VareseNews

Al Palazzo delle Stelline di Milano la finale della Coppa del Mondo di panettone

Pubblicato: Mercoledì 26 Ottobre 2022

La **Coppa del Mondo del panettone** è il grande evento interamente dedicato al lievitato per eccellenza. Nato per celebrare la storia e la lavorazione di un prodotto in grado di valicare i confini d'origine per imporsi sulla scena dolciaria mondiale, questo contest dal sapore sempre più internazionale giunge per la prima volta a Milano per celebrare la sua Finalissima proprio nella patria del panettone.

Dal 4 al 6 novembre 2022 nella stupenda location di **Palazzo delle Stelline** prenderanno il via tre giorni aperti al pubblico fra eventi, presentazioni e workshop, con la possibilità di acquistare e assaggiare i panettoni più buoni del mondo. La finalissima della Coppa del Mondo del Panettone si svolgerà per la prima volta in Italia con tre giorni aperti al pubblico dedicati al lievitato per eccellenza. Sarà un viaggio intorno al mondo che vedrà protagonista questa specialità italiana sempre più apprezzata a livello internazionale. Un'occasione unica per gli addetti del settore, ma anche per i food lovers, che avranno l'opportunità di conoscere i Maestri Pasticceri provenienti da Europa, America, Asia, Oceania e, per la prima volta, Africa.

Il concorso che vede come patron il Maestro Giuseppe Piffaretti, avrà in finale 24 pasticceri per la categoria "Panettone tradizionale" e 18 per la categoria "Panettone al cioccolato". I finalisti saranno valutati da una giuria internazionale di professionisti.

Il pubblico, con il biglietto di ingresso, potrà partecipare alle degustazioni, seguire i laboratori, assistere in diretta alla votazione della giuria, e acquistare i prodotti negli stand. Un'area sarà poi dedicata ai

laboratori per i bambini che potranno decorare con lo zucchero un piccolo panettone.

La giuria internazionale del Panettone tradizionale sarà composta da Vittorio Santoro Direttore Cast Alimenti (Presidente di Giuria), Jean François Devineau Fondatore Pâtissiers dans le monde in Francia, Debora Massari Owner Iginio Massari alta pasticceria, Bruno?Buletti Maestro dei lievitati in Svizzera, Jimmy?Griffin Master of Baker Irlanda, Rogerio?Shimura Maestro panettiere e Direttore della Levain Escola de Panificação Brasile, Gianbattista Montanari Presidente Club Italia CMP, Jonathan Mougel?Metre Meilleur Ouvrier de France, Marco Paolo?Molinari Pastry Chef in Giappone, Salvatore Tortora, Vincitore della Coppa del Mondo del Panettone 2021.

La giuria internazionale del Panettone al cioccolato invece sarà composta da Iginio Massari Miglior pasticcere italiano nel mondo (Presidente di giuria), François Stahl Mâitre Chocolatier Svizzera, Jimmy?Griffin Irlanda Master of Baker Irlanda, Jan Pablo Colubri Chocolatier Leiter Chocolate Accademy Zurigo, Jonathan Mougel?Metre Meilleur Ouvrier de France, Bruno?Buletti Maestro dei lievitati in Svizzera, Claudio Gatti?Presidente Maestri del lievito madre in Italia, Gianbattista

Montanari, dimostratore Corman ed esperto lievitista, Davide Comaschi Campione del mondo Chocolate Master.
La Giuria Stampa giudicherà il Panettone al cioccolato e sarà composta da: Rossella Contato, giornalista di Pasticceria Internazionale; Marcello Forti, esperto del food and beverage, Laura Forti, La Cucina Italiana, Roberta Schira, giornalista e scrittrice, Mariella Tanzanella, giornalista di La Repubblica, Porzio Stanislao Scrittore e organizzatore di eventi, fra i quali Re Panettone.

Dopo un anno di selezioni nazionali nei diversi stati, per l'edizione 2022 sono arrivati in finale 24 pasticceri per la categoria Panettone Tradizionale e 18 per la categoria Panettone al Cioccolato. I finalisti arrivano da Europa, Asia, America Latina e Stati Uniti ma anche Australia e, per la prima volta, dall'Africa, dimostrando l'appealing sempre più internazionale di questo progetto.

Ben cinque le donne concorrenti: **Vanna Scattolin di Madamadorè** (Italia), **Tatiana Coluccio di Old Europa Bakery** (Australia) e **Andreide Borba** di Santa Coina (Portogallo) per la categoria Panettone Tradizionale; **Beatrice Volta** della Pasticceria Come una volta (Italia) e **Séverine Coulson** di Secrets Gourmands (Francia) per la categoria Panettone al cioccolato.

Due i concorrenti per il Sud America: **Brunno Malheiros e Jozé Nilson,** che hanno passato le selezioni organizzate dalla Levain Bakery School di **Rogerio Shimura** a San Paolo.

