

pronti per il Natale 31

# SEMPRE PIÙ internazionale

*Dall'Irlanda al Brasile, passando per il Canada, la fortuna del panettone supera i confini nazionali, diventando un successo sempre più internazionale, come dimostra anche la **Coppa del Mondo del Panettone**.*

*Ecco a voi le interpretazioni dell'irlandese **Jimmy Griffin**, del franco-canadese **Anthony Daniele** e del brasiliano-nipponico **Rogerio Shimura***

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

foto Allais

## 32 pronti per il Natale



### JIMMY GRIFFIN

Dublino, Irlanda  
[jimmyg.ie](http://jimmyg.ie)

Docente di panificazione presso la **Technological University Dublin**, nel corso per studenti *undegraduate* che si preparano al diploma di laurea (*honours degree level*), è anche consulente internazionale e insegna in giro per il mondo. Autore di

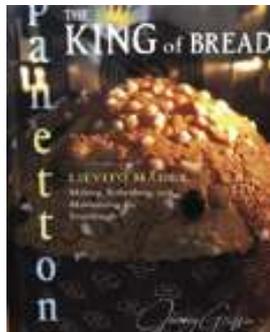
libri di panificazione e pasticceria, lo scorso anno ha dato alle stampe il volumetto intitolato "Panettone, The King of Bread".

#### Quando ha scoperto il panettone?

Nei tardi anni '90 e lo considero il prodotto più completo e delizioso che io abbia mai assaggiato: adoro la leggerezza della texture e gli aromi delicati! Ho avuto la fortuna di apprendere la lavorazione nel 2014, in occasione di un mio corso sulla panificazione irlandese presso un istituto professionale a Como, invitato da un caro amico, **Dario Bertarini**, e ho poi seguito un corso avanzato con **Ezio Marinato**. Sono poi tornato molte volte in Italia presso la splendida attività di Dario a Lambrugo, nei pressi di Como ([panificiobertarini.it](http://panificiobertarini.it)). La mia ultima visita risale al 2018 e da lui ho imparato tantissimo, prendendo appunti, dato che esiste poco materiale sull'argomento in lingua inglese. Da qui mi è venuta l'ispirazione a pubblicare un mio libro e ringrazio sia Dario che Ezio per aver condiviso con me il loro sapere.

#### Quale panettone preferisce?

Il classico è il mio preferito ed è difficile superarlo, tuttavia mi piace anche la versione al cioccolato e ho provato più ricette, sperimentando con più tipi di cioccolato e ganache. Nel 2019 ho chiuso la mia attività per concentrarmi sulla



*I nostri dolci natalizi tradizionali sono piuttosto pesanti e non sono più così diffusi fra i giovani. E così il lievitato italiano sta diventando sempre più popolare e molti irlandesi non vedono l'ora che, a Natale, arrivi la stagione del panettone!*

carriera di docente, ma all'epoca, a Natale, producevo e vendevo numerosi panettoni.

#### È un prodotto richiesto oggi in Irlanda?

Negli ultimi 10 anni la richiesta è cresciuta molto. Credo che l'opportunità di viaggiare all'estero, la diffusione dei mercatini di Natale, con vendita di specialità festive, e la popolarità dell'Italia quale destinazione di viaggio ambita dai miei connazionali abbiano facilitato la loro esposizione alle delizie del panettone! I dolci natalizi tradizionali irlandesi, come il *Christmas pudding* e la *Christmas cake*, sono piuttosto pesanti e non sono più così diffusi fra i giovani. Il risultato è che il lievitato italiano sta diventando sempre più popolare di anno in anno e molti irlandesi non vedono l'ora che, a Natale, arrivi la stagione del panettone!



### ANTHONY DANIELE

Montréal, Canada  
[vivapanettone.com](http://vivapanettone.com)

Francese di nascita, nel 2021 è diventato co-fondatore con **Éric Goeur** di **Viva Panettone**, fabbrica artigianale a Montréal che produce panettoni tutto l'anno, disponibili in tutto il Canada, con gusti declinati a seconda delle stagioni. "Per noi è un punto d'onore utilizzare ingredienti di alta qualità, dalla selezione della vaniglia alla scelta dei cioccolati, e produciamo da noi in laboratorio gli agrumi e gli altri frutti canditi che usiamo negli impasti" esordisce Anthony.

#### Quando ha scoperto il panettone?

L'ho scoperto da voi in Italia, a Torino. Quando abitavo in Francia, un mese prima dell'arrivo del Natale era usanza, nella mia famiglia, fare scorta di prodotti italiani per le feste, in modo che in tavola non mancasse niente e attendevo ogni volta con impazienza l'arrivo del panettone! Nel 2016, a 24 anni, ho realizzato il mio sogno riconvertendomi dal punto di vista professionale in Québec. Dopo alcune esperienze come panettiere, sono diventato *chef boulanger* e ho avuto l'opportunità di iniziare a produrre da me i miei primi panettoni. Da allora sono il mio pane quotidiano!

