

Con i suoi 25 anni è il più giovane pasticcere ad aver vinto un titolo italiano e due titoli mondiali

La squadra si è allenata a Lecco nel laboratorio di ArteSapori: “Li abbiamo seguiti passo passo, si sono impegnati tantissimo”

LECCO - Con i suoi **25 anni**, **Filippo Valsecchi** è il più giovane pasticcere ad aver vinto [un titolo italiano \(2018\)](#) e due titoli mondiali, [quello Juniores nel 2019](#) e quello assoluto ieri. Una soddisfazione immensa per il giovane di **Erve** che ha seguito le orme del padre **Emanuele**, maestro, accademico e titolare della **pasticceria ArteSapori** con sede a **Lecco** e **Oggiono**.

Il giovane pasticcere e cioccolatiere lecchese ha trionfato con la nazionale italiana alla **Gelato World Cup** che si è svolta al **Sigep** di **Rimini**, il famosissimo Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianale e Caffè. La squadra azzurra ha ottenuto una vittoria meritata dall'inizio alla fine e così, sul podio insieme a Filippo Valsecchi (pasticcere e cioccolatiere), sono saliti anche **Davide Malizia** (team manager), **Domenico Di Clemente** (ice sculptor), **Rosario Nicodemo** (gelato chef) e **Vincenzo Donnarumma** (pastry chef).

“E’ stato un vero e proprio tour de force, la gara è cominciata venerdì scorso e si è conclusa lunedì - ha raccontato la mamma di Filippo che ha seguito il figlio a Rimini -. Sono stati tutti bravissimi perché hanno vinto una competizione davvero molto complessa e articolata, dove le preparazioni da fare erano molteplici. Filippo si è distinto per la scultura di cioccolato per la quale ha ricevuto i complimenti dai giurati di tutto il mondo, sia per l’abilità tecnica che per quella artistica grazie alla grande precisione nell’aerografia”.

La Gelato World Cup è approdata alla **10[^] edizione** con un format rinnovato che ha visto **squadre da tutto il mondo** in gara per ottenere il titolo di **Campione del Mondo della Gelateria 2024**. Presenti i migliori professionisti della gelateria, della pasticceria e della cioccolateria e della scultura di ghiaccio che si sono sfidati sul 8 prove: vaschetta decorata; monoporzione in vetro; torta gelato; mystery box - crema; mystery box - frutta; entrée con gelato gastronomico; snack di gelato al cioccolato; pezzi artistici (scultura di ghiaccio, scultura in cioccolato, scultura in croccante) e gran buffet finale.

“E’ stata una bella vittoria di squadra, sono stati tutti davvero molto bravi. L’Italia ha ricevuto anche il premio speciale della stampa per l’**Entrée con Gelato Gastronomico** dove Filippo ha potuto rispolverare le sue conoscenze di cucina dando un importante

contributo alla realizzazione dello snack salato che tanto è stato apprezzato”.

La squadra italiana ha vinto davanti a Corea del Sud e Ungheria. Seguono Argentina, Singapore, Taipei Cinese, Perù, Brasile, Cina, Germania e Messico. Un successo che è frutto di un gran talento ma anche di una meticolosa preparazione che ha richiesto tantissime ore di allenamento. E, proprio in questo aspetto, la famiglia di Filippo è particolarmente coinvolta perché questa squadra l’ha un po’ adottata: “Dopo alcuni allenamenti saltuari, i componenti della squadra, negli ultimi tre mesi, hanno preso casa a Mandello per potersi allenare tutti insieme nel nostro laboratorio di Lecco. Li abbiamo seguiti passo passo e li abbiamo visti lavorare tutti i giorni, anche per 15/18 ore, si sono preparati davvero tantissimo”.

Un coinvolgimento personale che ha reso questa vittoria ancora più emozionante. Quello che ha provato Filippo è tutto riassunto in una frase di mamma Sara: “L’ho visto piangere, è stata un’emozione immensa”.