

La riminese Balacchi campionessa di pasticceria giudice di una gara mondiale gelato

Attualità - 13 novembre 2015 - 13:04



È l'unica donna mai diventata campione del mondo di pasticceria, titolo conquistato a Rimini durante **Sigep 2012**, la grande manifestazione internazionale su gelato, dolci e arte bianca organizzata ogni anno a Rimini Fiera. Dal suo locale di Villa Verrucchio, "**Cantina della Gea**", **Sonia Balacchi** è sbarcata a Shangai chiamata dalla più importante fiera alimentare cinese "**Food Hotel Cina**".

Insieme allo chef stellato torinese **Marcello Trentini** e al cinese **Wu Ying Sheng**, è uno dei tre giudici della prima edizione della "**Marco Polo Cup International Gelato Cup**" (10-11-13 novembre), evento interamente dedicato all'eccellenza della gastronomia italiana più diffusa al mondo: il gelato. Il contest, giocato sul tema "East meets West", vede in competizione 5 team nazionali: **Cina, Italia, Germania, Polonia, Taiwan**. Ognuno di loro deve presentare ai giurati e con solo qualche ora di tempo a disposizione, una scultura di ghiaccio, una torta gelato, un entrèe di gelato gastronomico e una coppa gelato decorata. Un sfida tra gusto e creatività a cui partecipano grandi e affermati professionisti come il campione del mondo di gelateria Filippo **Novelli** e il campione del mondo di sculture di ghiaccio Francesco **Falascioni**. Obiettivo eleggere la prima squadra campione del mondo nella "**Marco Polo Cup International Gelato Cup**".

"Oggi il gelato italiano, gelato è una parola che nessuno traduce dalla nostra lingua, è un termine internazionale che contraddistingue un prodotto sempre e solo artigianale e figlio del nostro Paese, è sempre più richiesto e diffuso in tutta la Cina – spiega **Sonia Balacchi** – essere scelta per un ruolo importante come quello di giudice, non è solo un soddisfazione personale, il riconoscimento della qualità del proprio lavoro ma un'opportunità per comunicare e promuovere un nostro grande prodotto e i grandi artigiani che lo creano in un Paese con un mercato vastissimo e sempre in crescita".

"Non posso nascondere anche l'emozione dell'essere passata dall'altra parte della barricata. Sono diventata campione del mondo grazie alla decisione di maestri come **Iginio Massari** e **Roberto Rinaldini** e oggi sono invece chiamata a svolgere questo difficile ruolo",

conclude la pastry queen riminese.

E **Sonia Balacchi** le sue creazioni di dolci e gelati le offre ogni giorno nel suo locale di **Villa Verrucchio**, “**la Cantina della Gea**”. Un format innovativo dove la tavola di Romagna si sposa con l’alta pasticceria e gelateria. Le sue ricette preferite sono una ganache fondente caffè, sambuca e zabaione e una truffe con camicia in cioccolato bianco, con cui ha ottenuto nel 2009 il suo primo riconoscimento in una grande manifestazione (Dolcemente Prato).