Quattro i finalisti svizzeri passati alle selezioni svolte presso la sede di Richemont Swiss di Lucerna e organizzate dalla Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) in collaborazione con la Scuola Professionale Richemont: **Luca Poncini, Roberto Gatti** di Artebianca Sagl e **Stefano Gobbi** di LE 1955, per la categoria Panettone tradizionale; Davide Steffenini della Pasticceria Gant per la categoria Panettone al cioccolato.

Dalla Spagna concorre **Yann Duytsche** di Dolç par Yann Duytschee per la categoria panettone tradizionale e **Ton Cortes** della Cloudstreet Bakery di Barcellona e **Rafa Aguilera** della Pastisseria Cal Jan per la categoria Panettone al cioccolato.

Parlano francese i panettoni di **Thomas Teffri-Chambelland, Raphaël Jubert di Le Pain de Saint Hugon e Frank Collas di Le Four à Bois** per il panettone tradizionale e **Cédric Alibert** di Antoinette Pain et Brioche per il cioccolato che hanno superato le selezioni del Championnat de France du Panettone.

Dagli Stati Uniti d'America arriveranno a Milano in gara per il panettone tradizionale **Jaime Martines** di Cosetta's nel Minnesota e **Garri Rulli** di Emporio Rulli in California. I maestri pasticceri hanno passato le selezioni presso The Institute of Culinary Education di New York City.

Per il primo anno partecipa il Belgio con **Samuel Bellini** e la Romania con **Claudio Perrando.** Il continente africano è rappresentato dall'Algeria con **Ahmed Nezzar** della pasticceria Panettone toute l'année.

L'Asia concorrerà con il panettone dal Giappone di **Shinichiro Kojima** di Boulangerie Grand Homm.

Questa sarà anche l'occasione per presentare il Panettone Academy Award, l'unico concorso internazionale biennale esclusivamente dedicato alle scuole e accademie di tutto il mondo, finalizzato a promuovere il panettone a livello internazionale attraverso le generazioni future di cuochi e pasticceri.

«Il panettone è uno dei protagonisti emblematici della cucina del nostro Paese», afferma Maddalena Fossati, Direttore de La Cucina Italiana, «L'iniziativa ne protegge l'identità e proietta una grande tradizione nel futuro».

«Sempre attenti all'evoluzione del mercato e primi sostenitori della cultura condivisa e della valorizzazione delle tradizioni e della genuinità – Afferma Livia Chiriotti direttore di Pasticceria Internazionale – dal 2019 siamo media partner della Coppa del Mondo del Panettone, quale evento speciale nel panorama internazionale. Per tre intense giornate, il dolce lievitato per eccellenza unisce i continenti e raduna a Milano grandi professionisti da ogni dove, per una costruttiva condivisione e una armoniosa crescita, fatta di dialogo, confronto, informazione e formazione, concetti fondanti anche di "Pasticceria Internazionale».

Il progetto promosso da Associazione Maestro avrà come obiettivo principale del concorso la divulgazione della cultura gastronomica Made in Italy nel mondo, attraverso l'espressione delle generazioni future di chef e pasticceri. Per questo motivo si è pensato di valorizzare un prodotto iconico della cultura gastronomica lombarda come il panettone rivolgendosi alle scuole e alle accademie che promuovono nel mondo la cultura gastronomica e che forgiano le generazioni future dei professionisti.

LA COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE
La Coppa del Mondo del Panettone è il grande evento internazionale interamente dedicato al lievitato per eccellenza. Nasce per celebrare storia e lavorazione di un prodotto in grado di valicare i confini d'origine per imporsi sulla scena dolciaria mondiale. Patron della manifestazione è il Maestro Giuseppe Piffaretti; la prima edizione si è svolta a Lugano dall'8 al 10 novembre 2019; la seconda edizione dal 5 al 7 novembre 2021. Oltre alla competizione l'evento promuove dimostrazioni, degustazioni, visite agli espositori, laboratori, workshop per celebrare la storia e la lavorazione di un prodotto che è riuscito a valicare i confini d'origine e la stagionalità per imporsi sulla scena dolciaria mondiale.

Coppa del Mondo del Panettone è realizzata in collaborazione con l'Associazione Maestro Martino e con il contributo di Regione Lombardia e il patrocinio del Comune di Milano, Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza.
I Partner sostenitori del progetto sono: Agrimontana, Molino Dallagiovanna, Novacart, Carma Chocolate, Corman, Europa ovens, Ticino Turismo. Main Media Partner La Cucina italiana, Pasticceria Internazionale, Radio Dimensione Suono Soft.
Partner: Conpait, Confcommercio, Cast Alimenti, SMPPC, Ticino Gourmet Tour, Apei, Ial Lombardia, Pasticceria Internazionale, La Cucina Italiana, Chocolate Academy, Franciacorta, Bernardi.

Orlando Mastrillo
orlando.mastrillo@varesenews.it