

PESCHIERA La Coppa del mondo, a Milano nel 2022, sarà in paese

Panettone e gelato, i guru della pasticceria in gara

Il maestro Massari in giuria del concorso ideato dal pasticciere Piffaretti per rilanciare il gran lievitato

●● Un appuntamento goloso e curioso, che abbina arte pasticceria con la gelateria per unire in un unico dolce il profumo del panettone e la freschezza del gelato. Domani, a Peschiera, nel cortile della caserma d'artiglieria di Porta Verona, si svolgerà la «Coppa del mondo del panettone Summer Edition», evento aperto al pubblico dalle 18 alle 23. Ingresso libero. La Coppa del mondo del panettone è un concorso internazionale che si svolge dal 2019, ideato dal maestro pa-



In gara Un panettone con il gelato

sticcere Giuseppe Piffaretti con grandi professionisti dell'alta pasticceria tra cui il maestro Iginio Massari, presidente dell'associazione Apei (Ambasciatori pasticciere dell'eccellenza italiana).

Dopo il successo dell'ultima edizione del 2022 a Milano, l'iniziativa estiva vuole continuare la promozione e la conoscenza del panettone artigianale, puntando anche a slegarlo dalla stagionalità grazie all'abbinamento con il gelato. Sarà Massari a mettere a disposizione dei concorrenti i panettoni che dovranno essere farciti con gelato, sorbetto e semifreddo e decorati all'esterno. Una giuria di prestigio, presieduta dallo stesso Massari, decreterà il

miglior abbinamento, valutando l'estetica del prodotto, la corretta temperatura di degustazione combinata con il panettone e la farcitura, la pulizia del taglio e la struttura interna, oltre che il gusto.

Gli spettatori potranno assistere ai lavori della giuria, al confronto pubblico sulla tradizione del panettone e del gelato e allo spettacolo dal vivo di sculture di ghiaccio e decorazione con la frutta, ma anche gustare il gelato dei finalisti. «È un grande onore per Peschiera ospitare un campionato mondiale», dice la sindaca Orietta Gaiulli, «è un onore e ci dice quanto internazionale sia il nostro territorio. Poi c'è Massari, personaggio che dà grande presti-

gio alla manifestazione e che non vediamo l'ora di accogliere. Con questo campionato, Peschiera diventa ponte tra Verona e il Veneto, patria del pandoro, e Milano e la Lombardia che hanno dato i natali al panettone. Mi auguro che questo evento diventi una consuetudine». Spiega l'ideatore Piffaretti: «Oltre ad organizzare il concorso, lo

scopo della concorso è anche salvaguardare l'immagine del panettone artigianale, farlo conoscere ed apprezzare. Con la versione Summer Edition vogliamo sdoganare il dolce in estate e sarebbe una fantastica opportunità per pasticciere-gelatiere che d'inverno rinunciano a produrre il gelato perché fuori stagione». ● K.F.

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

