SPETTACOLO, FOOD E TURISMO

Nicola Fonnesu è medaglia d'argento al Mondiale del Panettone 2020 promosso dalla FIPGC

di **Diego Palma** · 5 novembre 2020, 18:20

Oggi ho scelto di presentarvi **Nicola Fonnesu**, 18 anni di Domusnovas comune di provincia del Sud Sardegna, che già nell'anno 2019 ha ottenuto un importante riconoscimento, insieme al suo compagno di scuola **Pieraldo Floris** dell'**Istituto Galileo Ferraris di Iglesias,** grazie anche al supporto del Maître Chocolatier **Maurizio Frau.** I due giovanissimi studenti nel novembre 2019, presso l'istituto d'istruzione superiore Adriano Tilgher di Ercolano, in provincia di Napoli, sfidarono 60 tra i migliori giovani talenti della pasticceria provenienti da 30 Istituti Alberghieri di tutte le regioni d'Italia, aggiudicandosi il Campionato nazionale di pasticceria rivolto agli istituti alberghieri d'Italia e promosso dalla **FIPGC (Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria)** in collaborazione col Miur. E' stato un grande risultato per l'Istituto Alberghiero Galileo Ferraris di Iglesias rappresentato dai due giovani che dovrà organizzare ed essere la sede dell'edizione 2020.

Premiazione del Campionato nazionale di pasticceria rivolto agli istituti alberghieri d'Italia e promosso dalla FIPGC (Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria)

Nicola ha continuato a puntare alla sua passione, la pasticceria, una passione che gli ha permesso di conquistare una medaglia d'argento al Mondiale del Panettone 2020 che si è svolto a Roma. Un giovane talento, studente di un istituto professionale alberghiero, un giovane carico di messaggi positivi, che lo rendono un monito per i suoi coetanei e non solo in ambito professionale. Da varie fonti sono riuscito ad evincere che il panettone vincente è stato realizzato con un lievito madre centenario, tramandato da generazioni in generazioni ed utilizzato per la panificazione. Una miscela tra tradizione, passione ed innovazione.

Foto del panettone che ha permesso di conquistare una medaglia d'argento al Mondiale del Panettone 2020

Foto dei panettoni realizzati da Nicola Fonnesu durante le prove

Chi c’è dietro questo giovane studente? In più occasioni Nicola ha sempre ringraziato il docente Chef Pasquale Franzese con grande dedizione e rispetto, un qualcosa che rende giustizia al prezioso rapporto tra docente e discente, in relazione anche con le stesse famiglie degli studenti, che finalmente oscura per un attimo quello che ci hanno riportato spesso le cronache, nel raccontarci di aggresioni ai docenti. Nicola descrive il suo insegnante un maestro, al quale deve tanto e con il quale è riuscito a trasformare una passione da coltivare in un vero e proprio talento.

Chef e docente di enogastromia Pasquale Franzese

A nome della redazione di Istituzioni24, faccio personalmente i complimenti a Nicola e al suo Maestro, e proverò per i nostri lettori, a strappare loro la ricetta del panettone vincente, con tanto di preziosi consigli per la realizzazione.

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2020/11/05/nicola-fonnesu-e-medaglia-dargento-al-mondiale-del-panettone-2020-promosso-dalla-fipgc/

© 2026 Istituzioni24