



## BARBARA CASTIGLIONE

### *Profilo*

La campionessa internazionale di zucchero artistico Barbara Castiglione trae la sua ispirazione dai mastri vetrai dell'incantevole Venezia, dove ha vissuto la sua infanzia. Quell'eterea eleganza trasparente e preziosa che vetro e zucchero hanno in comune, l'ha affascinata a tal punto da spingerla a seguire protagonisti come il pastry chef francese Eric Lanlard e la nota pasticciera-decoratrice statunitense Colette Peters, per poi approfondire le sue competenze tecniche partecipando a corsi tenuti da campioni mondiali del calibro di Stephane Klein. Acquisisce l'arte della pasticceria e della cioccolateria seguendo e frequentando percorsi formativi tenuti da esperti internazionali come Roberto Lestani e Christian Beduschi, entrambi docenti FIPGC Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, della quale essa stessa fa parte in qualità di responsabile regionale per la Liguria, responsabile per le relazioni internazionali e "membro delle Equipe Eccellenze Italiane Pasticceri".

Ottiene diversi riconoscimenti in competizioni italiane e straniere. Uno dei più recenti? La medaglia d'oro agli "Internazionali di Cucina" 2013 e 2014 tenutisi a Massa Carrara.