

# Barilla Pasta World Championship: Daniel Evangelista è il campione del mondo della pasta

Il 18 e 19 giugno sono stata a [Parma per il Pasta World Championship](#): la competizione organizzata da [Barilla](#) per decretare il migliore tra i 21 chef partecipanti.

Location dell'evento è stata l'**Accademia Barilla** che è stata cucina, sala conferenze e cuore pulsante della manifestazione.



Il compito di noi blogger era quello di raccontarvi il **Pasta World Championship** e cercare di ingerire più carboidrati possibili :D Non scherzo eh? Abbiamo davvero assaggiato tutti e 21 i piatti di pasta preparati dagli chef!



Vedere dal vivo un evento di questo tipo è stato molto emozionante, perché i partecipanti erano tutti grandi chef, che si sono però messi in gioco, lasciando per tre giorni i loro ristoranti per venire a preparare il loro miglior piatto, cercando di vincere il premio finale ed **essere decretati i migliori**. Si respirava tutta la tensione pre gara: l'agitazione, l'ansia ed il rischio di sbagliare.



Tutti erano lì per vincere, ma solo in quattro accedevano alla finale. Alla fine, chi si è portato a casa la vittoria è stato **Daniel Evangelista, chef del ristorante Peperoncino di Ankara** con i suoi *"Tortiglioni alla Monzese con fiocchi di ricotta e fiori di borragine"*, un piatto che in effetti anche noi blogger avevamo apprezzato in modo particolare.



Gli altri chef in finale erano Vittorio Beltramelli dalla Francia, Matjaz Cotic dalla Slovenia e Oscar Ivan Sanchez da Dubai.



Abbiamo avuto anche il piacere di visitare il nuovo [Labirinto di Franco Maria Ricci](#), il più grande labirinto del mondo. È stato inaugurato da pochissimo tempo ed io ero davvero curiosa di entrarci. Ovviamente io mi sono affidata ai miei compagni di viaggio, perché non sarei mai riuscita ad uscirne da sola, visto che il mio senso dell'orientamento è veramente scarso! :)



Infine, una bella novità che ci è stata presentata è quella di una stampante 3D, che è in grado di stampare tutte le forme di pasta che ci possano venire in mente. Ovviamente la tecnologia non è ancora pronta per affrontare una produzione su larga scala, ma appare chiaro che stiamo andando in quella direzione e che ci siamo trovati davanti alla pasta che mangeremo tra qualche anno. Se potessi scegliere la vorrei a forma di cuore, e voi?

Siete curiosi di vedere altre foto? Su [Facebook ho creato un album dedicato al Pasta World Championship](#) con anche qualche ricetta, vi aspetto lì!