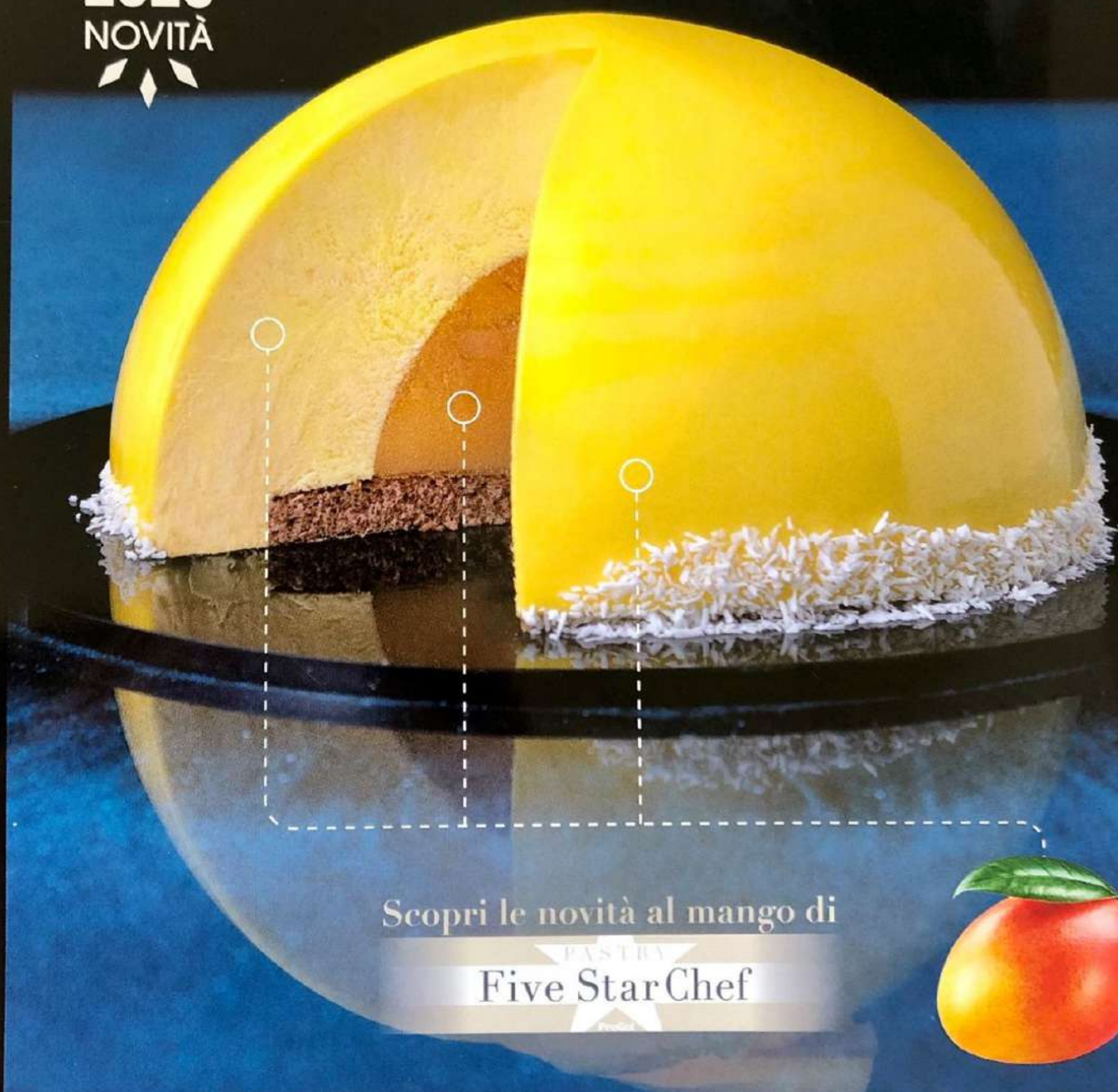


#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

2020
NOVITÀ

VAI A PAG. 117



Scopri le novità al mango di

PASTRY
Five Star Chef



gennaio 2020 | n° 315 | Anno 43



GRANDI LIEVITATI INTERNAZIONALI

A Lugano la prima edizione della **Coppa del Mondo del Panettone**, vinta dal ligure **Massimo Ferrante**



