

SORPRESA "MONDIALE"

Alla gara dei panettoni mancano i milanesi

MASSIMO DE ANGELIS

■ Ci siamo, a Milano è tutto pronto per la finale della Coppa del mondo del panettone. L'appuntamento è in calendario proprio nella città del dolce tipico natalizio, ma tra i rappresentanti dell'Italia non c'è traccia di meneghini. La manifestazione si svolgerà in tre giorni, dall'8 al 10 novembre, all'interno di Palazzo Castiglioni, in corso Venezia, aperto al pubblico (...)

segue a pagina 37

DALL'8 AL 10 NOVEMBRE

Al mondiale dei panettoni nessun milanese

Tanti campani tra i finalisti, gli unici lombardi arrivano da Brescia e Chiavenna. «Un concorso per nuove leve»

segue dalla prima

MASSIMO DE ANGELIS

(...) per eventi, presentazioni e, ovviamente, degustazioni.

La Coppa del Mondo del Panettone nasce per celebrare storia e lavorazione di un prodotto che è stato in grado di superare i confini d'origine affermandosi nel mondo. Patron e ideatore della manifestazione è il Maestro Giuseppe Piffaretti. Le selezioni sono durate un anno, in diversi Stati d'Europa, e in finale sono arrivati 24 pasticceri per la categoria panettone tradizione e 18 per quello al cioccolato. I finalisti giungono da Europa, Asia, America latina, Stati Uniti e Australia.

Ben 12 gli Italiani che gareggeranno tra le due categorie, ma tra loro non c'è nemmeno un pasticciere di Milano, dove il panettone nasce e trova le sue origini. In entrambe le categorie (tradizionale e cioccolato) si nota la presenza di numerosi nomi provenienti dalla Campania, a partire dalla provincia di Napoli per passare a quella di Avellino, fino a Caserta e all'isola di Ischia. Non mancano partecipanti anche da altre zone del Meridione, come la Sicilia con Misterbianco (vicino Catania) e la Calabria con Lamezia Terme. Solo due le realtà provenienti dalla regione Lombardia, ovvero Pasticceria Pagani a Della (Brescia) e Roberto Moreschi di Chiavenna (Sondrio). A questo punto viene normale chiedersi il perché mancano milanesi e così abbiamo chiesto un parere in merito a Maurizio Rana della storica Pasticceria Ranieri di via Moscova, che ci ha subito confidato: «Storniamo panettoni da decen-

ni, con ormai una lunga stagionalità che parte a settembre per finire a maggio. Direi che qui a Milano il panettone è richiesto quasi tutto l'anno e quindi non siamo legati solo all'effetto Natale, come magari può accadere nel Sud



Il panettone tradizionale

Italia, dove vedono l'importanza del dolce sulla tavola proprio durante le festività di dicembre». Potrebbe anche essere che i giovani pasticceri del sud abbiano più fame di emergere, partecipando a concorsi o manifestazioni? «Assolutamente sì - risponde Rana - poiché di certo per loro è un fatto positivo mettersi in gara e in mostra, considerando che il panettone è una conquista abbastanza recente. E poi devo rivelare che ho assaggiato alcuni panettoni di artigiani campani e li ho trovati davvero buoni. Quindi si sono dati da fare, ottenendo risultati positivi». A onor del vero, bisogna dire che vari big milanesi non producono più il panettone a Milano, ma altrove. «Confermo, alcuni hanno preferito far produrre il dolce in altre aree geografiche del Nord, ma noi di Pasticceria Ranieri manteniamo sempre acceso il nostro forno qui in città. E come noi, penso, Gattullo, Martesana». «Le devo infine confessare -termina Maurizio Rana- che esistono almeno tre manifestazioni ogni anno che premiano il miglior panettone, e quindi magari qualche nome milanese un po' snobba tali kermesse, per concentrarsi nel soddisfare la clientela che cresce sempre». Per concludere, bisogna ricordare che l'ingresso all'evento è gratuito e risulta possibile acquistare la card degustazione che consente di assaggiare decine di panettoni. Ospiti speciali e presidenti di giuria Iginio Massari (Iginio Massari alta pasticceria) per il Panettone tradizionale e Ernst Knam (Pastry Chef & Maitre Chocolatier) per il panettone al cioccolato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

