

Ventiquattro finalisti in gara alle Stellinghe per la Coppa del Mondo dedicata al lievitato più celebre

Panettoni anche dall'Africa

Alessandro Nitini

Appena sei minuti saranno concessi alla giuria per valutare ogni esemplare in gara alla *Coppa del Mondo del Panettone*, in programma per la sua terza edizione da oggi a domenica, al Palazzo delle Stellinghe. Ventiquattro maestri pasticceri si contenderanno il titolo per la migliore versione tradizionale del dolce e 18 per il panettone al cioccolato, con undici nazioni presenti, da tutti i continenti, per la prima volta anche dall'Africa. Il tutto in un evento aperto al pubblico con eventi, presentazioni, workshop, e la possibilità di acquistare e assaggiare i panettoni "più buoni del mondo". La giuria internazionale del panettone tradizionale sarà composta da Vittorio Santoro, direttore Cast Alimenti (presidente di Giuria), Jean François Devineau, fondatore Pâtisseries dans le monde in Francia, Debora Massari, owner Iginio Massari alta pasticceria, Bruno Buletti, maestro dei lievitati in Svizzera, Jim-



my Griffin, master of baker Irlanda, Rogerio Shimura maestro panettiere e direttore della Levain Escola de Panificação Brasile, Gianbattista Montanari, presidente Club Italia CMP, Jonathan Mougel Metre, Meilleur Ouvrier de France, Marco Paolo Molinari, pastry Chef in Giappone, Salvatore Tortora, vincitore della Coppa del Mondo del Panettone 2021. La giuria internazionale del Panettone al cioccolato invece sarà composta da Iginio Massari, miglior pasticcere italiano nel mondo (presidente di giuria), François Stahl, maître chocola-

tier Svizzera, Jimmy Griffin, Irlanda Master of Baker Irlanda, Jan Pablo Colubri, Chocolatier Leiter Chocolate Academy Zurigo, Jonathan Mougel Metre, Meilleur Ouvrier de France, Bruno Buletti, maestro dei lievitati in Svizzera, Claudio Gatti, presidente Maestri del lievito madre in Italia, Gianbattista Montanari, dimostratore Corman ed esperto lievitista, Davide Comaschi, campione del mondo Chocolate Master. Apertura oggi fino alle **18.00**, domani e domenica dalle **10.00** alle **19.00**. Info su coppadelmondodelpanettone.ch.

