
Coppa del mondo del Panettone a Milano, a novembre la sfida per la finale

Categorie: Agricoltura, Articoli con video

La Coppa del Mondo del Panettone ritorna a **Milano**, dal 4 al 6 novembre, al [Palazzo delle Stelline](#). Il grande evento interamente dedicato al lievitato per eccellenza è giunto alla terza edizione.

Nato per celebrare la storia e la lavorazione di un prodotto in grado di valicare i confini d'origine per imporsi sulla scena dolciaria mondiale. I tre giorni offriranno al pubblico fra eventi, presentazioni e workshop, con la possibilità di acquistare e assaggiare i panettoni più buoni del mondo.

Alla presentazione in Regione sono intervenuti l'assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi, [Fabio Rolfi](#), il presidente e fondatore dell'[Associazione Maestro Martino](#), **Carlo Cracco**, e [Giuseppe Piffaretti](#), l'organizzatore della manifestazione.

“Un grande evento – ha detto Rolfi – per conoscere la storia, vedere i laboratori, degustare il prodotto e apprezzarlo. L'auspicio è che questa manifestazione resti a Milano, dove il panettone è nato e dove si è sviluppata la sua tradizione. A Milano potrà contaminarsi con le esperienze dei partecipanti in arrivo da tutto il mondo”.

Undici le nazioni presenti, da tutti i continenti, e per la prima volta dall'Africa; 24 i finalisti per la sezione del prodotto tradizionale e 18 per il panettone al cioccolato. Sei minuti il tempo massimo per esprimere il giudizio su ogni 'esemplare' in gara.

Una vera e propria occasione per gli addetti del settore, ma anche per i 'food lovers', di vivere un'esperienza internazionale e partecipare alle presentazioni dei singoli Maestri Pasticceri.

Spazio anche alla solidarietà: con l'acquisto di un panettone 'sospeso' potrà essere sostenuta la costruzione di una scuola elementare a Zanzibar, grazie a '[Sister Island](#)' (iniziativa di **Francesca Micheli**, che dal mondo della moda e della comunicazione è arrivata a Zanzibar con un progetto educativo tutto dedicato ai bambini).

Divulgazione Made in Italy obiettivo Coppa del Mondo del Panettone

“Il panettone è nato qui, a Milano – ha ricordato lo chef **Carlo Cracco** – e tocca a noi renderlo sempre più importante, anche attraverso leggi e norme che possano proteggerlo e valorizzarlo. È

una ricetta senza confini, per noi stagionale, ma altrove disponibile tutto l'anno. L'associazione Maestro Martino sta lavorando per promuovere la qualità, che il consumatore sta dimostrando di premiare sempre di più. Obiettivo principale del concorso la divulgazione della [cultura gastronomica](#) Made in Italy nel mondo, attraverso l'espressione delle generazioni future di chef e pasticceri”.

“Aroma e sapore sono gli elementi essenziali della valutazione – ha spiegato Piffaretti – delle due distinte giurie chiamate a esprimere la propria scelta; nel caso del prodotto tradizionale con le 24 valutazioni divise su due giornate, il sabato e la domenica”. Anche il peso conterà: ogni pezzo dovrà essere tra i 970 e 1030 grammi”.

Con il biglietto di ingresso il pubblico potrà partecipare alle degustazioni, seguire i laboratori, assistere in diretta alla votazione della giuria, e acquistare i prodotti negli stand. Un'area sarà poi dedicata ai laboratori per i bambini che potranno decorare con lo zucchero un piccolo panettone.

Informazioni su www.coppadelmondodelpanettone.ch