

Al via la Coppa del Mondo del Panettone

Pubblicato: Giovedì 7 Novembre 2019



Da venerdì 8 a domenica 10 novembre, al Centro Esposizioni di Lugano, arriva la **Coppa del Mondo del Panettone**, il più grande evento dedicato al dolce lievitato per eccellenza. Tra gli ospiti speciali Iginio Massari, Gabriel Paillason, Paco Torreblanca, Pierpaolo Magni, Andrea Besuschio e molti altri.

Una **tre giorni con 42 eventi tra workshop, incontri, degustazioni e una trentina di espositori**. **Venti finalisti** provenienti **da tutto il mondo** si sfideranno per conquistare il **Trofeo Miglior Panettone CMP 2019**, valutati da una giuria di grandi nomi nel panorama mondiale della pasticceria.

Venerdì 8 novembre alle ore 13.30 ci sarà il **taglio del nastro**. Tantissimi gli appuntamenti in programma: ogni mezz'ora, per tutta la durata della manifestazione, ci saranno **workshop e incontri sul Palco Centrale**, nella zona principale della manifestazione, con un susseguirsi continuo di **dimostrazioni, degustazioni, incontri con i finalisti** che presenteranno personalmente le proprie creazioni con tanto di degustazione al pubblico. **Il programma è consultabile online: Programma Coppa del Mondo del Panettone.**

Un grande evento che nasce per celebrare storia e lavorazione di un prodotto in grado di valicare i confini d'origine per imporsi sulla scena dolciaria mondiale. E anche di più, perché **nel panorama dei numerosi eventi incentrati sul panettone, quello di Lugano è in assoluto il più articolato**, con una grandissima varietà di attività e iniziative correlate.

Il concorso internazionale vedrà **venti finalisti in gara**, provenienti **da otto nazioni** (Svizzera, Italia, Portogallo, Giappone, Francia, Spagna, Stati Uniti, Australia) e **giudicati da grandi nomi nel panorama della pasticceria internazionale**, come **Gabriel Paillason, Paco Torreblanca, Giambattista Montanari, Carlo Gronghi, Fabrizio Galla, Marco Molinari, Massimo Turuani e Piero Tenca.**

Il pubblico potrà seguire in diretta una parte del concorso internazionale: sabato dalle 10.00 alle 12.00 e domenica dalle 10.00 alle 10.30 sarà possibile infatti assistere al lavoro dei giudici direttamente dalla platea del Palco Centrale. **La premiazione finale è prevista per domenica alle ore 17.00, sempre sul Palco centrale.**

Tra i momenti da non perdere, da segnalare **“Lugano incontra”**: un momento unico per assistere alle presentazioni di grandi maestri, da **Gabriel Paillason a Paco Torreblanca, Iginio Massari** e altri ancora, che racconteranno la propria arte.

Sono poi tanti, tantissimi i **laboratori e i workshop**: momenti formativi aperti al pubblico, occasioni per esplorare tecniche e tendenze innovative sulle migliori preparazioni artigianali. Solo alcuni esempi: **PierPaolo Magni** terrà una lezione sulla decorazione di una stella natalizia; **Andrea Besuschio** sarà protagonista di una demo con degustazione per realizzare un *cake de voyage* con pralinato fatto in casa; **Oriol Balaguer** farà una dimostrazione con degustazione sul torrone in versione cioccolato; **Jose Romero** proporrà il torrone bianco, variante del tipico dolce natalizio spagnolo; **Beniamino Bazzoli** realizzerà un biscotto nato da ingredienti a km zero con grani antichi; **Gianbattista Montanari** svelerà

tutti i segreti per creare il proprio lievito madre. I laboratori sono su prenotazione e a pagamento (15 chf): è possibile prenotare con anticipo o iscriversi direttamente in fiera, fino a disponibilità posti.

Inoltre per tutti e tre i giorni ci saranno laboratori pensati per i più piccini, con **Panettone 4Kids** a cura di **Sonia Lizzio**: appuntamento venerdì alle ore 11.00, mentre sabato e domenica doppio appuntamento alle 11.00 e alle 15.00. Laboratori su prenotazione, fino a disponibilità posti, a pagamento (10 chf).

Ci sarà poi una sezione dedicata ai più giovani, con il **Concorso panettone decorato a cura degli apprendisti del CPT di Trevano**, in programma venerdì alle ore 15.00, mentre la premiazione finale della sezione giovani è prevista per il sabato alle ore 17.00.



Spiega **Giuseppe Piffaretti, patron della manifestazione**: “Da quando ho 17 anni lavoro con il lievito madre, un elemento unico perché porta in sé la vita: è questa la base, l’essenza della lavorazione del panettone artigianale, la cui diffusione oggi passa per tutti i paesi del mondo. La Coppa del Mondo del Panettone nasce per creare un confronto aperto su tecniche e conoscenze di un prodotto davvero unico”.

La giuria

La giuria è formata da grandi maestri nel panorama della pasticceria internazionale: **Gabriel Paillason**, lo chef pasticcere più famoso di Francia e del mondo, padre fondatore della Coupe du Monde de la Pâtisserie; lo spagnolo **Paco Torreblanca**, considerato uno dei più importanti e innovativi pasticceri degli ultimi trent’anni; **Giambattista Montanari**, pasticcere, specializzato nei lieviti, autore del libro “pH 4.1 Scienza e Artigianalità della Pasta Lievitata”, con cui nel 2016 ha ottenuto il premio come miglior libro professionale di pasticceria nel mondo; **Carlo Gronghi**, riconosciuto come uno dei maggiori esperti Italiani di scienza alimentare legata alla panificazione; **Fabrizio Galla**, pasticcere ANPI, allievo di Iginio Massari, vincitore del premio Best Chocolate Cake in the World Lyon 2007; **Marco Molinari**, allievo di grandi chef stellati come Alain Ducasse, Paul Bocuse e Gualtiero Marchesi, dal 1998 vive in Giappone dove lavora come docente universitario e insegnante di cucina e pasticceria, nel 2018 è premiato come il migliore chef e pasticcere dell’Asia; **Massimo Turuani**, presidente della Società Mastri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri SMPPC; **Piero Tenca**, fondatore e presidente nazionale dell’Association suisse des sommeliers professionnels e vicesegretario generale dell’Associazione mondiale sommelier.

I 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);
Berti Michele – Armando Berti S.R.L. (Treviso)

Spagna:

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

Francia:

Franck Collas – SAS FAB (Beaugency)

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** è un evento ideato da Mastro Giuseppe Piffaretti ed è organizzato in collaborazione con la **SMMPC** (Società Mastri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri del Canton Ticino), e si avvale di un comitato tecnico, che ha curato le preselezioni di Pistoia, Barcellona e Lugano, composto da diversi chef pasticceri: **Josè Romero** (Spagna), **PierPaolo Magni** (Italia), **Angelo Musolino** (Italia), **Andrea Besuschio** (Italia); **Beniamino Bazzoli** (Italia), **Gianluigi Marina** (Svizzera), **Vito e Daniel Ricigliano** (Svizzera), **Luca Danesi** (Svizzera), **Mattia Gorietti** (Svizzera), e **Alain Philipona** (Svizzera), e dalla segretaria della SMPPC sig.ra **Sandra Fogato**.

di Ufficio pubblicità