

2 Marzo 2021

MARIGLIANO – **Salvatore Tortora**, maestro pasticciere di Marigliano, in provincia di Napoli, pastry chef di “Espresso Napoletano”, con il suo Panettone ha superato tutte le fasi di selezione e figura tra i sette pasticciere che rappresenteranno l’Italia in occasione della finale della Coppa del Mondo di Panettone, in programma a Lugano (Svizzera), dal 5 al 7 novembre 2021, quando concorrerà anche con colleghi provenienti da Svizzera, Spagna, Stati Uniti, Francia per aggiudicarsi lo scettro di N. 1 al mondo .

La Finale Italia, che si è svolta in modo impeccabile sotto lo sguardo attento del patron della competizione mondiale, il maestro pasticciere **Giuseppe Piffaretti**, ha avuto luogo lo scorso 20 febbraio, a Milano, a Palazzo Bovara ed ha coinvolto 32 finalisti, che sono stati giudicati da una “giuria tecnica” e da una “giuria stampa”. Le “fasi eliminatorie” della “Selezione Italia” sono iniziate il 31 ottobre 2020 ed hanno coinvolto ben 92 pasticciere provenienti da ogni parte dello Stivale.

La giuria tecnica era composta da **Iginio Massari** (Presidente di giuria) maestro e fondatore Ampì; **Angelo Musa**, MOF Pâtissier; **Debora Massari**, maestro Ampì e tecnologa alimentare; **Diego Rossi**, chef di Trippa Milano; **Davide Malizia**, pasticciere, campione del Mondo Zucchero Artistico; **Gian Battista Montanari**, maestro Ampì e consulente; **Roberto Rinaldini**, maestro Ampì e membro Relais Dessert; **Jose Romero**, pasticciere, docente e formatore; **Luca Poncini**, pasticciere; **Fabrizio Galla**, maestro Ampì e membro Relais Dessert.

La giuria stampa era composta da **Livia Chiriotti**, direttore editoriale di *Pasticceria Internazionale*; **Roberta Schira**, scrittrice, gourmet, critica gastronomica; **Alessandra Favaro**, caporedattore di *Informacibo* e food blogger; **Federica Artina**, caporedattore *Fine Dinig Lovers*; **Nadia Toppino**, giornalista e food blogger; **Ezio Zigliani**, giornalista e comunicatore in ambito food; **Claudio Burdi**, giornalista food; **Barbara Giglioli**, giornalista professionista e critica gastronomica.

Salvatore Tortora nasce a Casamarciano, in provincia di Napoli. La passione per l’arte dolciaria lo coglie fin da piccolo. Sarà nel laboratorio di **Ciro Scarpato**, la Pasticceria Angela a San Sebastiano al Vesuvio, sotto la guida del maestro che Salvatore affinerà con perizia le basi della pasticceria internazionale. Negli anni Novanta, grazie all’incontro con Iginio Massari, nella Pasticceria Veneto di via Salvo D’Acquisto, a Brescia, si specializzerà in torte e mignon. La continua ricerca dell’eccellenza porta ancora oggi Salvatore Tortora all’incessante sperimentazione di nuovi sapori e alla costante cura per la selezione di materie prime di alta qualità.

“Espresso Napoletano” è il format per cui opera Salvatore Tortora, che vanta quattro esclusive location (tre distribuite tra Napoli e provincia, nonché una a Mentone in Francia) che hanno l’obiettivo ambizioso di riuscire a far vivere, a chiunque entri in contatto con il brand, quell’emozione irripetibile, unica al mondo di chi vive ed ama Napoli. Nel format “Espresso Napoletano” sono stati selezionati, progettati e realizzati oltre un centinaio di prodotti tipici dell’arte culinaria partenopea, miscelando le diverse anime della sua cultura gastronomica.