

Dolci tradizioni Il segreto del panettone (forse) non abita più qui Gli spagnoli lo fanno meglio

La Coppa del mondo a Ton Cortés maestro pasticcere a Barcellona

L'Italia potrebbe perdere il primato sul **panettone**? La domanda è provocatoria, ma non priva di fondamento: il «New York Times» ha acceso i riflettori su una realtà in espansione. Il panettone, simbolo delle festività milanesi, da tempo viene prodotto in tutta la Penisola (anche al sud raggiunge livelli di eccellenza) e trionfa ben oltre i confini italiani. Non solo perché lo esportiamo. Dall'Australia al Sudamerica, pasticceri e panettieri stanno imparando a realizzare questo dolce complesso, delicato come un'opera d'arte. In alcuni casi, si parla addirittura di produzioni migliori delle nostre.

Il fascino di questo lievitato risiede nella sua difficoltà: l'equilibrio tra farina, burro, uova, canditi e uvetta è un'alchimia che richiede precisione, esperienza, un po' di magia. Nonostante la reputazione di dolce «impossibile», la domanda globale cresce a ritmo sorprendente. Solo in Brasile l'anno scorso sono stati consumati 480 milioni di panettoni, al secondo posto nel

pianeta si piazza il Perù, con circa 200 milioni di pezzi. L'Italia è terza sul podio (ne produciamo, dati 2023, circa 27 mila tonnellate). Anche nel Regno Unito il panettone è più popolare che mai: la catena Waitrose conferma un aumento delle vendite del 40% rispetto all'anno precedente, con il **panettone** che batte il tradizionale Christmas Pudding.

A Milano, nel weekend del

Uniti, Australia. Esaminati da una giuria internazionale d'élite, con nomi quali Iginio Massari (Italia), Julien Alvarez (Francia), Rogerio Shimura (Brasile) e Paco Torreblanca (Spagna), i partecipanti hanno dato vita a una competizione avvincente.

Il titolo di miglior Panettone tradizionale è andato a quello dello spagnolo Ton Cortés, mentre l'italiano Pasquale Iannelli (della Pasticceria Casa Mastroianni di Lamezia Terme) si è aggiudicato il titolo per il **Panettone** al cioccolato. La giuria ha valutato ogni dolce con attenzione, analizzando forma, profumo e sapore. Il venezuelano Alejandro Luna, chef della Sonoma Bakery di Sydney, sta sperimentando farine autoctone e noci di macadamia nell'impasto per adattare il «lievitato milanese» ai gusti locali: il panettone sta diventando una tela su cui ogni cultura può aggiungere il proprio tocco. La sfida per i pasticceri italiani non è solo preservarne le radici, ma anche non temere la concorrenza.

Roberta Schira

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sul podio Il pasticcere di origini messicane Ton Cortés ha convinto la giuria

10 novembre si è svolta la quarta edizione della Coppa del Mondo del Panettone a Palazzo Castiglioni, in corso Venezia. Ha confermato quanto questa passione globale è consolidata. Si sono sfidati 24 pasticceri per la categoria Panettone tradizionale e 18 per la categoria **Panettone** al cioccolato, provenienti da Europa, Asia, America Latina, Stati



In pillole



● La Coppa del Mondo del **Panettone** 2024 ha incoronato Ton Cortés della Sugal Bakery di Barcellona

● La Coppa nasce dall'idea di Giuseppe Piffaretti (foto), maestro pasticciere che nel 2018 ha creato il primo concorso internazionale in assoluto dedicato al lievito italiano

● In arrivo il 30 novembre un'altra kermesse sul dolce tipico: Re **Panettone** ideata da Stanislao Porzio, in scena al Parco di Novegro