

Coppa del Mondo del panettone a Lugano: in gara 8 nazioni

LUGANO, 14 ottobre 2019-Dal 8 al 10 novembre i riflettori sono puntati sul panettone: a Lugano si tiene la Coppa del Mondo del Panettone 2019 (CMP), un evento unico nel panorama internazionale con tre giornate interamente dedicate al dolce lievitato per eccellenza, per celebrare storia e lavorazione di un prodotto che è riuscito a valicare i confini d'origine e ogni collocazione stagionale per imporsi sulla scena dolciaria mondiale. **Il cuore dell'evento è il concorso:** alla finalissima di novembre, il Centro esposizioni di Lugano sarà il palcoscenico dove si sfideranno i super finalisti selezionati durante le preselezioni di Barcellona, Pistoia e Lugano. Le nazioni sfidanti sono Svizzera, Italia, Francia, Spagna, Portogallo, Australia, Giappone e Stati Uniti, a testimonianza della portata internazionale dell'evento.

I concorrenti dovranno presentare alla giuria sei pezzi da 1 kg di panettone tradizionale, realizzati con pasta madre naturale, doppia fermentazione naturale e forma alta. Spiega il Maestro pasticciere Giuseppe Piffaretti, cultore del lievito madre e tra le menti ideatrici dell'evento: "L'obiettivo di questo progetto non è solo celebrare un prodotto che, a partire dalle sue origini, è riuscito a superare confini e stagioni per imporsi sulla scena internazionale, ma è soprattutto l'occasione per raccontare e premiare i processi rigorosi che sono alla base della creazione di un prodotto



FINALISTI

Svizzera: Roberto Gatti – Arte Bianca Sagl (Lugano); Bruno Buletti – B.F.B. Food F.lli Buletti (Airolo); Marzio Monaco – Dolce Monaco (Losone); Luca Poncini – Poncini Luca e Co. (Maggia).

Italia: Bruno Andreoletti – Pasticceria Andreoletti (Brescia); Ferrante Massimo – Pasticceria Ferrante (Genova); Lunardi Massimiliano – Fratelli Lunardi (Quarrata); Peruzzi Massimo – Pasticceria Peruzzi (Prato); Giovanni Ristuccia – Il Duomo di Pietrasanta (Lucca); Andrea Tedeschi – Pastry Lab (Bologna); Turdo Nicola – Panificio Picernese Ciarly (Picerno).

Spagna: Oriol Balaguer (Barcelona), Yann Duiytsche – Dolç (Sant Cugat, Barcelona), Jordi Morelló (Pastisseria Takashi Ochiai, Barcelona)

Francia: Franck Collas – SAS FAB (Beagency)

Portogallo: Marco Ferreira (Braga)

Stati Uniti: Biagio Settepani – Bruno's Restaurant (New York)

Australia: Tatiana Coluccio – Old Evropa Bakery (Melbourne)

Giappone: Katsuei Shiga – Signifiant Signifié (Tokyo)

La Coppa del Mondo del Panettone però non è solo concorso: da non perdere sono anche dimostrazioni, degustazioni, visite agli espositori e laboratori aperti al pubblico. L'evento, che nasce dalla collaborazione con la Società dei maestri Pasticceri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC), ha l'obiettivo di diffondere la cultura del panettone artigianale, oggi più che mai dolce preparato e apprezzato in tutto il mondo. L'evento della CMP di Lugano è solo il primo passo di un appuntamento di ampio respiro che non mancherà di sorprendere. Tutti i dettagli sono sul sito web coppadelmondodelpanettone.ch.