

COPPA EUROPA PANIFICAZIONE

A BULLE LA QUINTA EDIZIONE DELLA COPPA EUROPA DI PANIFICAZIONE ARTIGIANALE



VITTORIA AL
LUSSEMBURGO

I componenti della
squadra italiana e il
loro allenatore

ITALIA AL SECONDO POSTO

La Francia in terza posizione e la Svizzera in quarta. Fra i concorrenti più favoriti la Francia, la Svizzera e l'Italia. L'Irlanda da parte sua ha scaldato la competizione, ma il team lussemburghese, rimasto in seconda posizione nella scorsa edizione, ha sorpreso tutti conquistando il titolo di campione.

La quinta edizione della Coppa Europea di panificazione artigianale si è tenuta dal 21 al 25 giugno 2000 a Bulle, in Svizzera, presso il "Salon des Goûts & Terroirs" nella Svizzera romanda. Organizzata dall'"Association romande des artisans boulangers-pâtisseries", in collaborazione con la "Fédération des boulangers de Loire-Atlantique", questa competizione internazionale ha visto nuove squadre in gioco per la vittoria: Danimarca, Spagna, Francia, Ungheria, Irlanda, Italia, Svizzera, Polonia e Lussemburgo.

Nell'edizione precedente, del 1999, la vittoria è stata conquistata dalla Svizzera, prima ancora dalla Francia nel 1993 e 1997, dall'Italia nel 1995.

LA SQUADRA ITALIANA SI È BATTUTA CON ONORE

Ogni formazione partecipante era composta da tre professionisti d'alto livello, selezionati per le loro competenze, riconosciute in seguito a concorsi nazionali tenuti in ogni paese. Il tricolore italiano vantava i nomi di (nella foto a partire da sinistra) **Mauruzio Sarioli** (Brescia), **Luca Piantanida** (Coggiola - Biella) e **Fabio Bertoni** (Montichiari - Brescia), allenati dal Maestro **Piergiorgio Giorilli** (Laveno Mombello - Varese). Ogni squadra aveva a disposizione 8 ore di tempo per realizzare una serie di sei varietà di pane, di forma e composizione differenti (Bertoni), un vassoio di sei tipi di vienneseria (Piantanida), e un pezzo artistico sul tema "La storia del pane, 2000 anni di pane artigianale in Europa" (Sarioli).