

panissimo

Schweizer Bäcker-Confisere, Branchenzeitung | Boulangers-Confiseurs suisses, journal sectoriel
Panettieri-Confettieri svizzeri, giornale settoriale | www.swissbaker.ch – panissimo@swissbaker.ch



Sandra Fogato

› Schweiz und Italien auf dem Podest
Die mit Spannung erwartete zweite Panettone-Weltmeisterschaft in Lugano war von grossen Emotionen begleitet. Luca Poncini, Panetteria-Pasticceria Poncini in Maggia TI (links im Bild), holte sich den Titel für den Schokoladen-Panettone. Beim traditionellen Panettone wurde der Italiener Salvatore Tortora als der Beste der Welt ausgezeichnet. 17

› Suisse et Italie sur le podium
Le deuxième Championnat du monde de panettone à Lugano a été accompagné d'une grande émotion. Luca Poncini (à gauche sur la photo), Panetteria-Pasticceria Poncini à Maggia (TI), a remporté le titre pour le panettone au chocolat. Dans la catégorie panettone traditionnel, celui de l'Italien Salvatore Tortora a été désigné comme le meilleur du monde. 27

› Svizzera e Italia sul podio
Luca Poncini dell'omonima Panetteria-Pasticceria di Maggia (TI) ha conquistato il titolo di Campione del Mondo 2021 per il Panettone al Cioccolato. Mentre l'italiano Salvatore Tortora è salito sul gradino più alto del podio per il Panettone tradizionale. Ricche emozioni hanno accompagnato la seconda edizione della Coppa del Mondo del Panettone a Lugano. 44–47

2° Coppa del Mondo del Panettone (CMP) a Lugano

Il miglior Panettone al cioccolato al mondo è svizzero

Luca Poncini di Maggia (TI) vince la Coppa del Mondo del Panettone 2021 a Lugano con il Panettone al cioccolato. L'Italia trionfa con Salvatore Tortora (NA) con il Panettone tradizionale.



Luca Poncini Campione del mondo 2021 per il Panettone al cioccolato.

Sandra Fogato

Luca Poncini della Panetteria-Pasticceria Poncini e Co. a Maggia è salito nuovamente sul podio ma questa volta sul gradino più alto con il Panettone al cioccolato (nel 2019 alla CMP si era classificato al terzo posto con il Panettone tradizionale). Dopo pochi istanti dall'annuncio ha detto a «panissimo»: «Sono incredulo... la mia vittoria è una bellissima sorpresa!»

«Sono incredulo... la mia vittoria è una bellissima sorpresa!»

Luca Poncini

Al secondo posto si è classificato Giuseppe Mascolo di Visciano (I) e al terzo Stefano Ferrante di Campomorrone (I). Quest'ultimo, figlio di Massimo Ferrante Campione del Mondo CMP 2019, ha dimostrato la sua abilità e passione per il dolce natalizio per eccellenza.

Panettone tradizionale

Per il Panettone tradizionale l'Italia ha battuto tutte le altre nazioni. Al primo posto si è classificato Salvatore Tortora di Casamarciano, seguito da Fiorenzo Ascolese di Salerno e Massimiliano Lunardi di Quarrata. Salvatore Tortora ha riferito a panissimo che dopo aver sentito annunciare il suo nome: «Si è fermato il cuore... perché il titolo di Campione del Mondo lo desiderano tutti i pasticceri... ci vogliono molti anni di sacrificio nel lavoro e tanti anni di studio. Io devo tutto al Maestro Iginio Massari.»

I Maestri Pasticcieri

Grandi Maestri della Pasticceria come Iginio Massari (I) e Paco Tor-

reblanca (ES) con altrettanti illustri professionisti provenienti da tutto il mondo si sono ritrovati insieme per onorare il Re dei lievitati, il Panettone. Due giurie internazionali composte da emeriti membri hanno avuto l'arduo compito di valutare i Panettoni tradizionali e i Panettoni al cioccolato (la novità di questa edizione).

Maestro del Panettone 2021

Durante la cerimonia di premiazione è stato assegnato anche il Premio «Maestro del Panettone 2021» dedicato alla memoria di Alfonso Pepe (I), che ha contribuito a creare la storia del Panettone nel mondo. Il premio è stato ritirato dal fratello Giuseppe Pepe.

