

È siciliano il Campione Italiano di Pasticceria 2026

Autore: Redazione

Data: 23 Gennaio 2026



Al **SIGEP World 2026 di Rimini**, uno degli appuntamenti più importanti del settore dolciario a livello internazionale, il titolo di **Campione Italiano di Pasticceria 2026** è stato conquistato da **Giuseppe Molinaro**, giovane talento originario di Palermo e residente a Bagheria.

Un successo che va oltre la singola vittoria: rappresenta il riconoscimento di una nuova generazione di pasticceri italiani capaci di unire **tecnica rigorosa, gusto contemporaneo e profondo rispetto della tradizione**. Un risultato che ha acceso i riflettori non solo su Molinaro, ma sull'intera scuola dolciaria siciliana.

La competizione, come raccontato da [All Food Sicily](#), si è svolta nell'ambito del [SIGEP World 2026](#), evento di riferimento per gelateria, pasticceria, panificazione e cioccolato. A organizzare il Campionato Italiano di Pasticceria è stata **CONPAIT**, che ha selezionato sette tra i migliori professionisti del panorama nazionale per una finale ad altissimo livello tecnico.

Una finale di altissimo profilo: i protagonisti della gara

La sfida è stata intensa, serrata e seguita con grande attenzione dagli addetti ai lavori. In gara, accanto a Giuseppe Molinaro, si sono confrontati altri nomi di spicco della nuova pasticceria italiana:

- Letizia Caleffi
- Mariano Longo
- Edoardo Gennari
- Stefano Palumbo
- Giorgio Fanara
- Tatiana Rusu

Professionisti diversi per stile e provenienza, ma accomunati da una preparazione tecnica di alto livello. La vittoria di Molinaro è arrivata al termine di una valutazione approfondita, che ha premiato la **coerenza del percorso creativo**, la precisione esecutiva e la capacità di innovare senza perdere identità.

La giuria: il gotha della pasticceria italiana e internazionale

A rendere ancora più prestigioso il titolo è stata la composizione della giuria, formata da alcune delle personalità più autorevoli del settore. I giudici hanno valutato ogni dettaglio: tecnica, gusto, estetica, equilibrio delle consistenze, originalità e rispetto della tradizione.

Tra i membri della giuria figuravano:

- Giuseppe Russi
- Silvio Bessone
- Lorenzo Puca
- Jacopo Zorzi
- Gregory Doyen
- Francesco Boccia
- Cristiano Gaggion
- Giuseppe Leotta

La presidenza è stata affidata a **Pier Paolo Magni**, con la supervisione onoraria di **Emmanuele Forcone**, nome di riferimento assoluto della pasticceria italiana contemporanea.

Il podio: talento giovane e pasticceria d'autore

Al termine della gara, la classifica finale ha visto:

1. **Giuseppe Molinaro** – Campione Italiano di Pasticceria 2026
2. **Letizia Caleffi** – Secondo posto
3. **Mariano Longo** – Terzo posto

Un podio che racconta un settore in fermento, dove emergono giovani professionisti capaci di dialogare con i grandi maestri, portando nuove idee e nuove sensibilità.

Chi è Giuseppe Molinaro: radici solide e visione moderna

Nato nel **1999 a Palermo**, Giuseppe Molinaro vive e lavora a **Bagheria**, dove rappresenta la **terza generazione** di una famiglia storicamente legata all'arte dolciaria. Il suo percorso professionale è

profondamente intrecciato con quello de **Il Bacio Bar Molinaro**, attività fondata nel 1994 e diventata nel tempo un punto di riferimento per la pasticceria artigianale locale.

Crescere in laboratorio, osservare i gesti dei maestri, imparare il valore delle materie prime e della precisione: sono queste le basi su cui Molinaro ha costruito il suo stile. A queste radici solide ha affiancato studio, aggiornamento continuo e una forte attenzione alle tendenze contemporanee.

Tradizione siciliana e innovazione: la chiave del successo

Ciò che ha convinto la giuria è stata la capacità di Molinaro di **innovare senza stravolgere**, reinterpretando la tradizione dolciaria italiana e siciliana in chiave moderna. Le sue creazioni raccontano un equilibrio attento tra:

- rispetto delle tecniche classiche;
- utilizzo consapevole delle nuove tecnologie di laboratorio;
- pulizia dei sapori;
- estetica elegante e mai eccessiva.

Un approccio che rispecchia l'evoluzione della pasticceria italiana, sempre più orientata alla qualità, alla leggerezza e alla riconoscibilità del gusto.

Gli altri premi: la creatività viene valorizzata

Durante la cerimonia sono stati assegnati anche altri riconoscimenti speciali. Tra questi, il **Premio "Scintilla Creativa"**, intitolato alla memoria di **Emilia Cocco Chiriotti**, fondatrice della rivista *Pasticceria Internazionale*.

Il premio è andato a **Stefano Palumbo**, per la sua spiccata capacità di innovare e sperimentare linguaggi nuovi, confermando come la competizione non premi solo il risultato finale, ma anche la visione creativa.

Il ruolo delle competizioni secondo CONPAIT

Il valore del Campionato Italiano di Pasticceria è stato sottolineato dal presidente di [CONPAIT](#), **Angelo Musolino**, che ha ribadito l'importanza di questi eventi per il futuro del settore.

Secondo Musolino, il Campionato rappresenta **"un trampolino di lancio per i giovani professionisti"** e una vetrina fondamentale per consolidare la reputazione della pasticceria italiana nel mondo. Un'occasione per dare spazio al merito, al talento e alla qualità artigianale.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/campione-italiano-pasticceria-2026-molinaro/>

Generato il 16/03/2026