

I migliori panettoni del mondo



GRANDE EVENTO FINO
A DOMENICA A PALAZZO
CASTIGLIONI CON OSPITI
MASSARI E KNAM

Chocolate Award. Un'attenzione particolare è riservata alla formazione dei giovani futuri pasticceri grazie alla partecipazione attiva degli studenti della scuola di formazione superiore di IAL Lombardia. I finalisti arrivano da Europa, Asia, America Latina e Stati Uniti ma anche Australia con la presenza di 17 nazioni dimostrando l'appealing sempre più internazionale di questo progetto. Appuntamento domani dalle **10.00** alle **18.00** e domenica dalle **10.00** alle **19.00**. Info su coppadelmondodelpanettone.com.

Alessandro Nitini

Milano celebra **Coppa del Mondo del Panettone**, evento interamente dedicato al lievito per eccellenza. Fino a domenica a Palazzo Castiglioni (corso Venezia 47) è in programma l'iniziativa aperta al pubblico con presentazioni, workshop e degustazioni dei panettoni più buoni. Una vera e propria occasione per gli addetti del settore, ma anche per i "food lovers", di vivere un'esperienza internazionale e partecipare alle presentazioni dei singoli Maestri Pasticceri. Ospiti speciali e presidenti di Giuria Iginio Massari per il **Panettone Tradizionale** e Ernst Knam

per il **Panettone** al cioccolato. Il ricco programma di incontri prevede per la prima volta un focus interamente dedicato al **panettone** senza glutine con Francesco Favorito uno dei più grandi esperti in Italia. Poi l'incontro con Julien Alvarez Chef Ladurée di Parigi la pasticceria che ha inventato i macaron. Markus Bohr Executive chef di Harrods proporrà una degustazione dei famosi cioccolati prodotti e venduti nel grande magazzino londinese. Rogerio Shimura l'iconico Maestro brasiliano presenterà un dolce tipico che si trova su tutte le tavole del Brasile per Natale, mentre Juan Carlos Lopez direttamente dal Perù presenta l'unico bombon di ceviche premiato con la medaglia d'oro al International

