

# Il Ticino alla Coppa del Mondo del Panettone 2024: i finalisti

Si è appena conclusa la finale svizzera presso la Chocolate Academy di Zurigo con la collaborazione di Ticino Gourmet Tour in cui sono state presentate le eccellenze enogastronomiche locali. Sul Podio Andrea Giacomini (della pasticceria Poncini Luca & Co. di Maggia - panettone tradizionale), Roberto Gatti (pasticceria Artebianca di Lugano - panettone al cioccolato); Stefano Gobbi (pasticceria Boulangerie Le 1955, Saint-Pierre-de-Clages - panettone tradizionale) e Daniel Hächler (pasticceria Bäckerei Konditorei Hächler di Seengen - panettone al cioccolato).

Grandi riconoscimenti per il Ticino: Andrea Giacomini ha convinto la giuria della selezione svizzera per la Coppa del Mondo del Panettone nella categoria panettone tradizionale e panettone al cioccolato, ma potendo partecipare solo in una categoria ha preferito quella del panettone tradizionale.

Roberto Gatti di Lugano si è aggiudicato la finale del panettone al cioccolato. Gli altri vincitori sono stati Stefano Gobbi e Daniel Hächler, che si sono così qualificati rispettivamente per la finale del panettone tradizionale e per il cioccolato.

La selezione svizzera per la Coppa del Mondo del Panettone si è svolta presso la Chocolate Academy TM di Zurigo, organizzata con la preziosa collaborazione del marchio svizzero di cioccolato



*Da sinistra: Daniela Gugliotta Bagaian (Lugano Region) e Angelo Trotta (direttore Ticino Tourism) con gli chef Andrea Levratto e Jacopo Rovetini*

Carma. Una giornata all'insegna delle eccellenze ticinesi con un viaggio virtuale dedicato ai prodotti gastronomici del Ticino, organizzata in collaborazione con Sapori Ticino e Ticino Gourmet Tour.

La giornata è proseguita con la degustazione dei panettoni in gara e con degustazione di piatti e sapori ticinesi a cura di due chef di Ticino Gourmet Tour, **Jacopo Rovetini** dell'Osteria dell'Enoteca (nuova stella Michelin in Ticino), **Andrea Levratto** del ristorante Porto Pojana Terminus e **Alessandro Boleso** del ristorante Le Relais Villa Castagnola. Gli chef hanno deliziato i palati con preparazioni

a base di prodotti del territorio, rivisitati secondo il loro stile di cucina.

Per tornare alla gara, le prestigiose giurie hanno decretato i migliori panettoni che rappresenteranno la Svizzera durante la grande finale mondiale di Coppa del Mondo del Panettone sarà a **Milano dal 8 al 10 novembre 2024**, in cui si sfideranno i migliori panettoni provenienti da tutto il Mondo.

Finalisti categoria Panettone Tradizionale: **Andrea Giacomini** e **Stefano Gobbi**. Per la categoria Panettone al Cioccolato: **Roberto Gatti** e **Daniel Hächler**.