

Feature

MILAN 



photo: Coppa del mondo del panettone text: Miki Tanaka

ART FOOD FASHION EVENT NEWS SPOT



ミラノ中が注目する味の祭典パネトーネワールドカップ



こちらは世界各国から参加したパネトーネたちのイメージ写真。写真は右からメルボルン、パリ、ニューヨーク。この大会中にはそれぞれの国のパネトーネ職人によるイメージビデオやインタビューによるプレゼンテーション、試食会も開催された。

COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE
パネトーネワールドカップ

date: 2024年11月8日~10日開催
address: Via Alessandro Manzoni, 31,
20121 Milano
price: 入場無料(10回の試食用カード5€)
<https://coppadelmondodelpanettone.ch>

01_大会に参加するパネトーネは1kg前後100g以内の誤差で仕上げる必要がある。02_切った時の気泡や生地のカメも重要。03_パネトーネ業界の重鎮たちが審査員となり、ブラインド形式で選考。04_日本から参加の安田竜美さん(右)と上原力さん(左)。日本との気候や素材の違いと闘いながらミラノの工房で大会用のパネトーネをつかった。05_世界17カ国からトラディショナル部門24人、チョコレト部門18人が参加。06_チョコレト部門一位のバスクアーレイアネッリ、二位のバスクアーレ・マリアーノ、三位のアルマンド・バスカレラ。07_こちらはトラディショナル部門一位のトン・コルテス、二位のバスクアーレ・ベッシー、三位のマウリツィオ・サリオリ。



この大会は一般にも入場無料で開放。パネトーネの10回試食付きのチケットを購入すると、ノミネートされている職人がつくったパネトーネの試食もできる。また、有名パティシエによるパネトーネにまつわるセミナーや、パネトーネをテーマとしたアート展示、子供向けのワークショップなども開催され、一般客にも人気のイベントとなっている。一般の人巻き込みでの世界大会は、パネトーネがミラノの街とやかに密接に結びついているかを物語っている。

「アスタントをしていた時期にパネトーネに出会い、料理人からパン職人に転身。日本の柑橘類を手づくりで加工しパネトーネに使っている」と語る。また鹿児島で「タックバゲリカフェ」を経営する上原力さんは「チョコレト部門で参加。「友人からイタリアの本場のパネトーネを貰ってその美味しさに衝撃を受け、イタリアから本を取り寄せ翻訳機で解読して学んだ」のだとか。

同大会には国内大会を勝ち抜いた日本からの参加組も。トラディショナル部門には東京の『ピアッティ・スズキ』の安田竜美さんが参加し、ヨーロッパ外部門の最優秀賞を受賞。「アシスタントをしていた時期にパネトーネに出会い、料理人からパン職人に転身。日本の柑橘類を手づくりで加工しパネトーネに使っている」と語る。また鹿児島で「タックバゲリカフェ」を経営する上原力さんは「チョコレト部門で参加。「友人からイタリアの本場のパネトーネを貰ってその美味しさに衝撃を受け、イタリアから本を取り寄せ翻訳機で解読して学んだ」のだとか。

ミラノの伝統菓子の大会は日本人も参加してヒートアップ
イタリアのクリスマスのお菓子といえば、パネトーネとパンドーロ。特にミラノ発祥のパネトーネは、ミラネーゼにとってこのシーズンになくはない品だ。これはレーズンやフルーツの甘露煮が入ったスポンジケーキのようなお菓子で、日本では都市部を除いてはまだ知名度は低めだが、次のスイートトレンドとして注目されつつある。
そんなパネトーネの世界一を決める「パネトーネワールドカップ」が去る11月8日〜10日にミラノで開催された。イタリアはもちろん、スペイン、フランス、スイスなどの欧州近隣国、北米、南米、そして日本など17カ国が参加し、それぞれの国の選考を勝ち抜いたパネトーネ職人が世界一を競った。トラディショナル部門では24人、チョコレト部門では18人のパネトーネ職人が参加。トラディショナル部門はスペインのトン・コルテスさん、チョコレト部門はイタリアのバスクアーレイアネッリさんがチャンピオンに輝いた。