

NEWS//PERSONE//EVENTI

COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE SUMMER EDITION

VINCITORI E NUMERI DELLA PRIMA EDIZIONE



Il **panettone** farcito di Giuseppe Zerbato "Il gelataio Valdagno" conquista il podio alla prima edizione della Coppa. Seguono l'oro vicentino, il secondo classificato Roberto Galligani di "Casa del gelato" (Albenga, Savona) e il terzo classificato Gabriele Fiumara di "California café" (Sant'Alessio siculo, Messina). Il miglior **panettone** decorato decretato dalla giuria popolare è stato quello di Alessandro Saccomando di "Casa Mastroianni" (Lamezia Terme). I maestri gelatieri in gara si sono confrontati con il **panettone** del maestro Iginio Massari, che hanno decorato e farcito con gelato, sorbetto e semifreddo. Durante la serata sono stati serviti oltre 180 Kg di gelato con i gusti proposti dai candidati e servite oltre 2000 coppette al numero pubblico italiano e straniero. «Il **panettone** e il gelato sono sicuramente due dei prodotti d'avanguardia del ricco patrimonio culinario italiano e non hanno eguali nel resto del mondo. Da qui nasce l'idea di realizzare un concorso estivo che unisse queste due eccellenze - spiega il Maestro Giuseppe Piffaretti - Il **panettone** si abbina molto bene a diversi gusti di gelato e di sorbetto ed è stato davvero stimolante vedere la scelta dei gelatieri in gara». L'evento si propone di portare l'attenzione alla destagionalizzazione del **panettone**, abbinandolo al dolce estivo per antonomasia.



coppadelmondodelpanettone.ch

IL PASTICCERE E GELATIERE ITALIANO