Dall'8 al 10 novembre il Centro Esposizioni di Lugano, Svizzera, ha ospitato la 1ª edizione della **Coppa del Mondo del Panettone**, un evento ideato dal pasticciere **Giuseppe Piffaretti** (per gli amici Piff) e patrocinato da **SMPPC**, Società Mastri Panettieri Pasticceri Confettieri del Canton Ticino, che ne ha curato l'organizzazione.

Tre giornate intense che hanno permesso al pubblico di conoscere da vicino i finalisti attraverso presentazioni e degustazioni dei loro panettoni, oltre a scoprire i segreti della pasticceria nei laboratori e workshop tenuti da esperti, fra i quali Oriol Balaguer, Pierpaolo Magni, Andrea Besuschio, Beniamino Bazzoli e Giambattista Montanari. Quest'ultimo ha dato il proprio contributo anche come membro della giuria, composta da Paco Torreblanca, Fabrizio Galla, Marco Molinari, Massimo Turuani, Carlo Gronchi, Piero Tenca e Franck Déperiers, che hanno avuto il compito di valutare i 20 panettoni finalisti. Tutti di tipo tradizionale, sono arrivati non solo da Italia e Svizzera, ma anche da Spagna, con **Yann Duytsche**, **Jordi Morello** e **Oriol Balaguer**; Portogallo con **Marco Ferreira**; Francia con **Franck Collas**; Stati Uniti con **Biagio Settepani**; Giappone con **Shiga Katsuei**, e Australia, con **Tatiana Coluccio**. A curare le preselezioni svoltesi a Pistoia, Barcellona e Lugano è intervenuto, invece, un comitato tecnico composto da **Josè Romero** per la Spagna, **Magni**, **Angelo Musolino**, **Besuschio** e **Bazzoli** per l'Italia, **Gianluigi Marina**, **Vito** e **Daniel Ricigliano**, **Luca Danesi**, **Mattia Goriotti** e **Alain Philipona** per la Svizzera, e **Sandra Fogato** della segreteria SMPPC.

Il giorno clou della manifestazione è stato quello conclusivo che, tra i vari momenti del programma, ha visto salire sul palco due professionisti che rappresentano vere e proprie pietre miliari della pasticceria: **Gabriel Paillason**, fondatore della Coupe du Monde de la Pâtisserie di Lione, nonché presidente di giuria della Coppa del Mondo del Panettone 2019, e **Iginio Massari** che, al termine del suo intervento in cui ha ripercorso le tappe più salienti della sua vita professionale, ma anche la storia del panettone, ha ricevuto un premio d'onore come Maestro del Panettone 2019. Subito dopo è avvenuta la proclamazione dei vincitori: dal primo al terzo classificato, **Massimo Ferrante** di Campomorone, Ge; **Marzio Monaco** di Losone, Svizzera, e **Luca Poncini** di Maggia, Svizzera. A **Katsuei Shiga** e **Bruno Buletti** di Airolo, Svizzera, è stato assegnato un premio per la migliore presentazione al pubblico (videoclip), mentre la studentessa **Eleonora Nardi** si è aggiudicata il primo posto al concorso riservato ai giovani apprendisti della scuola di Trevano, sempre in Svizzera.

Potete scoprire dettagli ed anticipazioni sulla 2ª edizione leggendo le parole dello stesso ideatore, "Piff" Piffaretti, nell'intervista rilasciata a noi di "Pasticceria Internazionale", intervenuti in qualità di media partner.





Giuseppe Piffaretti, ideatore del concorso, insieme a Paillasson.



Da dove nasce l'idea di organizzare un concorso di respiro mondiale sul panettone?

