

Sfida all'ultima fetta di Panettone La Coppa del Mondo arriva a Milano

Il pastry chef Mascolo vincitore nella categoria "tradizionale", podio tutto italiano per la specialità "cioccolato"

MILANO

di **Roberta Rampini**

È stata una sfida all'ultima fetta la finale della **Coppa del Mondo del Panettone 2022** che ha portato sul gradino più alto del podio Giuseppe Mascolo, per la categoria Panettone tradizionale e Annibale Memmolo per la categoria panettone al cioccolato. Nella competizione che celebrava il lievitato più conosciuto al mondo con 42 pasticceri finalisti provenienti da Europa, Asia, America Latina e Stati Uniti ma anche Australia e, per la prima volta, dall'Africa, assaggio dopo assaggio è stato (ancora una volta) il panettone «made in Italy» a convincere il palato di entrambe le giurie. Due maestri pasticceri campani, Mascolo di Visciano in provincia di Napoli e Memmolo di Mirabella Eclano in provincia di Avellino, hanno confermato che il nostro paese è (ancora una volta) il più bravo nell'arte del panettone. A conquistare il secondo posto per la

A CONCOREZZO E COLOGNO

**Premiato Achille Zoia
maestro degli impasti
e titolare della
Boutique del Dolce**



**Il podio
dei vincitori: 42
i pasticceri
in sfida
provenienti
da Europa, Asia,
America Latina,
Usa, Australia
e Africa**

categoria Panettone tradizionale è stato Claudio Colombo (provincia di Varese) e al terzo posto quello di Luca Poncini (Svizzera). Podio tutto italiano per la categoria panettone al cioccolato con il secondo posto di Bruno Andreoletti di Brescia e il terzo posto Marcio Amilcar e Orelana Mencia di Gorle, Bergamo. Organizzata in collaborazione con l'Associazione Maestro Martino e con il patrocinio di Regione Lombardia, la finale si è svol-

ta per la prima volta in Italia, a Palazzo delle Stelline di Milano, patria del panettone. Sfide ma anche degustazioni e incontri con i maestri pasticceri aperti al pubblico. Il panettone al cioccolato del pasticcere bresciano Andreoletti ha conquistato anche il premio della stampa. Durante la finale è stato assegnato il Premio del Maestro del Panettone 2022 ad Achille Zoia, 86 anni, maestro degli impasti e titolare della Boutique del Dolce di

Concorezzo e Cologno Monzese. Per un indiscusso Maestro pasticcere da celebrare ci sono aspiranti pastry chef da promuovere. E così proprio nella patria del panettone è stato presentato il Panettone Academy Award, l'unico concorso internazionale biennale promosso da Associazione Maestro Martino dedicato alle scuole e accademie di tutto il mondo, finalizzato a promuovere il panettone attraverso le generazioni future.

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

