Publication Ildenaro.it
Date November 19th, 2019
Frequency Online
Unique Users 54.284

Vittoria made in Italy a Campionato miglior panettone del mondo

Da **ildenaro.it** - 19 Novembre 2019 8

Condividi su Facebook Tweet su Twitter

Roma, 19 nov. (Labitalia) – Il panettone parla ancora italiano, anzi napoletano e bresciano. Il concorso 'Il Miglior panettone del mondo Fipgc', organizzato dalla Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria, ha visto il trionfo di panettoni made in Italy. I pasticceri del Belpaese, da Nord a Sud, hanno fatto man bassa di premi nonostante i non pochi pasticceri stranieri, provenienti da Spagna, Giappone, Cina, Usa, Serbia, e persino da Bolivia e Perù, che hanno provato a cimentarsi con il dolce natalizio italiano per eccellenza.

Publication Ildenaro.it
Date November 19th, 2019
Frequency Online
Unique Users 54.284

"Il panettone è ormai un dolce che appartiene a tutto il mondo e non solo all'Italia o alla Lombardia – afferma il presidente Fipgc, Roberto Lestani – ma la maestria degli italiani è ancora ineguagliata. Ma stiamo assistendo a un notevole passo avanti: i pasticceri stranieri hanno realizzato degli ottimi prodotti, che sono stati apprezzati da tutta la giuria. Molto bello il fatto che i giovani, dopo aver assorbito gli insegnamenti dei maestri, abbiano saputo innovare rimanendo all'interno delle regole del disciplinare che ne impone dosi, ingredienti e procedure".

I due vincitori per la categoria panettone classico sono rispettivamente Gianluca Cecere, napoletano della Pasticceria Baiano, e Bruno Andreoletti, bresciano, entrambi poco più che trentenni e con la passione per gli impasti e le lievitazioni fin da quando erano solo ragazzini.

Cecere, classe 1989, già Campione italiano di pasticceria, gelateria e cioccolateria Fipgc 2018 e terzo classificato al Campionato mondiale di pasticceria Fipgc 2019 tenuto lo scorso ottobre, ha stupito la giuria con un panettone classico perfettamente lievitato e con un aromaticissimo gioco di arance e limoni canditi, che richiamano il profumo della costiera sorrentina. Grande equilibrio, profumo e morbidezza anche per il panettone di Andreoletti, trentaduenne con la passione per i dolci da quando aveva 13 anni e oggi proprietario di ben due locali a Brescia. Giovanissima la vincitrice della categoria panettone farcito: si tratta di Maria Spadola, 27 anni di Rionero in Vulture in provincia di Potenza, che ha trionfato con un panettone alla crema al cioccolato, whisky e arancia.

Un'altra medaglia d'oro assegnata al pasticcere giapponese Yahei Sukuzi, che ha realizzato un panettone, spiegano i promotori, "con un'eccezionale alveolatura, e una cottura e un equilibrio degli ingredienti perfetto". Tra i premi speciali, da menzionare quello per l'innovazione della farcitura, assegnato a Luigi Conte, anch'egli napoletano, che ha realizzato un panettone con un babà al suo interno, e alla storica pasticceria Stratta di Torino, che ha ideato una farcitura con una ganache di cioccolato all'acqua. Tra gli stranieri premiati anche due pasticceri spagnoli, Arguellez Fernandez e Enrique Asencio.

I concorrenti in gara erano ben 165, con una evidente preponderanza di italiani ma una nutrita presenza di pasticceri provenienti da diversi Paesi. La giuria era 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. Per il premio 'Miglior panettone decorato', gli esperti in decorazione pasticceria dell'Equipe Eccellenze Cinzia Iotti, Claudia Mosca e Gennaro Filippelli.