierre Marcolini**, questa la motivazione della giuria composta da Eleonora Cozzella Food Journalist Gruppo Editoriale L'Espresso Repubblica, Laura Mantovano Direttore editoriale Gambero Rosso, Alberto Schieppati Direttore Editoriale Bartù, Enzo Vizzari Direttore Guide Espresso. *Un professionista che ha saputo rivoluzionare il mondo del cioccolato creando dei prodotti unici, mantenendo un livello di qualità e perfezione del design assimilabili al gioiello. Profondo conoscitore della cultura del cacao e portavoce di una pasticceria etica, a favore della valorizzazione e tutela delle piantagioni di cacao e di criteri di gestione equi. Un innovatore capace di evolversi continuamente sempre alla ricerca di nuove conoscenze e del perfetto equilibrio tra creatività, sostenibilità. Materie prime d'eccellenza. Un imprenditore di successo che ha saputo creare un impero con punti di vendita in tutto il mondo, un brand di grande fama e prestigio, un grande lavoro di squadra.*

Un Maestro Massari commosso, vincitore della prima edizione del premio lo scorso anno, ha dichiarato: *"Pierre Marcolini è considerato il seduttore del palato e della vista, troviamo in lui l'essenza dell'atteggiamento critico dell'artista del dolce, consacrato da una grande giuria di valore internazionale come il Miglior Pasticcere del Mondo 2020. Questa è l'evoluzione di un progresso senza fine. Marcolini si merita tutto ciò perché gli appartiene".*

Nicol Bestetti è risultata la vincitrice dell'**Award Miglior Pasticcere under 35**, premiata dal Presidente di giuria Gino Fabbri, mentre il primo premio come **Miglior Pasticcere Donna** è andato a **Michela Previtali**, seconda classificata Arianna Trentini e a seguire Chiara Moscatelli, premiate dal Presidente di giuria Fabrizio Galla.

Grande successo di pubblico anche per i workshop live con grandi maestri e tecnici delle aziende partner: Agrimontana con Francesco Boccia, Luigi Biasetto e illy, Molino Dalla Giovanna con Giuseppe Amato, Salvatore De Riso con Molino Colombo, Maurizio Santin e

#Ampi **23**

#accughe **3**

#cucina siciliana **2**

#Babà crema di limoncello e fragoline di bosco **1**

#assaggi **1**

#feuilleton alla vaniglia **1**

A cura di



la scuola Unica, Irinox con Gianluca Ortu.

"Con questa straordinaria edizione digitale", spiega Francesco Briglia, direttore di Italianigourmet, "WPS si conferma punto di riferimento per l'intera comunità dei pasticceri italiani e riafferma, con forza, il suo ruolo di generatore e incubatore di nuove idee, di luogo di scambio e confronto, di crescita e aggiornamento professionale. Si tratta di una mission che WPS ha nel suo dna, ma che assume una rilevanza ancora maggiore in un momento delicato come questo, dove tutti sono alla ricerca di risposte ed elementi di valutazione per affrontarlo al meglio".

Le aziende partner: Agrimontana, illy, Molino Dallagiovanna, Irinox, Molino Colombo, Unica by Unigrà, Corman, Elle & Vire, Konomac.

Partner istituzionali: AMPi; Relais Dessert, M&T, Congusto Gourmet Institute, Ninja, APCI, Cast Alimenti, Assogi.

a cura di Debora Spadoni

