

Il re dei dolci diventa mondiale. A Lugano la Coppa del Mondo del Panettone

Pubblicato: Martedì 5 Novembre 2019



E' il re di tutte le feste, è il dolce lievitato per eccellenza. Il panettone è forse uno dei dolci più popolari e tante sono le ricette per realizzare questa delizia per il palato.

A Lugano dal 8 al 10 novembre pasticceri da tutto il mondo su sfideranno per conquistarsi la Coppa del Mondo del Panettone, in uno dei più grandi eventi a livello internazionale.

I dolci saranno valutati da una **giuria di grandi nomi del panorama mondiale** della pasticceria che decreterà il miglior panettone del Mondo.

Per tre giorni il **Centro Esposizioni di Lugano ospiterà dimostrazioni, workshop, stand espositivi, laboratori** aperti al pubblico, **degustazioni e incontri** con i finalisti che presenteranno personalmente le proprie creazioni. Non mancheranno i momenti dedicati ai più piccoli, forse grandi futuri pasticceri.

L'evento, ideato dal maestro **Giuseppe Piffaretti**, vuole anche essere un momento di confronto aperto su tecniche e conoscenze di un prodotto unico e spiega «Da quando ho 17 anni lavoro con il lievito madre, un elemento unico che porta con sé la vita: è questa la base, l'essenza della lavorazione del panettone artigianale, la cui diffusione passa per tutti i paesi del mondo. La Coppa del Mondo del Panettone è per me un sogno che si avvera».

I finalisti selezionati provengono da **Svizzera, Italia, Spagna, Francia, Portogallo, Stati Uniti**,

Australia e perfino dal Giappone che ha riscoperto l'amabilità di questo dolce lievitato.

Tra gli incontri da non perdere "**Lugano incontra**" con le presentazioni di grandi maestri come Gabriel Paillason, Paco Torreblanca e Iginò Massari.

La premiazione è prevista domenica 10 novembre alle ore 17.00.

Scopri tutto il programma al [link](#).

Erika La Rosa

erika@varesenews.it