

Sushi e panettone, il dolce “de Milan” conquista il mondo

Publicato: Sabato 9 Dicembre 2023



Sono due i pasticceri varesini: **Claudio Colombo** della Pasticceria Colombo di Barasso (arrivato secondo nel 2022) ed **Elena Pisoni** della Pasticceria Buosi Food Experience di Varese che parteciperanno alla **finale italiana della Coppa del Mondo del Panettone** il prossimo gennaio al Sigep il Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè di Rimini.

Il concorso internazionale da anni promuove la conoscenza del dolce lievitato milanese nei cinque continenti e **la popolarità del panettone ormai ha valicato i confini nazionali imponendosi sulle tavole di tutto il mondo**. Un recente sondaggio ha confermato che a **Londra il dolce made in Italy ha stracciato il Christmas pudding** e se vediamo in numeri degli altri paesi il panettone si conferma sempre più una superstar.

IL PANETTONE NEL SUD AMERICA

In Brasile ogni anno si consumano oltre 450 milioni di panettoni e l'abitudine ad avere in tavola il dolce lievitato ha valicato i confini delle festività natalizie e si può gustare durante tutto il periodo dell'anno. Inoltre il Brasile esporta verso il Nord America circa 10 milioni di panettoni. **Segue il Perù, che ogni anno ne produce e consuma oltre 35 milioni**. Altri grandi produttori del Sud America sono **Argentina e Uruguay** dove si apprezza maggiormente il panettone tradizionale ma anche quello al cioccolato. Il panettone si contende la tavola durante le festività natalizie con il prodotto tipico il **Bolo de Reis**, simile a quello portoghese con il quale si festeggia il 6 gennaio.

IN PANETTONE IN GIAPPONE

L'attenzione per il panettone in Giappone sta crescendo moltissimo e seppure agli inizi è in grande espansione. **Il dolce è ben noto nelle grandi aree urbane come Tokyo e Osaka**, mentre è ancora pressoché sconosciuto nelle campagne. **È un dolce legato al periodo natalizio anche se il Natale per i giapponesi è esclusivamente una festa commerciale**, senza nessun significato religioso o di festa della famiglia. Una delle difficoltà per i pasticceri giapponesi è trovare la materia prima, per esempio il cedro non è disponibile in Giappone ed è anche difficile ottenere arancia candita di buona qualità.

IL PANETTONE IN AUSTRALIA

Il panettone sta diventando molto popolare in Australia soprattutto durante il periodo natalizio. **Il panettone più venduto è quello tradizionale** con la frutta candita ma anche il panettone al cioccolato sta guadagnando popolarità. La caratteristica multiculturale dell'Australia ha permesso di accogliere favorevolmente le influenze straniere e far proprie le tradizioni di altri paesi, proprio come il panettone. Durante la recente settimana dedicata all'Italia lo scorso novembre il panettone è stato il vero protagonista.

La finale italiana di Coppa del Mondo del Panettone si svolgerà per la prima volta a Rimini il 23 e 24 gennaio. I maestri pasticceri che supereranno il parere della giuria parteciperanno alla prestigiosa finale mondiale che si svolgerà a Milano l'8, 9, 10 novembre 2024.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it