



La selezione italiana per la Coppa del mondo dedicata al Panettone

RIMINI

Proseguono nei diversi paesi le selezioni della Coppa del Mondo del Panettone per decretare i maestri pasticceri che parteciperanno alla finale mondiale che si svolgerà a Milano dal 8 al 10 novembre 2024. Dopo le selezioni in Europa (Spagna, Portogallo, Svizzera e Francia) in Brasile e negli Stati Uniti e in attesa delle selezioni in Perù, Giappone e Australia, è la volta delle selezioni italiane, che vedranno concorrere da tutta

Italia 30 maestri pasticceri per la categoria Panettone tradizionale e 18 per la categoria Panettone al cioccolato.

La cerimonia di premiazione si svolgerà per entrambe le categorie presso la Choc Arena mercoledì 24 gennaio alle ore 11.00 alla presenza del Patron di Coppa del Mondo del Panettone Maestro Giuseppe Piffaretti.

La Coppa del Mondo del Panettone è il concorso internazionale che coinvolge pasticceri di tutti i continenti nella realizzazione della ricetta

originale del panettone artigianale milanese che prevede l'utilizzo di farina di frumento, zucchero, burro, tuorli, sale, pasta di arancia, scorza di arancia, scorza di limone, miele, vaniglia, malto-estratto di malto-farina di malto, uva sultanina, cubetti di arancia canditi e cubetti di cedro canditi.

Nato dall'idea del maestro Giuseppe Piffaretti, tra le missioni del progetto vi è infatti la valorizzazione e la conoscenza del dolce lievitato per eccellenza oltre alla destagionalizzazione del prodotto, come già accade in alcuni paesi come il Brasile e il Perù dove il panettone viene consumato tutto l'anno.

Nel 2024 il Concorso giunge alla quarta edizione.

Per la prima volta la selezione italiana si svolge a Sigep il 23 e 24 gennaio 2024.