Miglior presentazione video

A Gianluca Rizzo della Panetteria-Pasticceria Allegra 7 della Casa per anziani Parco San Rocco di Morbio Inferiore (TI) e a Beatrice Volta di Quarrata (I) (unica donna in competizione), è stato consegnato il premio quale miglior presentazione video. Il primo in gara per il Panettone tradizionale, la seconda per il Panettone al cioccolato.

«Mi si è fermato il cuore... perché il titolo di Campione del Mondo lo desiderano tutti i Pasticcieri...»

Salvatore Tortora

Laboratori e alta pasticceria

Grande interesse da parte del pubblico per i vari «laboratori» presentati da esperti professionisti del settore. Domenica pomeriggio si sono



Erika La Rosa

Per il Panettone al cioccolato: tutti i finalisti in gara, la giuria internazionale e Giuseppe Piffaretti (quarto da sinistra, prima fila).

Sul podio da sinistra: 2° Giuseppe Mascolo (I), 1° il ticinese Luca Poncini (CH) e 3° Stefano Ferrante (I) (figlio di Massimo Ferrante CMP 2019).

poi aperte le porte della sala teatro del Palazzo dei Congressi per ospitare il pubblico interessato alle dettagliate spiegazioni sul Panettone di Iginio Massari e della figlia Debora e per la gremita cerimonia di premiazione.

«Abbiamo ricevuto molti complimenti... per aver organizzato qualcosa di fantastico.»

Giuseppe Piffaretti

Non poteva mancare uno spazio dedicato ai bambini condotto dalla pasticciera Sonia Lizzio. Presente anche il Maestro dell'aerografia Mario Romani, accompagnato da sua figlia Chiara, che ha mostrato al pubblico abilità e varie tecniche con l'aerografo. Sara Galeazzi e Silvia Giovannini hanno avuto il gradito compito di condurre con la loro simpatia e professionalità le varie presentazioni e i video dei finalisti, dei Maestri Pasticcieri come pure le premiazioni. La Municipale di Lugano Cristina Zanini-Barzaghi ha avuto l'onore di inaugurare l'evento con il taglio del nastro.

Valide collaboratrici

Giuseppe Piffaretti, ideatore della Coppa del Mondo del Panettone, ha avuto al suo fianco valide collaboratrici. Il suo «braccio destro» Valentina Merra e la responsabile della comunicazione Erika La Rosa, hanno diretto egregiamente le tre giornate. Presenti anche i giovani della Scuola professionale IAL Lombardia, Saronno e Legnano che hanno svolto con impegno, gentilezza e professionalità i compiti a loro assegnati.

A Giuseppe Piffaretti «panissimo» ha chiesto al termine dell'evento se è soddisfatto della seconda edizione e cosa pensa dei vincitori: «Con la seconda edizione ci siamo confrontati con una struttura molto importante e abbiamo avuto un grandissimo successo. Devo dire che abbiamo ricevuto molti complimenti per essere un gruppo che ha organizzato qualcosa di fantastico. Il risultato va benissimo, la Svizzera è conosciuta per il cioccolato e ha vinto con il Panettone al Cioccolato e gli italiani hanno vinto con il Panettone tradizionale che è nato in Italia.»

Ricche emozioni

Tre giorni ricchi di emozioni hanno accompagnato la seconda edizione della Coppa del Mondo del Panet-

tone. Una vetrina importante che serve non solo per proporre i prodotti artigianali ma anche ad avvicinare il pubblico al «sapere» e all'«arte» del Re dei lievitati.

Sul prossimo numero di «panissimo» seguiranno curiosità ed aneddoti mentre sulle prossime due pagine gli scatti più significativi della Coppa del Mondo del Panettone 2021.

Sandra Fogato

Premi speciali

«**Maestro del Panettone 2021**» premio d'onore alla memoria di Alfonso Pepe (Italia).

«**Miglior presentazione video**» Gianluca Rizzo (Svizzera) e Beatrice Volta (Italia).

Galleria fotografica online
smppc.ch/galleria



Sandra Fogato

Un podio tutto italiano per il Panettone tradizionale (da sinistra):

2° Fiorenzo Ascolese, 1° Salvatore Tortora e 3° Massimiliano Lunardi.

Tradizionale o al cioccolato, il



Panettone è il Re dei lievitati!

