Publication Corrieredirieti.it
Date November 7th, 2019
Frequency Online
Unique Users -





MADE-IN-ITALY

# Arriva l'era del global-panettone, al via gara per il migliore del mondo

07.11.2019 - 17:16

Roma, 7 nov. (Labitalia) - 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 Corrieredirieti.it
Date November 7th, 2019
Frequency Online
Unique Users -

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 - afferma il presidente Fipgc, Roberto Lestani - sta a significare che il panettone è ormai un dolce che appartiene a tutta Italia e non solo a Milano. 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.

Publication Corrieredirieti.it
Date November 7th, 2019
Frequency Online
Unique Users -

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 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.

https://corrieredirieti.corr.it/news/lavoro-adn-kronos/1268851/arriva-lera-del-global-panettone-al-via-gara-per-il-migliore-del-mondo.html