

L'Isola sul podio del FIPGC 2026, una siciliana tra i campioni italiani di panificazione

Autore: Romina Ferrante

Data: 03 Marzo 2026



Dimenticate per un attimo i soliti cliché: qui non si tratta solo di saper cucinare bene, ma di competizione pura, tecnica e quella precisione millimetrica, che trasforma un impasto in un'opera d'arte.

Daphne Michilin, orgoglio di **Rocca di Capri Leone**, in provincia di [Messina](#), ha dimostrato che per scalare le vette della panificazione italiana non servono grandi proclami, ma mani sapienti e il coraggio di sfidare i giganti del settore.

L'isola protagonista per il miglior dolce da forno

Nella cornice della Fiera del Tirreno Ct di **Marina di Carrara**, la giovane messinese ha, infatti, sbaragliato la concorrenza, conquistando l'oro nella categoria dedicata al **miglior dolce da forno**.

Il campionato organizzato dalla **Fipgc** (Federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria) è un'arena dove ogni anno i migliori chef panificatori d'Italia si sfidano su **quattro categorie tecniche**.

Se il pane tradizionale e quello artistico sono andati a Latina e il pane innovativo ha preso la strada del Veneto, la **Sicilia ha messo il suo sigillo sulla dolcezza**.

Daphne Michilin ha convinto una giuria di veterani (nomi del calibro di David Taccini e Fabio Albanesi) dimostrando che l'identità territoriale dell'Isola, quando incontra l'innovazione, non ha rivali.



A fare la differenza è stata una creazione che ha lasciato la giuria senza parole per complessità e armonia. Daphne Michilin è riuscita nell'impresa di elevare un prodotto da forno ai livelli della **pasticceria fresca**, un confine che raramente viene superato con tale maestria.

La sua proposta ha puntato tutto su una **lavorazione a tre stratificazioni**, una tecnica elaborata che ha permesso di esaltare ogni sfumatura del **cioccolato**. Nonostante si trattasse di un dolce legato saldamente alla tradizione del forno, il risultato finale ha sorpreso per freschezza e struttura, portando l'asticella della competizione a un livello superiore.

L'arte del pane simbolo dell'eccellenza gastronomica siciliana

“Il pane è un'arte viva”, ha dichiarato il presidente Fipgc **Matteo Cutolo**, sottolineando come oggi il fornaio sia diventato un vero e proprio “pilastro dell'eccellenza gastronomica”.

Vedere una professionista siciliana emergere in un contesto così tecnico ci ricorda che la nostra isola continua a formare talenti capaci di gestire lavorazioni complesse e di raccontare una storia attraverso ingredienti semplici.

La vittoria di Daphne Michilin è una notizia che rende orgogliosa Messina e tutta la Sicilia. In un settore dove la competizione è altissima, portare a casa un titolo nazionale significa accendere i territori su un intero territorio. Non solo una medaglia da mettere in bacheca, ma la conferma che

l'artigianalità siciliana ha ancora tanto da insegnare al resto d'Italia.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/fipgc-2026-daphne-michilin-campioni-italiani-panificazione-sicilia-messina/>

Generato il 16/03/2026