Coppa del Mondo del Panettone 2024, un dolce tra artigianalità e storia

Categorie: Agricoltura, sovranità alimentare e foreste, Articoli con video

Tutto pronto, a Milano, per la finalissima della **Coppa del Mondo del** Panettone **2024**, il grande evento interamente dedicato al lievitato per eccellenza che torna nella sua patria.

Dall'8 al 10 novembre 2024, a Palazzo Castiglioni a Milano, tre giorni aperti al pubblico fra eventi, presentazioni e workshop, con la possibilità di degustare i panettoni più buoni del mondo.

Beduschi: Coppa del Mondo Panettone 2024 trionfo dell'artigianalità

"La Coppa del Mondo del Panettone – sottolinea l'assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste della Regione Lombardia, Alessandro Beduschi – è un trionfo dell'artigianalità, un appuntamento che celebra una delle nostre tradizioni più autentiche, legata a un dolce che sa raccontare la storia e la cultura di un territorio. Questo evento rappresenta l'eccellenza italiana e richiama maestri pasticceri da tutto il mondo, che con passione e competenza rendono onore a un prodotto che è simbolo delle nostre radici". "Sostenere iniziative come questa – continua – significa promuovere non solo il nostro patrimonio gastronomico, ma anche quel saper fare che rende unica la Lombardia, punto di riferimento per la qualità e la creatività. È un invito a riscoprire il valore di tradizioni che si tramandano e che, con l'innovazione e la dedizione dei nostri artigiani, continuano a regalare emozioni in tutto il mondo".

La Coppa del Mondo del Panettone

La Coppa del Mondo del Panettone nasce per celebrare storia e lavorazione di un prodotto in grado di valicare i confini d'origine per imporsi sulla scena dolciaria mondiale. Patron e ideatore della manifestazione è il **Maestro Giuseppe Piffaretti**. La prima edizione si è svolta a Lugano nel novembre 2019, la seconda nel novembre 2021, la terza a Milano nel novembre 2022.

"Siamo giunti alla quarta edizione di Coppa del Mondo del Panettone – spiega **Giuseppe Piffaretti** – dopo aver incontrato migliaia i pasticceri nelle selezioni nei diversi Paesi. Il prodotto artigianale ha superato, come indotto, i numeri della grande distribuzione. Il nostro scopo è diffondere il Made in Italy, portando in giro per il mondo il vero panettone artigianale milanese protagonista di un successo planetario, ma che deve essere protetto per non snaturarne l'identità".

Alla Coppa del Mondo del Panettone 2024 opportunità per il pubblico

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. L'ingresso è gratuito. È anche possibile acquistare la card degustazione che consente di assaggiare decine di panettoni. Ospiti speciali e presidenti di giuria **Iginio Massari** (Iginio Massari alta pasticceria) per il Panettone tradizionale e **Ernst Knam** (Pastry Chef & Maître Chocolatier) per il Panettone al cioccolato.

Il programma degli incontri

Il programma di incontri prevede, per la prima volta, un focus interamente dedicato al panettone

senza glutine con **Francesco Favorito**. Poi, l'incontro con **Julien Alvarez**, Chef Ladurée di Parigi, la pasticceria che ha inventato i macaron. **Markus Bohr**, executive chef di Harrods, proporrà una degustazione dei famosi cioccolati prodotti e venduti nel grande magazzino londinese. **Rogerio Shimura**, iconico Maestro brasiliano, presenterà un dolce tipico che si trova su tutte le tavole del Brasile per Natale, mentre **Juan Carlos Lopez**, dal Perù, presenta l'unico bombon di ceviche premiato con la medaglia d'oro all'International Chocolate Award.

Attenzione ai giovani e alla formazione

Un'attenzione particolare è riservata alla formazione dei giovani futuri pasticceri grazie alla partecipazione attiva degli studenti della scuola di formazione superiore di **IAL Lombardia**. Appuntamento con i campioni della **Summer Edition** che, nelle due edizioni del 2023 e 2024, per la prima volta ha unito la dolcezza del panettone con la cremosità del gelato. Grazie alla collaborazione di Coppa del Mondo del Panettone con **Italian Open Water Tour** il dolce è stato protagonista delle spiagge italiane che hanno ospitato le tappe della gara dilettantistica in acque libere. Durante l'evento si svolgerà la premiazione dei trittici del nord e dei Carruggi, sabato 9 novembre, alle ore 17.

I 24 finalisti

Dopo un anno di selezioni nazionali nei diversi stati, per l'edizione 2024 sono arrivati in finale 24 pasticceri per la categoria Panettone tradizionale e 18 per la categoria Panettone al cioccolato. I finalisti arrivano da Europa, Asia, America Latina e Stati Uniti ma anche Australia con la presenza di 17 nazioni. A dimostrazione dell'appeal sempre più internazionale di questo progetto.

L'Italia nella Coppa Panettone tradizionale

L'Italia è rappresentata per la categoria Panettone tradizionale: Pompilio Giardino, Panificio Pompilio, Adriano Irpino (AV); Pesce Pasquale, Pasticceria Pesce 1896, Avella (AV); Damiano Pagani, Pasticceria Pagani, Dello (BS); Musumeci Antonino, Pasticceria Musumeci, Misterbianco (CT); Lastra Francesco, Pasticceria Nunzio La Monica, Castellammare di Stabia (NA); Maurizio Sarioli, Forneria Il Pane di Brescia, vincitore di 'Panettone senza confini 2023'.

Italia in gara per Panettone al cioccolato

Per la categoria Panettone al cioccolato: Armando Pascarella, Pasticceria Armando Pascarella, San Felice a Cancello (CE); Alessandro Slama, Dar Slama, Ischia (NA); Pasquale Marigliano, Pasticceria Marigliano, Nola (NA); Michele Somma, Pasticceria La Delizia, Santa Maria la Carità (NA); Pasquale Iannelli, Casa Mastroianni, Lamezia Terme (CZ), Roberto Moreschi, Roberto Pastry & Bakery, Chiavenna (SO).

Dove e quando

Palazzo Castiglioni, corso Venezia, 47 – Milano. Orari: venerdì 8 novembre 14-18-30, sabato 9 novembre 10-18 e domenica 10 novembre 10-19. Info: coppadelmondodelpanettone.com.