

Coppa del Mondo del Panettone

Il dolce tipico del Natale torna finalmente a casa

Sfida aperta tra maestri provenienti da tutto il mondo. Con il "Panettone sospeso" il ricavato a progetti solidali

MILANO

Poco importa se le leggende sulla nascita del panettone hanno come protagonisti Duca, nobili o pasticceri differenti. C'è una cosa che le accomuna quasi tutte: il dolce tipico del Natale è nato a Milano. E ora il capoluogo lombardo si prepara ad ospitare la finale dell'edizione 2022 della **Coppa del Mondo del Pa-**

nettone che si svolgerà nelle sale del Palazzo delle Stelline dal 4 al 6 novembre 2022. «Il panettone torna finalmente a casa. Crediamo fortemente in questo progetto che dà lustro a uno dei simboli della gastronomia lombarda», ha dichiarato l'assessore regionale all'agricoltura, Fabio Rolfi in occasione della presentazione. Saranno 24 i pasticceri in finale per la categoria "Panettone tradizionale" e 18 per la categoria "Panettone al cioccolato". A sfidarsi saranno maestri pasticceri da tutto il mondo che hanno superato le selezioni nazionali di Italia, Francia, Spagna, Svizzera, Portogallo, Stati Uniti, Romania, Asia, Belgio,



Sud America e Australia che saranno valutati da una giuria internazionale di professionisti. Tre giorni aperti al pubblico con la possibilità di incontrare Maestri Pasticceri provenienti da Europa, America, Asia, Oceania e, per la prima volta, anche dall'Africa. Il patron dell'evento, il Maestro pasticcere Giuseppe Piffaretti, non ha avuto dubbi quando un anno fa gli fu proposta Milano, «l'obiettivo del pro-

getto è celebrare il panettone partendo dalle origini. Sarà anche l'occasione per raccontare e premiare i processi rigorosi che sono alla base della creazione di un prodotto artigianale di alto livello». Spazio anche per i pasticceri junior. «La prima edizione italiana della **Coppa del Mondo del Panettone**, sarà anche l'occasione per lanciare il Panettone Academy Award, il primo contest internazionale, patrocinato dall'Associazione Maestro Martino, dedicato alle scuole di tutto il mondo per promuovere il panettone anche attraverso le generazioni future di pasticceri», spiega lo chef Carlo Cracco, presidente dell'Associazione Maestro Martino. Dolce e solidale. Sarà promossa l'iniziativa il "Panettone sospeso per i bambini di Zanzibar", con parte del ricavato che sarà donato all'associazione Sister Island per sviluppare progetti solidali.

Roberta Rampini

