GIORNALE DI LECCO
LUNEDÌ 29 GENNAIO 2024

Il pasticciere, che ha frequentato l'istituto alberghiero di Casargo, a soli 25 anni è già due volte campione del mondo

Gelato World Cup, Filippo Valsecchi di Arte & Sapori nel team vincitore

LECCO (rf3) L'Italia è campione del mondo del gelato e nella squadra vincitrice della 45esima edizione di Sigep (che si è tenuto alla Fiera di Rimini dal 20 al 22 gennaio) c'è anche il lecchese **Filippo Valsecchi**, residente a Erve e titolare di Arte & Sapori a Lecco e Oggiono. Gli altri componenti della squadra che, insieme a lui, hanno portato a casa questo importantissimo traguardo, sono **Vincenzo Donnarumma** (di Vico Equense), **Rosario Nicodemo** (di Roma), **Domenico di Clemente** (di Milano) e **Davide Malizia** (di Roma).

Dopo le selezioni nazionali e continentali, 11 squadre si sono sfidate a Sigep tra prove di gelateria, pasticceria, cioccolateria, scultura del ghiaccio e cucina. Il verdetto finale vede l'Italia sul gradino più alto del podio: il team di Filippo ha infatti vinto la Gelato World Cup, competizione organizzata da Gelato e Cultura e Italian Exhibition Group. Dieci le prove, a tempo, da affrontare: dall'abbinare due ingredienti estratti a sorte per creare il gelato «perfetto» alla creazione di una monoporzione, dalla vaschetta decorata alla torta gelato. A giudicare, due giurie: quella

artistica e quella tecnica. I giurati erano internazionali, ma il presidente della Gelato World Cup era italianissimo: **Giancarlo Timballo**. Al team italiano andranno dei premi in merce per un importo pari a 15mila euro. La squadra italiana ha sbaragliato la concorrenza di undici nazioni da tutto il mondo; seconda sul podio la Corea del Sud, terza l'Ungheria.

Non è certo la prima vittoria per Filippo, che - a soli 25 anni - per la seconda volta vanta il titolo di campione del mondo della pasticceria: nel 2019 Valsecchi aveva infatti vinto la coppa del mondo juniores.

«È stata una vittoria molto emozionante per il tanto lavoro svolto nei mesi prima con tutta la squadra - ha raccontato il giovane - Non è facile questo concorso perché ci sono tante preparazioni, sono quattro giorni di competizione... E' molto pesante. Inoltre la squadra è composta da 5 persone: sono 5 menti da mettere insieme per lavorare uniti, altrimenti si fa solo casino. Noi però ci siamo amalgamati alla perfezione e abbiamo fatto un lavoro molto bello. La tensione durante la gara è davvero alta: si lavora davanti a giudici internazionali. Il tema da noi scelto per le nostre creazioni è stato quello degli abissi marini: l'abbiamo scelto perché è molto fantasioso e per sensibilizzare sulla tematica dell'inquinamento degli oceani».

Filippo è partito con l'alberghiero di Casargo e da lì ha lavorato in diverse strutture stellate in tutta Italia. «Poi mi sono detto: capiamo un po' cosa fare nella vita, e, siccome l'ultimo settore che mi mancava era la pasticceria, mi sono soffermato su questo ambito... Fino ad arrivare ad oggi». E nonostante Filippo di traguardi importanti ne abbia già raggiunti tanti, non smette di puntare in alto: «Ci sono molti altri concorsi mondiali sulla pasticceria, anche all'estero, quindi un domani mai dire mai... Sono ancora giovane, ho 25 anni!».

Nella foto sopra Filippo Valsecchi, nella foto a sinistra Filippo insieme al team con il quale ha vinto la Gelato World Cup