

in violazione alle normati- ne di una vetrina, vengono ca Mirabelli.

# COPPA DEL MONDO

## Sfida tra maestri per eleggere il panettone da "World Cup"

*A Palazzo Castiglioni 42 finalisti dai 5 continenti*

**Elena Fausta Gadeschl**

«Profumato, soffice, con gli alveoli a forma di goccia e la frutta candita ben ripartita nell'impasto». Ecco l'identikit del panettone perfetto secondo il pastry chef Giuseppe Piffaretti. Sono queste le caratteristiche per poter ambire alla medaglia d'oro alla Coppa del mondo del panettone, sfida che avrà luogo dall'8 al 10 novembre a Palazzo Castiglioni.

Al dolce tipico della tradizione natalizia milanese (che secondo Piffaretti, ideatore e patron della manifestazione, dovrebbe essere mangiato tutto l'anno), sono dedicati tre giorni di eventi aperti al pubblico con presentazioni e workshop per grandi e piccoli. Operatori del settore e food lovers possono degustare - e acquistare - i 42 panettoni arrivati in finale: 24 per la categoria tradizionale e 18 quella al cioccolato, provenienti dai cinque continenti. «Sono migliaia i pasticceri che abbiamo incontrato durante le selezioni nei diversi Paesi del mondo. La finale italiana è anche l'occasione di



**IL MATCH** Il re del cioccolato Ernst Knam con l'ideatore della manifestazione Giuseppe Piffaretti. La Coppa del Mondo si tiene a Palazzo Castiglioni dall'8 al 10 novembre

connettere le culture diverse e far nascere vere e proprie collaborazioni». Un appuntamento che, giunto alla quarta edizione, è «un trionfo dell'artigianalità» e «sa raccontare la storia e la cultura di un territorio» sottolinea l'assessore all'Agricoltura lombardo Alessandro Beduschi. Iginio Massari presiede la giuria internazionale del tradizionale, Ernst Knamm del cioccolato. Partecipano, tra gli altri, Julien Alvarez, chef Ladurée di Parigi, la pasticceria che ha inventato i macaron; Markus Bohr, di Harrods, che propone una degustazione dei famosi cioccolati del grande magazzino londinese. E Juan Carlos Lopez, che dal Perù presenta l'unico bombon di ceviche premiato con la medaglia d'oro al International Chocolate Award. Per la prima volta un focus sul panettone senza glutine con France-

sco Favorito.  
● Dall'8 al 10 novembre. Corso Venezia, 47. Ingresso gratuito, card 10 degustazioni a 5 euro. Info [coppadelmondodelpanettone.com](http://coppadelmondodelpanettone.com).

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

