

Il panettone di Damiano Pagani è «Mondiale»: c'è anche il dellese tra i finalisti per la Coppa

DELLO (cb4) **Damiano Pagani**, pasticcere di Dello della classe 1986, sarà uno dei finalisti che gareggeranno per la **Coppa del Mondo del Panettone** tra l'8 e il 10 novembre 2024 a Palazzo delle Stelline, a Milano.

Classificato al terzo posto al Sigep di Rimini (Salone internazionale Gelateria, Pasticceria, Panificazione artigianali, a cui si è aggiunto anche il caffè), dopo aver superato una selezione tra i pasticceri del Nord Italia e un'altra a livello nazionale, gareggerà con pasticceri da tutto il mondo tra l'8 e il 10 del prossimo novembre, a palazzo delle Stelline, a Milano.

Già vincitore nel 2021 del titolo di «**The best panettone of the world 2021**», premiato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, ha deciso di continuare a gareggiare per portare in alto il panettone di Dello: non si è accontentato del quarto posto alla Coppa del Mondo qualche anno fa, e ha puntato tutto sullo scarto



di qualche punto che l'avrebbe classificato per il bronzo. Ci ha riprovato e ha avuto la conferma: il panettone di Dello ha potenziale e a ottobre 2023 ha ottenuto l'accesso per la gara mondiale.

Le regole del gioco sono semplici: il prodotto deve essere standardizzato, creato con i prodotti forniti



dall'organizzazione, deve rispettare il peso di un chilo, con una differenza massima di venti grammi, e la consegna entro l'8 novembre. In gara ci saranno dodici nazioni, per un totale di trenta aspiranti vincitori per la categoria "panettone al cioccolato" e altri trenta per il "panettone tradizionale". L'Italia gioca in casa e porterà ben cinque panettoni,

tra cui quello firmato Pagani.

Quella che oramai si può definire una «tradizione Pagani» ha radici lontane: il padre di Damiano, **Sergio Pagani**, aprì nel 1983 un laboratorio di pasticceria a Dello, che produceva per terzi, e cinque anni più tardi decise di aggiungere un negozio per vendere direttamente al pubblico i propri prodotti.

Il figlio Damiano, dopo essersi specializzato all'istituto alberghiero Mantegna a Brescia, nel 2006 è entrato a lavorare nella pasticceria di famiglia, dove dal 2010 ha introdotto la lavorazione con il lievito madre.

Il panettone in gioco, come ha spiegato Damiano, «arriva da una vecchia ricetta trovata nel ricettario di papà, modificata e perfezionata nel tempo».

Da quella tradizione deriva un prodotto mondiale che si batterà a novembre per il podio della **Coppa del Mondo del Panettone**.



Damiano Pagani e il suo panettone