Da molto lontano: 5 anni fa fui chiamato dalla scuola di pasticceria di Barcellona EPGB, per dare il mio contributo allo sviluppo del panettone in Spagna. Con grande stupore trovai persone molto competenti e interessate, ma soprattutto con una grande voglia di crescere. Capii subito che fosse necessario creare nuove occasioni di confronto. Dopo un paio di mesi fui contattato da José Romero, il referente per la scuola in tema di grandi lievitati e profondo conoscitore della materia, che mi disse che a novembre si sarebbe tenuto il primo concorso del panettone artigianale spagnolo, chiedendomi di essere il presidente di giuria. Ormai il concorso si tiene da 4 anni, ma fu solo quando organizzammo la 3ª edizione che mi venne l'idea di estenderlo e di pensare in modo più internazionale. Non solo: quando ha preso le mosse la Coppa del Mondo del Panettone ancora non si parlava tanto di concorsi intorno al mondo del panettone, cosa che invece nell'ultimo anno pare sia diventata di moda.

E perché a Lugano?

Sono molte le ragioni. La prima è di carattere storico: qui il panettone si produce da oltre un secolo: la vicinanza geografica con la città di Milano vi ha portato il dolce tradizionale meneghino, facendo sì che via via entrasse nelle consuetudini, tanto che oggi si produce durante tutto il corso dell'anno, non solo nel periodo natalizio. Altro fattore è la vocazione che la città ha sviluppato, negli ultimi anni, quale polo enogastronomico internazionale.

Quali difficoltà si incontrano nell'organizzare per la prima volta un concorso di questo tipo?

Riprendo le parole di Massari, che durante il suo intervento, di fronte alla sala gremita, ha sottolineato che ci voleva un pazzo per mettere insieme un evento del genere e a bocce ferme,

concordo con lui! Le difficoltà sono state prima di tutto di carattere finanziario: gli unici sponsor che siamo riusciti a trovare inizialmente erano di carattere locale e li ringraziamo di cuore, perché senza di loro questo evento non si sarebbe potuto svolgere. Altro fattore è la credibilità: all'inizio è stato difficile ottenerla, mentre, quando tutti hanno potuto vedere l'alto livello professionale e la grande quantità di persone accorse, qualcosa è cambiato. Apprezzato è stato poi il concorso, diviso su due giorni per un totale di 20 prodotti: il panettone è un prodotto prezioso e va rispettato. Non solo: abbiamo voluto costruire un grande evento intorno, con selezioni, ospiti, incontri, workshop, degustazioni e laboratori, celebrando così il lievitato in tutte le sue sfumature. Per far tutto questo ringrazio il team, tutto al femminile, che mi ha affiancato. Posso dire di essere beato tra le donne!

Quali sono stati i criteri di valutazione da parte della giuria?

Abbiamo creato un documento ad hoc diviso in 10 punti: un testo al quale abbiamo lavorato mol-

to, frutto delle nostre esperienze. I giurati hanno ricevuto un dossier con una serie di indicazioni e di aggettivi che potessero descrivere in maniera il più possibile veritiera tutti gli aspetti necessari per una corretta valutazione. Si parte da alcuni punti tecnici, come aspetto e struttura, mentre ad altri, come profumo e gusto, viene assegnato un punteggio più importante.

Quale è il tuo giudizio sui prodotti presentati?

Molto positivo, se pensiamo che si poteva passare dal terzo al sesto posto in una manciata di punti. Il livello è stato molto alto, anche se oggettivamente alcuni concorrenti stranieri, che non possono vantare la tradizione di Italia e Svizzera Italiana, devono ancora crescere.

A quando la seconda edizione?

Siamo già al lavoro per la seconda edizione! Posso anticipare che la selezione sarà aperta a 24 partecipanti e che ci saranno molte novità, ma al momento rimane tutto top secret.

www.coppadelmondodelpanettone.ch

Rossella Contato
Foto Opificio42



Foto di gruppo con tutti i concorrenti insieme ai membri della giuria, del comitato tecnico e a Iginio Massari. In apertura, Gabriel Paillasson con i tre vincitori della Coppa del Mondo del Panettone. Da sinistra Luca Poncini (3° posto), Massimo Ferrante (1°) e Marzio Monaco (2°).