Publication Ugualmenteabile.it
Date November 11th, 2019
Frequency online
Monthly Unique Visitors -



Eventi Food

# ARRIVA L'ERA DEL GLOBAL-PANETTONE. A ROMA LA MANIFESTAZIONE PER IL MIGLIOR PANETTONE DEL MONDO

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

Redazione · 5 ore fa · 0 · 20 · Lettura di 2 minuti

*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 Ugualmenteabile.it
Date November 11th, 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.**

Publication Ugualmenteabile.it
Date November 11th, 2019
Frequency online
Monthly Unique Visitors -

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.**

Per maggiori informazioni: www.federazionepasticceri.it

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

https://www.facebook.com/fipfederazionepasticceria/

La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia.

https://ugualmenteabile.it/2019/11/08/arriva-lera-del-global-panettone-a-roma-la-manifestazione-per-il-miglior-panettone-del-mondo/