



La kermesse

Il panettone artigianale si merita una coppa del mondo
La gara al Palazzo delle Stelline

di **Laura Vincenti**
a pagina 19

Che vinca il migliore

Da Milano il «panetùn» ha conquistato il mondo Il più buono sarà incoronato al Palazzo delle Stelline Cracco: «Il segreto sta nel lievito, bisogna parlargli»

«**I**l segreto del successo del panettone? La sua morbidezza e soffici-tà, l'essere un lievitato che, se fatto nel modo corretto, è davvero l'apoteosi»: così Carlo Cracco a proposito del dolce milanese che rappresenta Milano all'estero «si usa anche come regalo: un modo per celebrare un momento unico, una festa, soprattutto in casa, rappresenta la convivialità». Da dolce locale, il panetùn ha conquistato il mondo, si trova davvero ovunque: «noi lo produciamo stagionalmente, da novembre fino a San Biagio, invece all'estero funziona tutto l'anno». Però è necessario «valorizzare al massimo la sua tipicità, la sua ricetta originale. Il panettone è sacro, bisogna proteggerlo: è vero che non ha confini ma bisogna far conoscere e mantenere la tradizione». Grazie anche a una manifestazione come la finale della **Coppa del Mondo del Panettone**, che sbarca per la prima volta a Milano, a Palazzo delle Stelline, dal 4 al 6 novembre. Tra i partner dell'evento anche l'Associazione Maestro Martino, nata con lo scopo di promuovere le generazioni future di ristoratori e pasticceri italiani attraverso la formazione, di cui Cracco è

presidente «è importante fare cultura e insegnare ai ragazzi come si diventa "maestri del lievito" perché questo è uno dei segreti del dolce», assicura lo chef «promuovere attraverso i giovani la cultura dei lievitati è fondamentale: bisogna imparare a "parlare con il lievito" che va lavorato tutti i giorni». Puntare sulla qualità, sempre più ricercata anche dai clienti: «lo dimostra il fatto che le vendite dei prodotti artigianali stanno raggiungendo quelle dei prodotti industriali».

Un evento, quello in scena alle Stelline, per addetti del settore, ma anche per appassionati, che hanno così occasione trascorrere tre giorni tra assaggi, incontri, laboratori per bambini e workshop, per esempio con il maestro Iginio Massari. Dopo un anno di selezioni nazionali nei diversi paesi, per l'edizione 2022 sono arrivati in finale 24 pasticceri provenienti da Europa, Asia, America Latina e Stati Uniti ma anche Australia e,

per la prima volta, dall'Africa per la categoria panettone tradizionale e 18 per la categoria panettone al cioccolato. Insomma, sono rappresentati tutti i cinque continenti a testimoniare che il panettone è sempre più internazionale «il

più grande produttore al mondo è il Brasile, segue il Perù», racconta il maestro pasticcere Giuseppe Piffaretti, patron della manifestazione. «Comunque un business in forte crescita: il tiramisù è il dolce italiano più diffuso al

Senza confini

Il maggior produttore del dolce meneghino oggi è il Brasile. Curiosità per l'«africano»

mondo, ma subito dopo, secondo me, viene proprio il panettone, destinato a diventare ancora più popolare. Tra qualche anno sarà come la pizza», conclude Piffaretti. Ma qual è la ricetta autentica? «A base di farina, zucchero, burro, tuorli, lievito madre vivo, frutta e aromi naturali — assicura Salvatore Tortora — senza conservanti e monodigliceridi. Se scade dopo 40 giorni non è autenticamente artigianale». Tortora è il campione del mondo in carica. Milanese? No, napoletano. Il prossimo sarà decretato da una giuria di esperti domenica 6 novembre alle 17.

Laura Vincenti
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Stelline, in corso Magenta 61

● Orari: venerdì 12-18, sabato e domenica 10-19

● Ingresso 8 euro al giorno, 18 per tutte e tre le giornate

● Info <http://coppadelpanettone.ch/>

Da sapere

● La **Coppa del mondo del panettone** arriva per la prima volta a Milano dal 4 al 6 novembre

● Va in scena al Palazzo delle

Testimonial

Carlo Cracco, presidente dell'associazione Maestro Martino (foto Boiocchi/LaPresse)





Assaggi
Alcune immagini delle scorse edizioni della Coppa in Svizzera. Quella di quest'anno sarà la prima milanese. In finale, 24 maestri pasticceri da tutto il mondo

