

Weekend *Piaceri*

## Panettoni dal mondo e per Natale si punta su materie prime di qualità

Nel fine settimana si disputa la Coppa del mondo: giuria ai massimi livelli per valutare i finalisti e possibilità di dieci degustazioni per il pubblico. E guardando alle feste la tendenza dei lievitati è una creatività più sobria con meno farciture estreme

di JACOPO FONTANETO

**M**ilano si sfida a colpi di panettone. E se è vero che negli ultimi anni il moltiplicatore di concorsi dedicati al lievitato italiano per eccellenza ha lavorato a dismisura (negli ultimi anni se ne sono contati almeno una ventina in tutta Italia), è incontestabile che la Coppa del mondo del Panettone di Milano ha un peso specifico non indifferente. Vuoi per la città di primogenitura, vuoi per una giuria ai massimi livelli (con anche pasticceri ed esperti internazionali) che si sdoppia in due sezioni: quella del panettone al cioccolato presieduta da Ernst Knam e quella dedicata alla versione tradizionale del dolce milanese per eccellenza, con Iginio Massari a governare i lavori di valutazione. Anche il pubblico può assaggiare, acquistando una card (cinque euro) che dà diritto a ben dieci degustazioni.

Si svolge tutto in tre giorni, da domani a domenica, nella cornice di Palazzo Castiglioni, con anche appuntamenti collaterali come il focus dedicato al panettone senza glutine con Francesco Favorito. I 24 finalisti in arrivo a Mi-



### ▲ La competizione

A Palazzo Castiglioni da venerdì a domenica si tiene la Coppa del mondo del Panettone di Milano

lano dopo aver superato le rispettive selezioni nazionali provengono da Europa, Asia, America Latina, Stati Uniti e Australia.

Intanto, iniziano a delinearsi le tendenze in vista del Natale, comprese quelle dei cuochi milanesi. Creatività più sobria di un tempo: punta su materie prime buone e non più su farciture estreme. Tra le anteprime più interessanti c'è il panettone di Emin Haziri (Proccaccini), al suo primo Natale meneghino: fedele alla tradizione, senza glasse, ma con un tocco di miele e vaniglia. Tra i panettoni di Beniamino Passanante (Acanto), c'è invece una versione con i marron glaces. Due lievitati particolari per lo chef Daniel Canzian: «Il primo è con la pasta di arance arrosto, il secondo è ripieno con le albicocche morbide». Bello e (doppiamente buono) il panettone solidale di Fondazione Veronesi in una confezione azzurra in metallo: sostiene la ricerca nel campo dell'oncologia pediatrica. Solidale (e valido) anche il panettone Amolavita OdV che offre supporto ai malati oncologici e caregiver.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

