

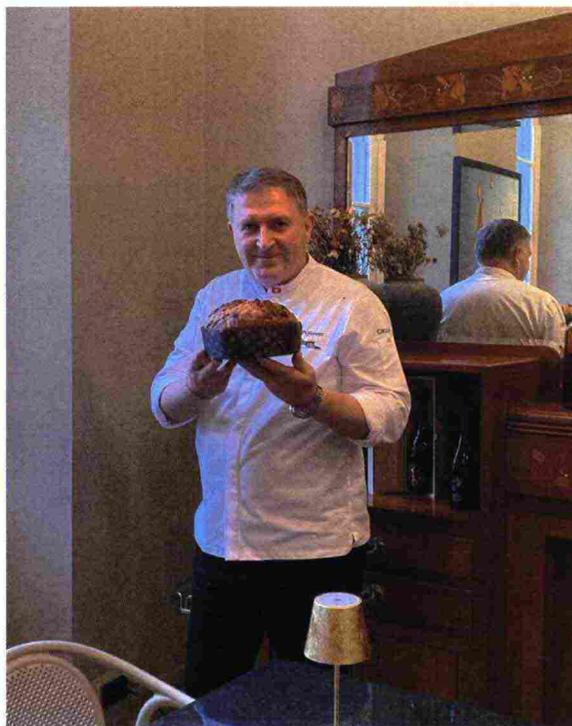
Coppa del mondo panettone 2022 a Milano?

Regione Lombardia durante la Masterclass dedicato al Panettone presso Villa Terzaghi ha invitato il Patron della Coppa del Mondo del Panettone ad organizzare la finale del prossimo anno a Milano. L'invito parte dall'assessore regionale all'Agricoltura, Rolfi, che ha ricordato come il panettone sia un'icona milanese.

A metà novembre presso Villa Terzaghi si è tenuta una giornata di grandi emozioni dedicate al Panettone. La prima masterclass condotta dal Maestro Giuseppe Piffaretti patron della Coppa del Mondo del Panettone, oltre a illustrare ad una platea di studenti e professionisti attenti la ricetta del panettone tradizionale è diventata l'occasione per l'Assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi della Regione Lombardia Fabio Rolfi accanto al sindaco di Robecco sul Naviglio Fortunata Barni di invitare pubblicamente l'ideatore della manifestazione internazionale a organizzare la finale a Milano, la città natale del prodotto lievitato più amato.

"Il panettone è una delle icone di Milano e della Lombardia. Sarebbe per noi motivo di orgoglio poter accogliere nel nostro capoluogo i più grandi maestri del mondo", ha dichiarato Fabio Rolfi. "Registrata la disponibilità dell'organizzazione, ci mettiamo subito al lavoro per trovare il luogo più idoneo per ospitare una manifestazione di tale portata. Grazie al Polo Internazionale del panettone istituito insieme all'associazione Maestro Martino abbiamo l'obiettivo di rendere centrale questo prodotto gastronomico nella formazione dei futuri chef. Ospitare la finale di coppa del mondo significherebbe porre l'attenzione mediatica e comunicativa anche sulle materie prime e sull'agricoltura, nell'ottica di rendere sempre più attrattivo il nostro territorio".

La finale della Coppa del Mondo del Panettone di quest'anno si è tenuta a Lugano e ha visto sfilare i finalisti da tutto il mondo durante la cerimonia di Premiazione domenica 7 novembre. A conquistare il titolo di miglior panettone del Mondo è stato il maestro pasticcere Salvatore Tortora (Italia), al secondo posto Fiorenzo Ascolese (Italia) e al terzo posto Massimiliano Lunardi (Italia). Un podio tutto italiano giudicato da una giuria internazionale formata da Massimo Ferrante (Italia, Presidente di Giuria vincitore della Coppa del Panettone 2019), Paco Torrelblanca (Spagna, Miglior pasticcere di Spagna), Massimo Turuani (Svizzera, Presidente SMPPC), Jimmy Griffin (Irlanda, Maestro panettiere), Fabrizio Galla (Italia, Relasi



dessert), Debora Massari (Italia, Tecnologa alimentare), Davide Malizia (Italia, Campione del Mondo Zucchero artistico), Gianbattista Montanari (Italia, Dimostratore Corman e esperto panettoni), Frank Dépéries (Francia, M.O.F. Boulanger), Bruno Buletti (Svizzera, Specialista panettone), Vittorio Santoro (Italia, Direttore Cast Alimenti), Roberto Rinaldini (Italia, Campione del mondo).

Il Maestro Piffaretti si è dimostrato entusiasta della proposta immaginando con il pubblico astante una manifestazione di grande impatto mediatico e di pubblico a livello globale che dia al Panettone il ruolo di dolce simbolo della creatività italiana e della bontà dei suoi ingredienti.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176

panificazione & pasticceria / PASTICCERIA

Le lezioni dimostrative dei Maestri che hanno partecipato sono state una immersione totale nella versatilità e ecletticità del dolce lombardo. Sul palco durante la mattinata è salito il Maestro Pasticcere dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e consulente per Molino Dallagiovanna Densi Dianin, che ha presentato la sua ricetta innovativa che ha come obiettivo quello di rendere più durevole il panettone attraverso una serie di tecniche nella produzione. Grazie alla collaborazione con l'Università degli Studi di Milano il maestro ha elaborato una ricetta per creare un prodotto più duraturo partendo dal mondo dei lieviti da cui dipende la durata del panettone. Accanto alla fase di lavorazione dell'impasto ci sono state anche delle pillole dedicate alle ultime tecnologie per facilitare il lavoro dei ristoratori e degli artigiani della pasticceria e gelateria come il sistema Cooki per la de-



finizione precisa del food cost e la formulazione dell'etichetta e il sistema di vendita Cassa in Cloud che utilizza strumenti innovativi come gli ipad per avere un controllo totale del flusso di cassa e della rendicontazione. La ricetta del panettone al cioccolato del campione del mondo di cioccolato Davide Comaschi è stata realizzata con cioccolato rigorosamente Callebaut che ha arricchito un impasto perfetto, soffice e profumato. Andrea Bistaffa, Maestro Gelatiere della Carpigiani Gelato University, ha invece illustrato la ricetta per realizzare il gelato al Panettone, un modo innovativo per rendere il famoso dolce di Natale perfetto anche nei mesi più caldi. L'evento è stato il primo realizzato in base al protocollo d'intesa firmato tra Regione Lombardia e l'Associazione Maestro Martino per valorizzare il Panettone nel mondo.