



La Repubblica

12 febbraio 2021

la Repubblica

la Repubblica

Coppa del Mondo del Panettone, scelti i sei vincitori italiani. E la Lombardia lo candida come patrimonio dell'umanità Unesco

Natale non basta. Se il panettone è già da tempo un dolce per tutte le stagioni, la novità è quella che lo vede protagonista sempre più spesso di gare e concorsi anche a carattere internazionale. Come quello che si è svolto oggi a Milano, per esempio. Per l'esattezza, si trattava della finale italiana della Coppa del Mondo del Panettone, manifestazione che conclude le selezioni nazionali, svoltesi tra il 2020 e gennaio 2021 in tre tappe: al Sud, al Centro e al Nord Italia. La tappa del Nord è stata ospitata a Villa Terzaghi, nuova sede dell'Associazione Maestro Martino, presieduta da Carlo Cracco.



© Fotogramma/la Repubblica

Diverse decine i concorrenti italiani di partenza, solo 32 quelli che si sono sfidati oggi. Sei i vincitori, decretati, dopo ore di assaggi, da una giuria di giornalisti e una "tecnica", presieduta dal fuoriclasse Iginio Arias e composta da altri nomi eccellenti della pasticceria. Ma la vera curiosità è che la Coppa è una manifestazione ideata e organizzata dalla Svizzera, che ha invitato altri quattro Paesi, cioè Spagna, Francia, Stati Uniti e, per fortuna, Italia, a partecipare alla sfida basata sulla realizzazione di uno dei pochi prodotti di pasticceria made in Italy di fama mondiale. Il tiramisù è famoso, però non contiamo, chiunque può farlo in casa: qui si parla di un dolce di lavorazione complessa e difficile, che richiede macchinari adatti, ingredienti eccellenti, dosi esatte e soprattutto una grande maestria da parte dell'artigiano. La sfida arriverà a conclusione il prossimo autunno a Lugano, dove si affronteranno i campioni italiani e quelli degli altri quattro Paesi in gara. Il concorso internazionale si tiene a cadenza biennale.



La Repubblica

12 febbraio 2021

la Repubblica

Gara in arrivo, gara in partenza: iniziano l'11 marzo le selezioni per il Panettone World Championship, organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre. La finale sarà a Milano il 24 ottobre, nell'ambito di Host (fiera internazionale dell'accoglienza e della ristorazione). Subito dopo, tocca ai dolci pasquali: già si prospettano sfide tra colomba e pastiera, come quella organizzata da Stanislao Porzio, inventore di Re Panettone, che è stato il primo concorso dedicato al dolce di Milano. O meglio, al dolce internazionale.

E per il panettone non finisce qui: Regione Lombardia lo candiderà come Patrimonio immateriale dell'umanità Unesco, come ha annunciato Fabio Rolfi, assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi della Regione Lombardia spiegando: "Il panettone è cultura e tradizione, ma anche economia. Crediamo che l'arte artigianale con cui viene realizzato meriti un riconoscimento mondiale".



Exclusive Sponsor



Sponsor Tecnico

