

IL PERSONAGGIO ARGENTO AI CAMPIONATI NAZIONALI

# La chef Katia Stucci ai mondiali di pasticceria



**È** modugnese una delle due donne, entrambe pugliesi, vincitrici della competizione nazionale che la Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) indice, da 10 anni a Massa Carrara, per decretare i migliori pasticceri d'Italia. Katia Stucci (in foto), 36 anni, è medaglia d'argento ai campionati nazionali, nella categoria pastigliaggio e dolce al piatto, mentre la leccese Antonella Biasco è prima per la categoria Cioccolato. Katia il sogno di pasticceria lo aveva messo in secondo piano, per la laurea in Scienze della Formazione. Ma la passione è stata più forte e, dopo il titolo, ha deciso di rischiare e fare esperienza, partendo dal basso. Decisivo l'incontro con il campione del mondo di pasticceria, del 2017, Roberto Mascellaro, il gravinese proprietario della pasticceria "Le divine golosità", che le ha inse-

gnato i suoi trucchi. Ha ammaliato i giudici con una scultura di zucchero, rappresentante una bilancia con un piattino dal quale sgorgano fiori, un omaggio alla pasticceria che la modugnese definisce una scienza. Per il dessert al piatto ha scelto una mousse di cioccolato caramellato e nocciola, una gelè al lampone e un cremoso al cioccolato fondente, tutto poggiato su biscotto al caramello e glassa al cioccolato fondente. Anche se solo i primi in classifica entrano a far parte della triade della squadra italiana ai mondiali, Katia ha ricevuto una menzione speciale per l'accuratezza e la pulizia della composizione, che le ha aperto le porte della nazionale come quarto membro. Anche la pasticceria della giovanissima medaglia d'argento modugnese fa parte della scuderia di Confcommercio Modugno.

r.m.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3026



Superficie 15 %