

PESCHIERA. SABATO SUMMER EDITION NEL CORTILE DELLA CASERMA D'ARTIGLIERIA

Coppa del mondo del panettone

I pasticceri gelatieri si confronteranno con il maestro Iginio Massari. Giuria di prestigio

Il panettone anche d'estate? La voglia del dolce lievitato non finisce mai e diventa protagonista della bella stagione. Coppa del Mondo del Panettone lancia il primo concorso estivo che unisce la fragranza del panettone con la cremosità del gelato. Coppa del Mondo del Panettone Summer Edition si svolgerà sabato 17 giugno nella suggestiva cornice del Cortile della Caserma d'artiglieria di Porta Verona a Peschiera del Garda, con il patrocinio del Comune.

I pasticceri gelatieri si confronteranno con il panettone del Maestro Iginio Massari che dovrà essere farcito con gelato, sorbetto e semifreddo e decorato.

Una Giuria di prestigio composta da Luciana Poliotti, giornalista e storica del gelato, Angelo Musolino Presidente Conpait, Roberto Rinaldini Membro Relais Dessert, Emanuela Balestrino giornalista esperta in gelateria, Angelo Grasso Maestro Gelatiere Bravo S.p.a., presieduta dal Maestro Iginio Massari, Presidente APEI, decreterà il miglior abbinamento e valuterà 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. Dopo il successo dell'ultima edizione milanese e in attesa del nuovo appuntamento del 2024 Coppa del Mondo del Panettone prosegue il lavoro di promozione e conoscenza del panettone con eventi, momenti formativi e selezioni nazionali che decreteranno i finalisti del 2024.

L'evento si propone di portare l'attenzione alla destagionalizzazione del panettone, abbinandolo al dolce estivo per antonomasia, per renderlo una cremosa idea per la stagione più calda ed esaltare la tipicità di due prodotti di eccellenza della gastronomia italiana: il panettone e il gelato, nelle loro versioni più tradizionali. L'evento è gratuito ed aperto al pubblico. La serata inizierà alle ore 18 e fino alle 23 sarà possibile degustare gratuitamente il gelato, assistere ai

lavori della giuria e allo spettacolo live di sculture di ghiaccio e decorazione con la frutta. Sarà anche la perfetta occasione per poter ascoltare il Maestro Iginio Massari e gli altri giurati in un talk di confronto sulla tradizione del panettone e del gelato.

“Il prossimo 17 giugno saremo a Peschiera del Garda con la prima edizione di Panettone Summer

Edition – spiega il Maestro Giuseppe Piffaretti - Lo scopo di Coppa del Mondo del Panettone oltre ad organizzare il concorso è anche quello di contribuire a salvaguardare l'immagine del Panettone tradizionale artigianale e di farlo conoscere ed apprezzare. Un altro aspetto che ci sta molto a cuore è quello della destagionalizzazione. Organizzando la versione Summer Edition vogliamo contribuire a sdoganare il panettone anche in estate, abbinandolo al suo prodotto principe: il gelato. Sarebbe una fantastica opportunità per quei pasticceri-gelatieri che d'inverno rinunciano a produrre il gelato perché fuori stagione. La nostra politica è quella dei piccoli passi per grandi traguardi. Con la complicità di tutti ci possiamo riuscire. Non pensateci troppo e compilate il modulo di partecipazione, non ve ne pentirete. Vi aspetto a Peschiera del Garda.”

“E' un grande onore per Peschiera del Garda ospitare questo evento e lo è per tanti motivi – dichiara il Sindaco Orietta Gaiulli - Innanzitutto essere scelti come sede per un Campionato del Mondo è un riconoscimento importante, ci dice quanto internazionale sia il nostro territorio”.





Iginio Massari e Giuseppe Piffareti