

Coppa del Mondo di Panettone 2019

Pubblicato: Lunedì 4 Novembre 2019



Una giuria di grandi nomi per la **Coppa del Mondo del Panettone 2019**, in scena a **Lugano dal 8 al 10 novembre**.

Una giuria di grandi nomi sarà chiamata a valutare i **20 finalisti in gara**. In giuria anche **Paco Torreblanca** e **Gabriel Paillason**, tra i più grandi **maestri pasticceri** a livello mondiale. Alla finalissima saranno rappresentati Svizzera, Italia, Francia, Spagna, Portogallo, Stati Uniti, Giappone e Australia.

La giuria è così composta: **Gabriel Paillason**, lo chef pasticcere più famoso di Francia e del mondo, **padre fondatore della Coupe du Monde de la Pâtisserie**; lo spagnolo **Paco Torreblanca**, considerato uno dei più importanti e innovativi pasticceri degli ultimi trent'anni; **Giambattista Montanari**, pasticcere, specializzato nei lieviti, autore del libro "pH 4.1 Scienza e Artigianalità della Pasta Lievitata", con cui nel 2016 ha ottenuto il premio come miglior libro professionale di pasticceria nel mondo; **Carlo Gronghi**, riconosciuto come uno dei maggiori esperti Italiani di scienza alimentare legata alla panificazione; **Fabrizio Galla**, pasticcere ANPI, allievo di Iginio Massari, vincitore del premio Best Chocolate Cake in the World Lyon 2007; **Marco Molinari**, allievo di grandi chef stellati come Alain Ducasse, Paul Bocuse e Gualtiero Marchesi, dal 1998 vive in Giappone dove lavora come docente universitario e insegnante di cucina e pasticceria, nel 2018 è premiato come il migliore chef e pasticcere dell'Asia; **Massimo Turuani**, presidente della Società Mastri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri SMPPC; **Piero Tenca**, fondatore e presidente nazionale dell'Association suisse des sommeliers professionnels e vicesegretario generale dell'Associazione mondiale sommelier.

La Coppa del Mondo del Panettone è un **evento unico nel panorama internazionale** con tre giornate interamente dedicate al dolce lievitato per eccellenza, per celebrare storia e lavorazione di un prodotto che è riuscito a valicare i confini d'origine e ogni collocazione stagionale per imporsi sulla scena dolciaria mondiale.

L'evento è organizzato in collaborazione con la **SMMPC** (Società Mastri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri del Canton Ticino), e si avvale di un comitato tecnico, che ha curato le preselezioni di Pistoia, Barcellona e Lugano, composto da diversi chef pasticceri: Josè Romero (Spagna), PierPaolo Magni (Italia), Angelo Musolino (Italia), Andrea Besuschio (Italia); Beniamino Bazzoli (Italia) senza dimenticare quelli di casa nostra: Gianluigi Marina, Vito e Daniel Ricigliano, Luca Danesi, Mattia Gorietti e Alain Philipona e dalla segretaria della SMPPC sig.ra Sandra Fogato.

Spiega **Giuseppe Piffaretti, ideatore dell'evento**: “Da quando ho 17 anni lavoro con il **lievito madre**, un elemento unico perché porta in sé la vita: è questa la base, l'essenza della lavorazione del panettone artigianale, la cui diffusione oggi passa per tutti i paesi del mondo. Nella mia carriera professionale ho avuto modo di confrontarmi con molti pasticceri in ogni parte del globo che nutrono un vero e proprio amore verso quello che rappresenta il panettone artigianale e la sua lavorazione, che è una vera e propria arte. Questo mi ha spinto a dare il via a un evento internazionale, per un confronto aperto su tecniche e conoscenze di un prodotto davvero unico”.

I finalisti

Svizzera: Roberto Gatti – Arte Bianca Sagl (Lugano); Bruno Buletti – B.F.B. Food F.lli Buletti (Airolo); Marzio Monaco – Dolce Monaco (Losone); Luca Poncini – Poncini Luca e Co. (Maggia).

Italia: Bruno Andreoletti – Pasticceria Andreoletti (Brescia); Ferrante Massimo – Pasticceria Ferrante (Genova); Lunardi Massimiliano – Fratelli Lunardi (Quarrata); Peruzzi Massimo – Pasticceria Peruzzi (Prato); Giovanni Ristuccia – Il Duomo di Pietrasanta (Lucca); Andrea Tedeschi – Pastry Lab (Bologna); Turdo Nicola – Panificio Picernese Ciarly (Picerno).

Spagna: Oriol Balaguer (Barcelona), Yann Duiysche – Dolç (Sant Cugat, Barcelona), Jordi Morelló (Pastisseria Takashi Ochiai, Barcelona)

Francia: Franck Collas – SAS FAB (Beaugency)

Portogallo: Marco Ferreira (Braga)

Stati Uniti: Biagio Settepani – Bruno's Restaurant (New York)

Australia: Tatiana Coluccio – Old Evropa Bakery (Melbourne)

Giappone: Katsuei Shiga – Signifiant Signifié (Tokyo)

La Coppa del Mondo del Panettone **non è solo concorso**: da non perdere sono anche **dimostrazioni, degustazioni, visite agli espositori e laboratori aperti al pubblico**.

Sito internet | Facebook | Instagram

[divisionebusiness](#)

divisionebusiness@varesenews.it

