Publication Newsfood.com
Date November 5th, 2019
Frequency Online
Monthly Unique Visitors -

A ROMA ARRIVA IL CONCORSO "IL MIGLIOR PANETTONE DEL MONDO", DAL 16 AL 17 NOVEMBRE

5 NOVEMBRE 2019 0 COMMENTI IN : FIERE & EVENTI , IN EVIDENZA , PRIMA PAGINA

0

La **Federazione Internazionale di Pasticceria** chiama all'appello i migliori mastri pasticceri internazionali per una sfida senza precedenti: realizzare il **panettone più buono del mondo**
Milano, novembre 2019. Arriva l'era del global-panettone.

Chi l'ha detto infatti che il panettone più buono dev'essere per forza milanese? Da anni pasticceri di tutt'Italia si affermano sulla scena con panettoni riconosciuti e apprezzati dai migliori buongustai. Adesso però la sfida diventa mondale. Infatti, perché Cina, Emirati Arabi o in Australia non possono produrre panettoni buoni come quelli "made in Milan"?

Publication Date: Newsfood.com
November 5th, 2019
Frequency: Online
Monthly Unique Visitors: -

L'idea è venuta alla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria che quest'anno ha indetto la prima edizione del concorso "**Il Miglior Panettone del Mondo**", che si terrà il 16 e il 17 novembre a Palazzo Falletti a Roma. "*La scelta di Roma sta a significare che il panettone è ormai un dolce che appartiene a tutta Italia e non solo a Milano* – afferma il Presidente FIPGC Roberto Lestani – *Dirò di più. Da diversi anni il panettone è conosciuto e riconosciuto come un capolavoro di alta pasticceria a livello mondiale, tanto da essere tutelato da uno specifico disciplinare che ne impone dosi, ingredienti e procedure affinché possa essere chiamato tale. Proprio per questo abbiamo pensato a questa sfida per mettere alla prova alcuni fra i migliori pasticcieri al mondo e per ricercare la miglior ricetta, senza limiti geografici o di cultura*".

Saranno ben **165 i pasticceri in gara**: tra loro alcuni provenienti dalla Cina, dal Giappone, dall'Arabia Saudita, ma anche dalle più vicine Francia e Spagna. Il primo comandamento? Trovare il giusto compromesso tra tutti gli ingredienti. I pasticceri dovranno impastare, dosare, far lievitare e dar forma al dolce italiano simbolo del Natale con l'obiettivo di conquistare i voti della giuria e aggiudicarsi l'ambito riconoscimento.

Durante i due giorni della manifestazione ci sarà spazio per tre differenti categorie. Si parte con la tradizione, decretando quello che sarà il "**Miglior Panettone Classico**", lievitato per molte ore, con tutti i passaggi e gli ingredienti indispensabili: farina, burro, uvetta, scorza di arancia, vaniglia e l'immancabile lievito madre.

La sfida prosegue poi con la seconda categoria, "**Miglior Panettone Farcito**" dove la sfida si giocherà tutta sulla creatività della farcitura che prenderà il posto della frutta candita. Pistacchio o cioccolato? Peperoncino o qualche crema esotica al frutto della passione o al mango? Anche qui la giuria sceglierà la creazione più buona e originale. Infine, la premiazione del panettone più bello: "**Miglior Panettone decorato**" perché, si sa, un grande pasticcere è sempre anche un grande artista. Qui non ci sono limiti alla fantasia, le decorazioni possono essere le più svariate ed estrose, l'importante è non intacchino la forma naturale e la meravigliosa sostanza del panettone.

La giuria sarà formata dai Campioni del Mondo di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria Roberto Lestani, Matteo Cutolo, Enrico Casarano e dai maestri pasticceri pluripremiati a livello internazionale Mario Morri e Gianni Pina. In più, per il premio "Miglior Panettone decorato", la giuria si arricchisce con il giudizio degli esperti in decorazione pasticceria Cinzia Iotti, Claudia Mosca e Gennaro Filippelli.

A loro l'arduo compito di giudicare il profumo, il taglio, la cottura, il gusto, la morbidezza e l'alveolatura, ma anche l'originalità, la presentazione, la pulizia del piano di lavoro e la qualità delle materie prime scelte, niente verrà lasciato al caso. Non resta altro che aspettare il verdetto finale. 16-17 Novembre – Palazzo Falletti, Via Panisperna, 207 Roma.

Sarà possibile seguire il Campionato Miglior Panettone del Mondo anche in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria.

http://www.agroalimentarenews.com/news-file/Roma--tutto-pronto-per--Il-Miglior-Panettone-del-Mondo-.htm