#### Come si articola la produzione?

Ne produciamo di svariati tipi, dato che lavoriamo in base ai diversi momenti dell'anno. La nostra gamma include, per esempio, versioni allo

## 34 pronti per il Natale

scioppo d'acero, alle fragole candite di nostra produzione, Inspiration Fraise (il prodotto a base di fragole in polvere e burro di cacao di Valrhona), alle mele candite, alle spezie e cioccolato biondo Dulcey, al gianduia (a base di pasta di nocciole e cioccolato gianduia di nostra produzione), al cappuccino, ai tre cioccolati... senza dimenticare il tradizionale con agrumi canditi e altri in arrivo. Non sono le idee a mancarci!

### Che diffusione ha il panettone in Canada?

Nel periodo festivo invernale è molto popolare, grazie alle forti comunità italiane presenti in città come Toronto e Montréal. Ma Viva Panettone vuole «democratizzare» il prodotto e diffonderlo fra tutti i canadesi tutto l'anno. Perché goderselo solo a Natale?

*Nel periodo invernale è molto popolare, grazie alle forti comunità italiane a Toronto e Montréal. Ma Viva Panettone vuole «democratizzare» il prodotto e diffonderlo fra i canadesi tutto l'anno*

### Panettone alla brasiliana

In base ai dati raccolti da **ABIMAPI** (Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães e Bolos Industrializados) il Brasile, con 213 milioni di abitanti, è al secondo posto dopo l'Italia in quanto a vendite annue interne. La produzione si assesta sulle 45 tonnellate all'anno, con vendite per circa 178.000.000 di euro. I consumi interni sono pari a 500 g pro capite, con esportazioni di 6 t all'anno di prodotto, verso USA, Perù, Paraguay, Uruguay e Giappone. La maggiore industria produttrice è Bauducco, con 450 milioni di pezzi destinati ai consumi interni nel 2021 e 5 milioni venduti all'estero.



### ROGERIO SHIMURA

São Paulo, Brasile  
[levainescola.com.br/aescola](http://levainescola.com.br/aescola)

Dal 2013 è proprietario della **Levain Baking School** a São Paulo, nella quale sono già transitati più di 9.000 studenti, provenienti da tutto il Brasile e anche dall'estero. Ha insegnato anche in altre scuole e, in quanto docente, ha approfondito a lungo lo studio e l'utilizzo del lievito madre. È inoltre titolare delle panetterie **Shimura Pães e Doces**.

### Quanto è diffuso il panettone e quali versioni produce?

In Brasile ogni attività artigianale di panificazione e pasticceria produce il proprio panettone, le cui vendite si impennano nel periodo natalizio. Noi offriamo versioni tradizionali, al cioccolato, all'arancia e noci, e il nostro best seller è il panettone al cioccolato e frutti di bosco.



### Coppa del Mondo del Panettone 2022

Alla finale della **Coppa del Mondo del Panettone**, presso Palazzo delle Stelline a Milano **dal 4 al 6 novembre**, sono attesi pasticceri da Italia, Francia, Spagna, Svizzera, Portogallo, Stati Uniti, Romania, Asia, Belgio, Sud America e Australia. In occasione della 3ª edizione della sfida ideata da Giuseppe Piffaretti, Angelo Musolino e Pierpaolo Magni, saranno 24 i concorrenti in gara per la categoria Panettone Tradizionale e 18 per quella riservata al Panettone al Cioccolato, giudicati rispettivamente da due distinte giurie internazionali. Le selezioni italiane sono state organizzate dal Club Italia della **Coppa del Mondo del Panettone**, presieduto da Giambattista Montanari.

Intanto prende il via anche il contest **Novacart Art Panettone Capsule Collection**, aperto a scuole d'arte e ad artisti, ai quali viene fornito un set di 3 scatole bianche su cui realizzare l'opera. I lavori saranno esposti alla finale e valutati da una giuria di professionisti. L'opera vincitrice diventerà il packaging del miglior panettone fino all'edizione successiva.

Il concorso è realizzato in collaborazione con l'**Associazione Maestro Martino**, il contributo di **Regione Lombardia** e il patrocinio di **Comune di Milano, Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza**. I partner sostenitori sono: **Agrimontana, Molino Dallagiovanna, Novacart, Carma Chocolate, Corman, Europa Ovens**. Main Media Partner **Pasticceria Internazionale**. Partner: **Conpait, Confcommercio Milano**.

[coppadelmondodelpanettone.ch](http://coppadelmondodelpanettone.ch)

